

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

NÚMERO LP-INE-010/2026

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

ACTA DE FALLO

25 DE AGOSTO DE 2026

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

En la Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Periférico Sur, Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México, se lleva a cabo la emisión del fallo de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-010/2026 para tratar los asuntos del siguiente:

ORDEN DEL DÍA

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

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

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

DECLARATORIA OFICIAL DEL ACTO

En acatamiento a lo previsto en la normatividad vigente en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios y de conformidad con la convocatoria de esta Licitación, el suscrito, **Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza, Director de Recursos Materiales y Servicios**, adscrito a la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, siendo las **18:00 horas** del día **25 de agosto de 2026**, declaro formalmente abiertos los trabajos para iniciar el acto de emisión del fallo de la **Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-010/2026**, convocada para la contratación del “**Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias**”.

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

ACTA

En la Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Periférico Sur, Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México, y en observancia al **primer punto** del orden del día, siendo las **18:00 horas** del día **25 de agosto de 2026**, se dio inicio con la declaratoria oficial del acto de emisión del fallo y se continuó con el desarrollo del mismo, de conformidad con lo previsto en el artículo 45 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios vigente (en lo sucesivo el REGLAMENTO) y el numeral 6.3. inciso a) de la convocatoria a la licitación indicada al rubro, asistiendo el servidor público cuyo nombre y firma aparece al final del acta, para llevar a cabo el presente acto de emisión del fallo de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-010/2026. -----

De conformidad con el artículo 44 primer párrafo de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Nacional Electoral vigente, (en lo sucesivo las POBALINES) este acto es presidido por el Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza, Director de Recursos Materiales y Servicios, quien emite el fallo con fundamento en el artículo 45 de las POBALINES.-----

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

No.	LICITANTES
1	Productos Serel, S.A. de C.V.
2	JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V. en participación conjunta con Surtipractic, S.A. de C.V. y Presucap, S.A. de C.V.
3	Suministro M Y R, S.A. de C.V.

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

No.	LICITANTES	INHABILITADOS / SANCIONADOS
1	Productos Serel, S.A. de C.V.	No inhabilitado, ni sancionado
2	JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V. en participación conjunta con Surtipractic, S.A. de C.V. y	No inhabilitados, ni sancionados ninguno de los 3 licitantes

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

	Presucap, S.A. de C.V.	
3	Suministro M Y R, S.A. de C.V.	No inhabilitado, ni sancionado

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

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

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

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES y el segundo párrafo del numeral 5. de la convocatoria, el **análisis cualitativo de la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica** fue realizado por la Mtra. Selene Truqui Vargas, Subdirectora de Adquisiciones, avalado por el Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza, Director de Recursos Materiales y Servicios, verificando que los licitantes cumplieran con los **requisitos administrativos y legales** solicitados en el **numeral 4.1. de la convocatoria**; respectivamente, resultando lo siguiente: -----

No.	LICITANTES	CUMPLE / NO CUMPLE	FUNDAMENTO
1	Productos Serel, S.A. de C.V.	CUMPLE	Numeral 4.1. de la convocatoria
2	JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V. en participación conjunta con Surtipractic, S.A. de C.V. y Presucap, S.A. de C.V.	NO CUMPLE	Numeral 3.3. fracción II, incisos b) y d) de la convocatoria
3	Suministro M Y R, S.A. de C.V.	CUMPLE	Numeral 4.1. de la convocatoria

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

II. Evaluación técnica -----

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES y el numeral **5.1. “Criterio de evaluación técnica”** de la convocatoria, la **evaluación técnica** fue realizada, verificada y validada para la **partida única**, por el **Área Técnica - Requirente**, esto es, la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios** a través de la **Subdirección de Servicios**, por los **Servidores Públicos**: Lic. Ana Luisa Meraz Velasco, Jefa de Departamento de **Servicios Generales B**, por el Ing. Aarón Salomón Soto, Subdirector de **Servicios**, avalada por el Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza, Director de **Recursos Materiales y Servicios**; quienes en términos de la fracción IV del artículo 2 del REGLAMENTO y los artículos

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

33 y 69 de las POBALINES, elaboraron las especificaciones técnicas del servicio, materia del presente procedimiento de contratación, así como la evaluación de las ofertas técnicas de las proposiciones presentadas por los licitantes participantes; informando mediante **Oficio No. INE/DEA/DRMS/SS/384/2026**, el resultado desglosado de la oferta técnica de los licitantes participantes evaluados, mismo que forma parte integral de la presente acta. -----

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

No.	LICITANTES	CUMPLIMIENTO DEL ANEXO 1 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”
1	Productos Serel, S.A. de C.V.	CUMPLE
2	JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V. en participación conjunta con Surtipractic, S.A. de C.V. y Presucap, S.A. de C.V.	NO CUMPLE
3	Suministro M Y R, S.A. de C.V.	NO CUMPLE

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

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

De conformidad con lo señalado en la fracción II del artículo 45 del REGLAMENTO y el artículo 72 de las POBALINES, de la **revisión, verificación y validación** realizada por el **Área Técnica** para la **partida única**, se desprende que la oferta presentada por el licitante que se lista a continuación, obtuvo la siguiente puntuación: -----

No.	LICITANTE	PUNTUACIÓN TÉCNICA OBTENIDA	CUMPLE / NO CUMPLE TÉCNICAMENTE
1	Productos Serel, S.A. de C.V.	58.3000	CUMPLE Al haber obtenido una puntuación mayor a la puntuación mínima requerida (45.00 puntos)

Lo anterior, en términos del detalle de la evaluación que se describe en el **Anexo 2** denominado “**Evaluación Técnica (conforme a los numerales 4.2 y 5.1 de la**

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

convocatoria)”, que contiene las razones técnicas que sustentan el resultado de la evaluación técnica y que forma parte integral de la presente acta. -----

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

No.	LICITANTES	INCUMPLIMIENTO
1	JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V. en participación conjunta con Surtipractic, S.A. de C.V. y Presucap, S.A. de C.V.	DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA OFERTA TÉCNICA Y LA OFERTA ECONÓMICA Y OFERTA TÉCNICA
2	Suministro M Y R, S.A. de C.V.	OFERTA TÉCNICA

III.- Evaluación económica -----

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 67, así como el artículo 72 de las POBALINES y el numeral 5.2. “Criterio de evaluación económica” de la convocatoria, la **evaluación económica** fue realizada para la **partida única**, por la **Mtra. Selene Truqui Vargas, Subdirectora de Adquisiciones, avalada por el Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza, Director de Recursos Materiales y Servicios**, adscritos a la **Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, verificando** el resultado de la evaluación económica, del licitante que resultó susceptible de evaluarse económicamente a través del mecanismo de evaluación por puntos y porcentajes, misma que se detalla en el **Anexo denominado “Evaluación Económica (conforme a los numerales 4.3. y 5.2. de la convocatoria)”**, en donde se expresan las razones económicas que sustentan tal determinación y que forma parte integral de la presente acta. -----

Precios No Aceptables -----

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

No.	LICITANTE	PRECIO ACEPTABLE / NO ACEPTABLE
1	Productos Serel, S.A. de C.V.	PRECIO ACEPTABLE

Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 2 fracción XLI del REGLAMENTO y el artículo 68 fracción II de las POBALINES; tal y como se detalla en el **Anexo 3** denominado

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

“Análisis de Precios No Aceptables”, mismo que forma parte integral de la presente acta. -----

Determinación de la Puntuación que corresponde a la oferta económica -----

De conformidad con el numeral 5.2. de la convocatoria, se obtuvo la puntuación correspondiente a la oferta económica, para la **partida única**, del licitante que resultó susceptible de evaluarse económicamente, obteniendo lo siguiente:-----

No.	LICITANTE	PUNTUACIÓN ECONÓMICA OBTENIDA
1	Productos Serel, S.A. de C.V.	40.00

Lo anterior, tal y como se detalla en el **Anexo 4** denominado “**Determinación de la Puntuación que corresponde a la oferta económica (conforme a los numerales 4.3. y 5.2. de la convocatoria)**”, mismo que forma parte integral de la presente acta.-----

Resultado final de la puntuación obtenida -----

De conformidad con los numerales 5., 5.1. y 5.2. de la convocatoria, los puntos totales obtenidos para la **partida única**, por el licitante evaluado económicamente, son los siguientes: --

No.	LICITANTE	PUNTUACIÓN TÉCNICA	PUNTUACIÓN ECONÓMICA	TOTAL DE LA PUNTUACIÓN
1	Productos Serel, S.A. de C.V.	58.3000	40.00	98.3000

Lo anterior, tal y como se detalla en el **Anexo 5** denominado “**Resultado final de la puntuación obtenida**”, mismo que forma parte integral de la presente acta. -----

Ofertas Desechadas -----

Derivado del resultado obtenido del **análisis realizado a la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica**, así como de la **evaluación técnica**, se desprende que las **ofertas presentadas** para la **partida única**, por los licitantes que se enlistan a continuación, **SE DESECHAN**, en términos del detalle de la evaluación que se describe en el **Anexo 1** denominado “**Análisis de la Documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica (conforme a los numerales 4.1. y 5. segundo párrafo de la convocatoria)**”, y en el **Anexo 2** denominado “**Evaluación Técnica (conforme a los numerales 4.2 y 5.1 de la convocatoria)**”, mismos que forman parte integral de la presente acta. -----

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

No.	LICITANTES	INCUMPLIMIENTO	FUNDAMENTO DE DESECHAMIENTO
1	JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V. en participación conjunta con Surtipractic, S.A. de C.V. y Presucap, S.A. de C.V.	Legalmente: Al no haber cumplido con los requisitos solicitados para el Convenio de Participación Conjunta, para la partida única, con fundamento en los numerales 2 inciso f) y 3.3. incisos b) y d) de la convocatoria.	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y los numerales 4.1. último párrafo y 14.1. inciso 1) de la convocatoria
		Técnicamente: Al no haber cumplido con lo solicitado en el Anexo 1 “Especificaciones Técnicas” para la partida única , con fundamento en los numerales 4.2. y 5.1. de la convocatoria.	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y los numerales 4.2. último párrafo y 14.1. inciso 1) de la convocatoria.
2	Suministro M Y R, S.A. de C.V.	Técnicamente: Al no haber cumplido con lo solicitado en el Anexo 1 “Especificaciones Técnicas” para la partida única , con fundamento en los numerales 4.2. y 5.1. de la convocatoria.	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y los numerales 4.2. último párrafo y 14.1. inciso 1) de la convocatoria.

Adjudicación del contrato abierto -----

De conformidad con la fracción I del artículo 44 y la fracción IV del artículo 45 del REGLAMENTO, así como lo señalado en el numeral 5.3. de la convocatoria, el **Instituto Nacional Electoral adjudica el contrato abierto**, para la **partida única, ejercicios fiscales 2026 y 2027**, al licitante **Productos Serel, S.A. de C.V.**, conforme a las **Cantidades Mínimas y Máximas de Servicios** que se **podrán solicitar**, como se señalan a continuación y que se establecen en el **numeral 1.2. Tipo de contratación de la convocatoria**: -----

Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios de referencia	Cantidad Máxima de servicios de referencia
2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428
2027		293,314	733,284
Total de cantidades de referencia		391,085	977,712

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

Considerando el precio unitario ofertado antes del Impuesto al Valor Agregado, para la descripción que conforma la partida única, como se señala a continuación y que se detalla en el **Anexo 6** denominado “**Oferta Económica presentada por el Licitante que resultó adjudicado**”, mismo que forma parte integral de la presente acta. -----

No.	Descripción	Precio Unitario (antes de I.V.A.)
1	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral y alimentos para personal y terceros derivado de actividades extraordinarias	\$174.14

La erogación del recurso para el ejercicio fiscal 2027, estará sujeto a la disponibilidad presupuestal que apruebe la Cámara de Diputados y el presupuesto que apruebe el Consejo General del Instituto, por lo que sus efectos estarán condicionados a la existencia de los recursos presupuestarios respectivos, sin que la no realización de la referida condición suspensiva origine responsabilidad alguna para las partes, cualquier pacto en contrario se considerará nulo.-----

Lo anterior, en virtud de que la oferta presentada para la **partida única** por el licitante **Productos Serel, S.A. de C.V.**, resultó **solvente**, porque cumple con los requisitos administrativos, legales, técnicos y económicos establecidos en la convocatoria a la licitación, sus anexos, así como lo señalado en la junta de aclaraciones del presente procedimiento de contratación, garantizando el cumplimiento de las obligaciones respectivas, considerando que la vigencia del contrato será como se señaló en el numeral 1.3. de la convocatoria (página 14 de 147). -----

Derivado de la emisión del fallo y en atención a lo señalado en la fracción V del artículo 45 del REGLAMENTO y el artículo 117 de las POBALINES, con la finalidad de elaborar el contrato, se requiere al **representante legal del licitante adjudicado Productos Serel, S.A. de C.V.**, para la **partida única**, enviar a más tardar al día hábil siguiente de la presente notificación, a los correos electrónicos beatriz.ledesma@ine.mx; y rubi.flores@ine.mx; la documentación señalada en el **numeral 7.1.** denominado “**Para la suscripción del contrato para personas físicas y morales**”, **numeral 7.1.1** denominado “**Documentación que deberá entregar el licitante que resulte adjudicado**” de la convocatoria del presente procedimiento de contratación, con excepción de lo solicitado en los **Apartados B, C y D** de dicho numeral, documentos que deberán presentarse por la misma vía, a más tardar previo a la firma del contrato.-----

Además, el licitante adjudicado por conducto de su representante legal, deberá presentar la **documentación original para su cotejo**, el **09 de septiembre de 2026**, en la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Periférico Sur, Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

01900, en la Ciudad de México. -----

Asimismo, el día **08 de septiembre de 2026**, a partir de las 10:00 horas, se podrá llevar a cabo el inicio de la firma electrónica del contrato por parte de los servidores públicos señalados en la fracción VI del artículo 117 de las POBALINES, la cual deberá culminar a más tardar el **09 de septiembre de 2026**, en caso de que la firma se lleve a cabo de manera autógrafa, deberá presentarse el representante legal del licitante adjudicado como fecha límite el día **09 de septiembre de 2026**, en un **horario de 9:00 a 18:00 horas**, a firmar autógrafamente el contrato, en el domicilio antes citado. -----

Para el caso de optar por firmar el instrumento contractual de manera electrónica, el licitante adjudicado deberá realizar el procedimiento señalado en el **numeral 7.1.2** denominado “Procedimiento y requisitos que debe cubrir el licitante que resulte adjudicado para el caso de optar por firmar el instrumento contractual de manera electrónica” de la convocatoria, atendiendo el formato del **Anexo 10** denominado “Solicitud de Expedición de Certificado Digital de Usuarios Externos”, y la documentación señalada en el numeral de referencia de la convocatoria, deberá ser enviada a más tardar a las **18:00 horas del día 01 de septiembre de 2026**, en caso de no enviar la documentación el día y hora antes señalado; se deberá presentar el día **09 de septiembre de 2026**, en un **horario de 9:00 a 18:00 horas**, a firmar autógrafamente el contrato, en el domicilio antes citado. -----

De conformidad con lo preceptuado en la fracción II y penúltimo párrafo del artículo 57 y artículo 58 del REGLAMENTO, así como los artículos 115 fracción III, 124, 125, 127 y 130 de las POBALINES, el **licitante adjudicado** para la **partida única**, deberá **enviar** a los correos electrónicos: beatriz.ledesma@ine.mx; y rubi.flores@ine.mx; la **garantía de cumplimiento del contrato**, por la cantidad correspondiente al **15% (quince por ciento)** del monto máximo a erogar en el ejercicio fiscal 2026, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, el día **18 de septiembre de 2026**; debiendo renovarse para el ejercicio fiscal 2027, respecto del mismo porcentaje sobre el monto máximo a erogar en dicho ejercicio, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, la cual deberá presentarse a más tardar dentro de los primeros 10 (diez) días naturales del primer mes del ejercicio fiscal 2027; mismas que serán en **Pesos Mexicanos** y a **nombre del Instituto Nacional Electoral**. -----

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

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

contratación. -----

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

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

Finalmente, no habiendo otro punto que tratar, se dio por terminado el acto de fallo el mismo día de su inicio. -----

Por el Instituto Nacional Electoral:

LIC. MARIO ALFONSO BURCIAGA ESPARZA
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

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

FIRMADO POR: ALBARRAN SUAREZ ELIZABETH
FECHA FIRMA: 2026/08/25 7:39 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150942
HASH:
DD06FF6A3317840B1B647A30B76C86BAF89261BE6738D2
F1B832D8525B441C03

FIRMADO POR: PAZ GUERRERO MARIA DEL ROCIO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 7:55 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150942
HASH:
DD06FF6A3317840B1B647A30B76C86BAF89261BE6738D2
F1B832D8525B441C03

FIRMADO POR: TRUQUI VARGAS SELENE
FECHA FIRMA: 2026/08/25 7:58 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150942
HASH:
DD06FF6A3317840B1B647A30B76C86BAF89261BE6738D2
F1B832D8525B441C03

FIRMADO POR: MIRANDA SEGOVIANO HUGO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 8:11 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150942
HASH:
DD06FF6A3317840B1B647A30B76C86BAF89261BE6738D2
F1B832D8525B441C03

FIRMADO POR: BURCIAGA ESPARZA MARIO ALFONSO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 8:12 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150942
HASH:
DD06FF6A3317840B1B647A30B76C86BAF89261BE6738D2
F1B832D8525B441C03

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

ANEXO 1

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

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026

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

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

No.	Licitantes	Acreditación de existencia legal y personalidad jurídica del licitante	Identificación Oficial Vigente	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales, en materia de seguridad social, y en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 49 fracción IX, 67 y 72 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas	Declaración de integridad	Manifestación de ser de nacionalidad mexicana	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Participación Conjunta			
		Anexo 2		Anexo 3 "A"	Anexo 3 "B"	Anexo 3 "C"					Anexo 4	Anexo 5	Anexo 6
		4.1. inciso a)		4.1. inciso b)	4.1. inciso c)	4.1. inciso d)					4.1. inciso e)	4.1. inciso f)	4.1. inciso g)
1	Productos Serel, S.A. de C.V.	Sí cumple (folios 0002, 0003, 0004, 0005 y 0006)	Sí cumple (folios 0007 y 0008)	Sí cumple (folio 0013)	Sí cumple (folio 0014)	Sí cumple (folio 0018)	Sí cumple (folio 0019)	Sí cumple (folio 0020)	Presenta Anexo 6 en el que manifiesta que no pertenece al rango de micro, pequeña o mediana empresa, al ser una empresa Grande (folio 0021)	Presenta escrito en el que manifiesta que no participa bajo la modalidad de Participación Conjunta con algún otro participante ya sea persona física o moral (folio 0022)			
2	Suministro M Y R, S.A. de C.V.	Sí cumple (folios 1, 2, 3, 4 y 5)	Sí cumple (folio 6)	Sí cumple (folio 7)	Sí cumple (folio 8)	Sí cumple (folio 9)	Sí cumple (folio 10)	Sí cumple (folio 11)	Presenta Anexo 6 en el que manifiesta que no pertenece al rango de micro, pequeña o mediana empresa, al ser una empresa Grande (folio 12)	No aplica			

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026

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

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

Licitantes: JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V. en participación conjunta con Surtipractic, S.A. de C.V. y Presucap, S.A. de C.V. -----

Inciso	Anexo	Descripción	JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V.	Surtipractic, S.A. de C.V.	Presucap, S.A. de C.V.
a)	2	Acreditación de existencia legal y personalidad jurídica	Sí cumple (folios 000015 y 000016)	Sí cumple (folios 000018 y 000019)	Sí cumple (folios 000022 y 000023)
		Identificación Oficial Vigente	Sí cumple (folio 000017)	Sí cumple (folio 000020)	Sí cumple (folio 000024)
b)	3 “A”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Sí cumple (folio 000027)	Sí cumple (folio 000028)	Sí cumple (folio 000029)
c)	3 “B”	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales, en materia de seguridad social y en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos	Sí cumple (folio 000031)	Sí cumple (folio 000035)	Sí cumple (folio 000036)
d)	3 “C”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 49 fracción IX, 67 y 72 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas	Sí cumple (folio 000038)	Sí cumple (folio 000039)	Sí cumple (folio 000040)

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026

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

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

Inciso	Anexo	Descripción	JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V.	Surtipractic, S.A. de C.V.	Presucap, S.A. de C.V.
e)	4	Declaración de Integridad	Sí cumple (folio 000042)	Sí cumple (folio 000043)	Sí cumple (folio 000044)
f)	5	Manifestación de ser de Nacionalidad Mexicana	Sí cumple (folio 000046)	Sí cumple (folio 000047)	Sí cumple (folio 000048)
g)	6	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Presenta Anexo 6 en el que manifiesta que pertenece al rango de Grande empresa (folio 000050)	Sí cumple (folio 000051)	Sí cumple (folio 000052)
h)	No aplica	Convenio de Participación conjunta	No cumple (folios 000054, 000055, 000056, 000057, 000058, 000059 y 000060) Nota 1		

Nota 1: Derivado del análisis realizado al **Convenio de Participación Conjunta** presentado por los licitantes **Surtipractic, S.A. de C.V.** en **participación conjunta con Presucap, S.A. de C.V.** y con **JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V.**, se observó que no se integró como parte del documento, el domicilio de los Representantes Legales de ninguna de las 3 empresas consorciadas, asimismo, no se establece la descripción clara y precisa del objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, al observarse que las 3 empresas del convenio, solo se refieren a Aspectos Generales que integran la proposición presentada, sin que se detallen de forma clara y precisa cada una de las actividades que se describen en la convocatoria y sus anexos y que le corresponderá realizar a cada empresa para la prestación del servicio y la forma en que serán exigibles durante la vigencia del contrato, incumpliendo con los requisitos señalados en la Convocatoria; por lo que de conformidad con lo preceptuado en el artículo 60 fracción II, aspectos b. y d. de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Nacional Electoral vigente y el numeral 3.3. fracción II. incisos b) y d) de la convocatoria, así como lo establecido en el quinto párrafo del artículo 43 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios vigente que establece entre otras cosas que: **“...En ningún caso el Instituto o los licitantes podrán suplir o corregir las deficiencias de las proposiciones presentadas”** y el numeral 2 inciso f) de la convocatoria, se determina que los referidos licitantes, **NO CUMPLIERON** con los requisitos solicitados para el Convenio de Participación Conjunta.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026

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

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

Servidores Públicos

Mtra. Selene Truqui Vargas
Subdirectora de Adquisiciones

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

Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza
Director de Recursos Materiales y Servicios

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

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

Asimismo, se firma con base en el análisis realizado por la Subdirección de Adquisiciones, en virtud de la documentación que presentaron los licitantes participantes, según se hace constar en el expediente de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-010/2026 resguardado en la Subdirección de Adquisiciones.

FIRMADO POR: ALBARRAN SUAREZ ELIZABETH
FECHA FIRMA: 2026/08/25 7:39 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150943
HASH:
3FF5553A4A9DF2E11C7EE29023512D255758BDBAF9B029
C6487CDFAB3D2FAF9A

FIRMADO POR: PAZ GUERRERO MARIA DEL ROCIO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 7:55 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150943
HASH:
3FF5553A4A9DF2E11C7EE29023512D255758BDBAF9B029
C6487CDFAB3D2FAF9A

FIRMADO POR: TRUQUI VARGAS SELENE
FECHA FIRMA: 2026/08/25 7:58 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150943
HASH:
3FF5553A4A9DF2E11C7EE29023512D255758BDBAF9B029
C6487CDFAB3D2FAF9A

FIRMADO POR: MIRANDA SEGOVIANO HUGO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 8:11 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150943
HASH:
3FF5553A4A9DF2E11C7EE29023512D255758BDBAF9B029
C6487CDFAB3D2FAF9A

FIRMADO POR: BURCIAGA ESPARZA MARIO ALFONSO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 8:12 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150943
HASH:
3FF5553A4A9DF2E11C7EE29023512D255758BDBAF9B029
C6487CDFAB3D2FAF9A

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

ANEXO 2

Evaluación Técnica

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

Derivado de la evaluación a las ofertas técnicas presentadas y de conformidad con el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES y el numeral **5.1. “Criterio de evaluación técnica”** de la convocatoria, la **evaluación técnica** fue realizada, verificada y validada para la **partida única**, por el **área técnica-requirente**, esto es, la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios** a través de la **Subdirección de Servicios**, por los **Servidores Públicos: Lic. Ana Luisa Meraz Velasco, Jefa de Departamento de Servicios Generales B**, por el **Ing. Aarón Salomón Soto, Subdirector de Servicios**, avalada por el **Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza, Director de Recursos Materiales y Servicios**; en su **carácter de Área Técnica**, informando el resultado desglosado de las ofertas técnicas de los licitantes participantes evaluados, mediante el **Oficio No. INE/DEA/DRMS/SS/384/2026**, documentos que se adjuntan y forman parte del presente **Anexo 2** -----

Ciudad de México a 25 de agosto de 2026

Oficio No. INE/DEA/DRMS/SS/384/2026

Asunto: Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-010/2026
Criterio de evaluación por Puntos y Porcentajes

Lic. Selene Truqui Vargas
Subdirectora de Adquisiciones
P r e s e n t e

De conformidad con el oficio No. INE/DEA/DRMS/SA/DLI/206/2026 en relación a la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-010/2026, convocada para la contratación del "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, en lo sucesivo "El Instituto" y de conformidad con lo previsto en los artículos 43 y 44 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios, artículo 67 de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral mismas que se encuentran vigentes y numeral 5.1 "Criterios de evaluación técnica" de la convocatoria del citado procedimiento, anexo al presente el resultado del análisis detallado de las ofertas técnicas evaluadas a través del mecanismo por Puntos y porcentajes, recibidas en el acto de presentación y apertura de proposiciones de los participantes que se enlistan, resultando lo siguiente:

Del cumplimiento del **Anexo 1 "Especificaciones Técnicas"** de la convocatoria.

No.	Licitante:	Cumplimiento del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" Cumple/ no cumple
1.	Productos Serel, S.A. de C.V.	Cumple
2.	JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos S.A. de C.V. en participación conjunta con Surtipractic, S.A. de C.V. y Presucap, S.A. de C.V.	No cumple
3.	Suministro M Y R, S.A. de C.V.	No Cumple

Es de observarse que, los Licitantes denominados, JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos S.A. de C.V. en participación conjunta con Surtipractic, S.A. de C.V. y Presucap, S.A. de C.V., así como Suministros M Y R, S.A. de C.V., **NO CUMPLEN**, con lo establecido en el numeral 4.2. *Contenido de la Oferta Técnica, inciso a*, de la convocatoria; toda vez que las proposiciones no contienen toda la información señalada en el **Anexo 1 "Especificaciones Técnicas"**, por lo tanto, no son susceptibles de evaluación por puntos y porcentajes

Por lo anterior, se detalla el incumplimiento de la información y/o documentos solicitados en el *Anexo Técnico "Especificaciones Técnicas"* de los licitantes citados en el párrafo anterior, dentro de la Evaluación Técnica que se anexa al presente.

El resultado del licitante que participó y que cumplió técnicamente con lo establecido en el Anexo 1 "Especificaciones técnicas", y por lo tanto susceptibles de evaluarse mediante la tabla de puntos y porcentajes son las siguientes:

Ciudad de México a 25 de agosto de 2026

Licitante:	Partida (s)	Puntuación que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalué económicamente	Puntos obtenidos en la tabla de Ponderación
Productos Serel, S.A. de C.V.	Única	45.00 puntos	58.3000

Respecto al pronunciamiento del cumplimiento técnico de la información señalada en el Anexo 7 Oferta Económica, en las proposiciones presentadas, se consideran congruentes con lo asentado en la propuesta técnica de los licitantes.

No.	Licitante:	Partida (s)	Pronunciamiento del cumplimiento técnico de la información señalada en el Anexo 7 Oferta Económica
1.	Productos Serel, S.A. de C.V.	Única	Cumple

Atentamente

Ing. Aarón Salomón Soto
Subdirector de Servicios

"Este documento ha sido firmado electrónicamente de conformidad con el artículo 22 del Reglamento para el uso y operación de la Firma Electrónica Avanzada en el Instituto Nacional Electoral."

C.c.p. Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza.- Director de Recursos Materiales y Servicios.
Lic. Ana Luisa Meraz Velasco.- Jefa de Departamento de Servicios Generales B.

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:24 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150633
HASH:
3CBBE4D0C19E5145F12EF8C5815A25262A33FED15FBEA8
1838233BC6750C49A7

FIRMADO POR: SALOMON SOTO AARON
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:25 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150633
HASH:
3CBBE4D0C19E5145F12EF8C5815A25262A33FED15FBEA8
1838233BC6750C49A7

LICITACIÓN PÚBLICA/ NACIONAL PRESENCIAL
N° LP-INE/010/2026

Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, en lo sucesivo "El Instituto".

EVALUACIÓN TÉCNICA

Nombre del Licitante: Productos Serel S.A. DE C.V. Ciudad de México a, 25 de agosto de 2026

Descripción de lo solicitado en el Anexo Técnico	Junta de Aclaraciones	Cumple	Razones por las que <u>No Cumple</u>	Foja	Fundamento legal																											
1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN. Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, en lo sucesivo "El Instituto" .		Cumple		Folio 0001	-																											
2. ANTECEDENTES. Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto" . Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeras y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.		Cumple		Folio 0001																												
3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS. 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 del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias "El Instituto" . El servicio del comedor con sistema de autoservicio busca proveer comidas balanceadas y saludables, lo que puede mejorar la salud y bienestar de los servidores públicos de "El Instituto" , garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, mismos que, se proporcionarán de lunes a viernes en un horario de 13:00 a 16:30, horas y que podrán ser ingeridos en los espacios habilitados para el servicio o requeridos para llevar. "El Proveedor" deberá cumplir al inicio del servicio con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el alfozo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:																																
<table><tr><th>Tiempo</th><th>Descripción</th><th>Ejemplo de platillo</th><th>Opciones obligatorias</th><th>Porcentaje de porciones</th></tr><tr><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">Sopa aguada Crema Consomé</td><td>Fideo, munición, molillo, entre otros.</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="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</td></tr><tr><td>Caldos de pollo, res, camarón, pescado, halperío, entre otros.</td></tr><tr><th>Tiempo</th><th>Descripción</th><th>Ejemplo de platillo</th><th>Opciones obligatorias</th><th>Porcentaje de porciones</th></tr><tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td>Lentejas, habas, frijol, de mariscos, entre otros.</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td></tr><tr><td>Mole de olla, entre otros.</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Espagueti, tallarin, entre otros.</td><td></td><td></td></tr></table>	Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones	1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, molillo, entre otros.	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	Caldos de pollo, res, camarón, pescado, halperío, entre otros.	Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones			Lentejas, habas, frijol, de mariscos, entre otros.			Mole de olla, entre otros.			Espagueti, tallarin, entre otros.							
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																												
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, molillo, entre otros.	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																												
		Caldos de pollo, res, camarón, pescado, halperío, entre otros.																														
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																												
		Lentejas, habas, frijol, de mariscos, entre otros.																														
		Mole de olla, entre otros.																														
		Espagueti, tallarin, entre otros.																														

2	Pastas arroz otros	Verde, rojo, blanco, con verduras, entre otros.	1	100%
		Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor entre otros.		
		Guisado a base de pollo, cerdo, res o "pescado".	2	30%
		Vegetariano Proteína vegetal.	1	30%
3	Plato fuerte	Asados ** Pechuga y Carne.	2	20% Estas opciones deben estar disponibles durante todo el horario en que se presta el servicio.
4	Postre	Pays, mousses y gelatinas elaborada, entre otros.	1	50%
		gelatina simple (de un solo sabor)***.	1	50% Disponible durante el horario de la prestación del servicio
5	Fruta de temporada	Manzana, plátano, naranja, entre otros.	1	permanente en el horario de prestación del servicio
6	Frijoles	Flor de Mayo, pinto, negro, entre otros.	1	permanente en el horario de prestación del servicio
7	Aderezos	Estilo Ranch, italiano, mil láos.	2	permanente en el horario de prestación del servicio
8	Agua	Varios sabores, Horchata, Jamaica, limón, sandía, entre otros.	1	permanente en el horario de prestación del servicio

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

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

- "Para los platos fuertes a base de pollo, cerdo, res o pescado, **"El Proveedor"** deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 30% para una opción y 30% para la otra de acuerdo con el afijo 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. Y se podrán ajustar durante el horario de servicio privilegiando los platillos fuertes terminados.
- **"El Proveedor"** deberá considerar que la gelatina simple (de un solo sabor), es obligatoria durante el horario de la prestación del servicio.

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

Entendiéndose por elementos lo siguiente;

Primer elemento: Sopa, crema o consomé.

Segundo elemento: Pastas, arroz y otros.

Tercer elemento: Plato fuerte (deberá mantenerse disponible al menos las opciones de pechuga y carne asada durante todo el horario de prestación del servicio).

Cuarto elemento: Postre (al menos la opción de gelatina simple).

Quinto elemento: Fruta de temporada (permanente en el horario de prestación del servicio).

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

Séptimo elemento: Dos aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio).

Octavo elemento: Agua de sabor (permanente en el horario de prestación del servicio).

La falta de algún elemento 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.

El "Supervisor del Contrato" y/o el personal que este designe tendrán la facultad de solicitar, preferentemente en el marco de los Procesos Electorales y actividades institucionales, la prestación de servicios extraordinarios para el personal, considerando que en procesos electorales federales todos los días y horas son hábiles; así como el incremento o decremento en la cantidad de alimentos derivado de actividades extraordinarias de "El Instituto". Asimismo, podrán solicitar la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación por escrito y/o correo electrónico, con al menos **veinticuatro (24) horas naturales** de anticipación a "El Proveedor".

En este sentido el "Supervisor del Contrato" y/o el personal que este designe tendrán la facultad de solicitar el servicio de alimentos para el personal y/o terceros, preferentemente en el marco de actividades institucionales extraordinarias, considerando que podrán ser entregados en diversos horarios incluido días y horas inhábiles; así como el incremento o decremento en la cantidad de menús (servicios) derivado de actividades extraordinarias de "El Instituto", previa notificación por escrito y/o correo electrónico, con al menos veinticuatro (24) horas naturales de anticipación a "El Proveedor".

En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles o derivado de actividades extraordinarias de "El Instituto", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.

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".

Cumple

Folio 0002 al 0004

3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PARA EL SERVICIO.																																													
Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:																																													
<table><tr><th colspan="4">16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)</th></tr><tr><th>Ejercicio Fiscal</th><th>Descripción</th><th>Cantidad mínima de servicios</th><th>Cantidad Máxima de servicios</th></tr><tr><td>2026</td><td rowspan="2">Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral</td><td>97,771</td><td>244,428</td></tr><tr><td>2027</td><td>293,314</td><td>733,284</td></tr><tr><td colspan="2">Total, de</td><td>391,085</td><td>977,713</td></tr></table>				16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)				Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios	Cantidad Máxima de servicios	2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428	2027	293,314	733,284	Total, de		391,085	977,713	<table><tr><th colspan="4">16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)</th></tr><tr><th>Ejercicio Fiscal</th><th>Descripción</th><th>Cantidad mínima de servicios</th><th>Cantidad Máxima de servicios</th></tr><tr><td>2026</td><td rowspan="2">Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral</td><td>97,771</td><td>244,428</td></tr><tr><td>2027</td><td>293,314</td><td>733,284</td></tr><tr><td colspan="2">Total, de</td><td>391,085</td><td>977,712</td></tr></table>	16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)				Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios	Cantidad Máxima de servicios	2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428	2027	293,314	733,284	Total, de		391,085	977,712	Cumple	Folio 0004	
16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)																																													
Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios	Cantidad Máxima de servicios																																										
2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428																																										
2027		293,314	733,284																																										
Total, de		391,085	977,713																																										
16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)																																													
Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios	Cantidad Máxima de servicios																																										
2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428																																										
2027		293,314	733,284																																										
Total, de		391,085	977,712																																										
3.2 UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO																																													
La prestación del servicio de alimentos para "El Instituto" se brindará en los siguientes comedores institucionales:																																													
<table><tr><th>Comedor Institucional</th><th>Ubicación</th></tr><tr><td>Moneda</td><td>Moneda #44, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.</td></tr><tr><td>Insurgentes</td><td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td></tr><tr><td>Quantum</td><td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>Tláhuac</td><td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td></tr><tr><td>Tlalpan</td><td>Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.</td></tr><tr><td>Zafiro II</td><td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>Acosopa</td><td>Calleada Acosopa #434, Piso 1, Col. El Vergel de Coayacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.</td></tr><tr><td>CECyRD</td><td>San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</td></tr></table>				Comedor Institucional	Ubicación	Moneda	Moneda #44, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.	Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	Acosopa	Calleada Acosopa #434, Piso 1, Col. El Vergel de Coayacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.	CECyRD	San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																								
Comedor Institucional	Ubicación																																												
Moneda	Moneda #44, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.																																												
Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																																												
Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																																												
Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.																																												
Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.																																												
Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																																												
Acosopa	Calleada Acosopa #434, Piso 1, Col. El Vergel de Coayacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.																																												
CECyRD	San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																																												
*NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA:																																													
a) Derivado de la desocupación del inmueble denominado "Acosopa", la "Persona Titular de la Administración del Contrato" y/o a quien este designe, notificará por escrito y vía correo electrónico a "El Proveedor", el momento en el que deberá habilitar el servicio en dicho inmueble.																																													
b) El no suministrar el juego de lona, accesorios, utensilios y equipos descritos en el numeral 5.2, Accesorios e implementos mínimos para la prestación del servicio, así como lo establecido en los subnumerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN en los plazos establecidos, no representará penalización para el "El Proveedor", hasta en tanto no se formalice la notificación y plazo de atención mediante escrito o correo electrónico a "EL PROVEEDOR".																																													
Se refieren los promedios diarios por inmueble																																													
<table><tr><th>INMUEBLE</th><th>PROMEDIO DIARIO</th></tr><tr><td>TLALPAN</td><td>770</td></tr><tr><td>QUANTUM</td><td>331</td></tr><tr><td>INSURGENTES</td><td>215</td></tr><tr><td>CECYRD</td><td>232</td></tr><tr><td>ZAFIRO II</td><td>650</td></tr><tr><td>MONEDA</td><td>464</td></tr><tr><td>TLÁHUAC</td><td>47</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>2909</td></tr></table>				INMUEBLE	PROMEDIO DIARIO	TLALPAN	770	QUANTUM	331	INSURGENTES	215	CECYRD	232	ZAFIRO II	650	MONEDA	464	TLÁHUAC	47	TOTAL	2909	Cumple	Folio 0004 al 0005																						
INMUEBLE	PROMEDIO DIARIO																																												
TLALPAN	770																																												
QUANTUM	331																																												
INSURGENTES	215																																												
CECYRD	232																																												
ZAFIRO II	650																																												
MONEDA	464																																												
TLÁHUAC	47																																												
TOTAL	2909																																												
Asimismo, en caso de que por necesidad en las actividades de "El Instituto", se requiera incrementar o disminuir el número de inmuebles donde se presta y/o prestaría el servicio de comedor, el "La persona Titular de la Administración del Contrato" o "El Supervisor del Contrato" realizará la notificación mediante escrito o por correo electrónico a "El Proveedor" con al menos 15 (quince) días naturales de anticipación, siempre y cuando no supere el monto máximo del contrato.																																													
En caso de que "El Instituto" requiera llevar a cabo la habilitación o reubicación de algún comedor para la prestación del servicio, "El Proveedor", deberá proporcionar de manera enunciativa mas no limitativa, los utensilios, así como, el personal que se requiera para que la prestación del servicio se garantice conforme a lo requerido por "El Instituto" en el presente Anexo Técnico; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad de "El Proveedor", será por cuenta del mismo.																																													
4. REUNIONES DE TRABAJO.																																													
"El Supervisor del Contrato" programará reuniones de seguimiento al servicio de comedor en caso de ser necesario, en el lugar, hora y modalidad (presencial o no presencial), misma que, "El Instituto" determine. En dichas reuniones se revisarán los asuntos relevantes y extraordinarios que se hayan presentado antes, durante y después de la prestación del servicio, por lo que, se le notificará a "El Proveedor" por correo electrónico y se confirmará vía telefónica con un mínimo de ocho (8) horas naturales y máximo de doce (12) horas naturales de anticipación, para reuniones extraordinarias y veinticuatro (24) horas naturales de anticipación, para reuniones ordinarias. Derivado de lo anterior, se dejará constancia mediante minuta de trabajo, misma que, "El proveedor" y la "Persona Titular de la Administración del Contrato" o, en caso de ausencia, del "Supervisor del contrato" deberán firmar de conformidad.				Cumple	Folio 0005																																								
5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA EL PERSONAL Y TERCEROS.																																													
La prestación del servicio de comedor constará de lo siguiente:																																													
1. La preparación de alimentos en sitio, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro II, Tláhuac, Quantum, Moneda, Insurgentes, y CECyRD).																																													
* ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico.																																													
2. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo en sitio y/o para llevar.																																													
Los alimentos para el personal y terceros serán de la siguiente manera:																																													
1. Los alimentos serán entregados en los inmuebles Tlalpan, Zafiro II, Tláhuac, Quantum, Moneda, Insurgentes, y CECyRD.				Cumple	Folio 0005 al 0006																																								

5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Quantum, Moneda, Insurgentes y CECYRD, cuentan con equipo de cocina para la preparación de alimentos; así mismo los referidos inmuebles, cuentan con mesas y sillas para la prestación del servicio; los cuales proporciona "El Instituto" para su uso durante la vigencia del contrato. El equipo adicional que se requiera para prestar el servicio en las condiciones especificadas en el presente Anexo Técnico se encuentra descrito en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, para cada uno de los comedores, mismo que deberá suministrar en su totalidad junto con su inventario los primeros veinte (20) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio, el inventario deberá ser signado por el Representante Legal y entregarlo al "Supervisor del Contrato" o personal que este designe, previo acuerdo entre ambos. Si el equipo no se entrega con su inventario, no podrá considerarse como entregado y se aplicará la pena convencional correspondiente de conformidad con lo establecido en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. En caso de que "El Proveedor" considere algún equipo distinto a lo solicitado en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, derivado de la visita realizada conforme al numeral 14. Visita a instalaciones y que "El Instituto" no cuente con el mismo, "El Proveedor" deberá proporcionarlo para el servicio para cada uno de los comedores identificados en el subnumeral 3.2 UBICACIÓN EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico, bajo su cuenta y costo a fin de estar en condiciones óptimas que garanticen la correcta prestación del servicio, teniendo como plazo máximo, diez (10) días naturales del inicio de la vigencia del contrato. "El Proveedor" podrá retirar de las instalaciones de "El Instituto", el equipo adicional a la conclusión del contrato, no sin antes realizar el cotejo del inventario inicial y final.		Cumple		Folio 0006	
5.2 ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Para la prestación del servicio, "El Proveedor" deberá proporcionar, el primer día hábil del inicio de la vigencia de contrato, la loza, accesorios y utensilios necesarios para que los comensales puedan consumir sus alimentos de conformidad a las cantidades mínimas y máximas de referencia descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico. Durante la prestación del servicio, "El Proveedor" se compromete a colocar juegos de servicio en las mesas integrado por: a) Jarro de plástico transparente preferentemente con tapa con capacidad de 2 litros. b) Servilletero de acero inoxidable. c) Salsera de acero inoxidable tipo lámpara con capacidad de 10 oz. d) Saleros de vidrio, resistentes con tapa perforada de acero inoxidable. Los saleros solo se proporcionarán desde la barra de servicio cuando el comensal lo solicite. Del mismo modo, se obliga a sustituir los mismos en caso de sufrir daño o por desgaste de uso, comprometiéndose a mantener la cantidad de conformidad en el Apéndice C. "El Proveedor" deberá presentar como mínimo, juegos de cubiertos de acero inoxidable, consistentes en, cuchara sopera, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara para postre, en condiciones físicas adecuadas para su uso, empaquetados por juego de plaqé, los cuales permitan que los cubiertos estén libres de humedad e impurezas. Deberá contar con las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico, para cada uno de los comedores con la posibilidad de ajustar las cantidades, una vez revisados con el coordinador del servicio de "El Instituto". En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" será acreedor a la pena convencional descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 0006 al 0007	
5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS. "El Instituto" asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz y agua potable (no de garafón), sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del "El Proveedor". En el comedor de Tláhuac y CECyRD, debido a la zona donde se encuentran ubicados los inmuebles, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, "El Proveedor", deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto". En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, "El Proveedor" deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio. "El Instituto" suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente en cada ubicación para el uso exclusivo de la prestación del servicio. Por su parte, "El Proveedor" será responsable de instalar, operar y mantener, a su costa y sin costo adicional para "El Instituto", un sistema de filtración de agua por ósmosis inversa para el suministro de agua purificada destinada a la preparación de alimentos y bebidas en los inmuebles Zafiro II, Quantum, Moneda y Tláhuac. Cuando el agua proveniente del sistema de ósmosis inversa sea utilizada para la preparación de bebidas (agua fresca, aguas de frutas u otras bebidas) o alimentos, "El Proveedor" deberá garantizar que cumple con los parámetros de calidad para uso y consumo humano establecidos en la NOM-127-SSA1-2021. En los comedores ubicados en CECyRD, Tlalpan e Insurgentes, "El Instituto" instalará un sistema potabilizador de agua, el cual deberá ser utilizado obligatoriamente para la elaboración de alimentos calientes y bebidas. "El Proveedor" deberá contar y mantener vigente un plan de contingencia que garantice la continuidad de la operación para la preparación de alimentos y bebidas; por lo que, en caso de resultar necesaria su implementación, deberá abastecer el servicio mediante agua purificada en garrafones con sello de inviolabilidad que garantice su aptitud para el consumo humano y el cumplimiento de la normatividad sanitaria aplicable, misma que podrá utilizarse para la					

preparación de alimentos y bebidas, sin costo adicional para "El Instituto". En el caso del sistema de filtración a través de ósmosis inversa, "El Proveedor" deberá realizar lo siguiente: - Realizar de manera diaria bitácora de monitoreo donde deberá registrar mediciones de cloro residual libre (manteniendo niveles entre 0.2 y 1.5 mg/L) y el pH del agua, dichas mediciones se tomarán de manera conjunta con el "Supervisor" designado en cada uno de los comedores, así mismo la bitácora deberá entregarse semanalmente de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Piso 6, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar el día hábil posterior a la conclusión de la semana. - Realizar de manera mensual, dentro de los primeros siete (07) días hábiles, análisis microbiológicos al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos, los resultados deberán ser expedidos por un laboratorio acreditado ante cualquiera de las instituciones siguientes: Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), Comisión Federal para la protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS) y Comisión Nacional del Agua (CONAGUA) y deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Piso 6, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar diez (10) días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de sedimentos y carbón se podrá realizar con una periodicidad de máximo seis (6) meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la periodicidad referida, el primer día de la vigencia del contrato, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al la "Persona Titular de la Administración del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. En caso de que el agua filtrada por ósmosis inversa se encuentre fuera de los límites permisibles derivado de la verificación diaria del mencionado líquido, "El Proveedor", deberá suspender inmediatamente el uso de la red interna afectada y abastecer el comedor exclusivamente con agua purificada embotellada (garrafón) En caso de no realizar el cambio de filtros de sedimentos y carbón o distribuidor, ni entregar la evidencia documental conforme a lo descrito en este numeral, "El Proveedor" se hará acreedor de las penas correspondientes descritas en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. "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: 1. Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 horas y hasta las 06:00 horas. 2. Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. A continuación, se informa la capacidad actual de los tanques de gas. <table><tr><th>Inmueble</th><th>Capacidad LT</th></tr><tr><td>Tlalpan</td><td>5,000</td></tr><tr><td>Quantum</td><td>1,000</td></tr><tr><td>Moneda</td><td>3,400</td></tr><tr><td>Tláhuac</td><td>16,000</td></tr></table> Nota: Los comedores denominados Zafiro II, Insurgentes y CECyRD, operan con equipo eléctrico. Lo anterior tiene por objeto salvaguardar la integridad del personal de "El Instituto" y asegurar la continuidad del servicio; de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Inmueble	Capacidad LT	Tlalpan	5,000	Quantum	1,000	Moneda	3,400	Tláhuac	16,000		Cumple		Folio 0007 al 0008	
Inmueble	Capacidad LT														
Tlalpan	5,000														
Quantum	1,000														
Moneda	3,400														
Tláhuac	16,000														
6. PROGRAMAS. 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS. "El Proveedor" deberá entregar durante los primeros diez (10) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "La "Persona Titular de la Administración del Contrato"" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones y sanitizaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que considere necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto". En caso de no entregar el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones ordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" deberá presentar mediante correo electrónico al "Supervisor de Contrato" o la persona que este designe, a más tardar cinco (5) días hábiles posteriores a la conclusión de cada fumigación y sanitización (establecida en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones o solicitudes de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias) el reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado, conteniendo como mínimo lo siguiente: a) Técnica de aplicación. b) Producto utilizado. c) Dosis. d) Evidencia fotográfica de la realización de la fumigación o sanitización. e) Hallazgos encontrados y la evidencia fotográfica correspondiente a estos. En caso de no entregar el reporte de las fumigaciones establecidas por comedor en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones ordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 0009 al 0010											

En caso de no entregar el reporte por comedor de las fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. Es de señalar que, previa a la realización de cada fumigación para el control de fauna nociva y/o sanitización, ordinarias o extraordinarias, "El Proveedor" acordará con el La "Persona Titular de la Administración del Contrato" y/o con la persona que este designe a los correos electrónicos mario.burciaga@ine.mx, aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx, el acompañamiento de personal de "El Instituto", que verificará que la actividad se lleve a cabo de conformidad con la propuesta técnica de "El Proveedor", de lo cual se dejará constancia de la actividad realizada. "El Proveedor" deberá fumigar por aspersión y/o termo nebulización contra insectos, utilizando productos inocuos para la salud del personal operador y usuario. La fumigación para el control de fauna nociva y sanitización se realizará en la cocina, comedor, alrededores, detrás de cada aparato eléctrico, puertas, entre repisas y en todas las áreas (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, entre otras.) "El Proveedor" deberá entregar por escrito, la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto", dentro de los primeros cinco (5) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato, junto con el siguiente documento: a) Copia simple de la licencia sanitaria vigente de las empresas de fumigación que propone, expedida por la Secretaría de Salud. En caso de no entregar el escrito antes mencionado junto con la documentación señalada, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.					
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, durante toda la vigencia del contrato, incluyendo el equipo en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, acompañado de un levantamiento inicial de mantenimiento para validar el estado en el que se encuentran los equipos existentes, con el objeto de definir el tipo de mantenimiento a programar. "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 "El Instituto". Dicho programa podrá ser entregado mediante correo electrónico o físicamente al "La "Persona Titular de la Administración del Contrato"" y/o quien este designe, a las cuentas electrónicas mario.burciaga@ine.mx, aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx. El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros ocho (8) 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 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.	Cumple			Folio 0010	
6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO. "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, el mantenimiento y conservación del espacio de los comedores incluyendo: • Cualquier tipo de fuga que afecte el servicio: "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de los 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 estas, verificando que fluya el agua sin estancamientos. • Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros: "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. • "El Proveedor" deberá garantizar la limpieza de los ductos del sistema de extracción. • 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. • Sistema de filtración por ósmosis inversa: "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de filtros de sedimentos y carbón, el postfiltro y la membrana, 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. En caso de no cumplir con lo establecido en el programa de mantenimiento preventivo y conservación de los equipos y mobiliario que se utilizarán para prestar el servicio durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Cumple			Folio 0010 al 0011	

6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO. Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación del servicio se requieren llevar a cabo reparaciones de mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informará al "Supervisor del Contrato" o a quien este designe mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas aron.salomon@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. "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: • Cualquier tipo de fuga que afecte el servicio: "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de las tuberías (de gas y agua). • Desazolve y mantenimiento de las trampas de grasa: "El Proveedor", deberá garantizar que las trampas de grasa permanezcan sin acumulación de residuos orgánicos y realizar el desazolve de estas, verificando que fluya el agua sin estancamientos. • Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros: "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. • "El Proveedor" deberá garantizar la limpieza de los ductos del sistema de extracción. • 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. • Sistema de filtración por ósmosis inversa: "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de filtros de sedimentos y carbón, el postfiltro y la membrana, 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. "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.		Cumple		Folio 0011 al 0012	
6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS "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. 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". "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 la "Persona Titular de la Administración 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.		Cumple		Folio 0012	
7. PLAN DE TRABAJO El Licitante, en su propuesta técnica, deberá presentar un Plan de trabajo mismo que, en caso de no presentarlo, su propuesta será desechada; ahora bien, en caso de resultar adjudicado deberá remitir a "La "Persona Titular de la Administración del Contrato" de manera electrónica a las cuentas mario.burciaga@ine.mx, aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx y de manera física en las oficinas de la Subdirección de Servicios, ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX, un plan de trabajo en papel membretado de la empresa con las fechas para la prestación del servicio, dentro de los diez (10) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato. El plan de trabajo deberá contener como mínimo, las etapas, periodos y procedimientos que seguirá "El Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos: 1. Objeto de la contratación. 2. Vigencia de la prestación del servicio. 3. Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio).					

4. Programa de trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo Técnico. 5. Enlistar la documentación señalada como entregables. 6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del presente Anexo Técnico. 8. La descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". "El Licitante" deberá presentar dicho documento junto con su propuesta técnica toda vez que es susceptible de evaluación como se refiere en la tabla de puntos y porcentajes. Metodología Asimismo, el Licitante deberá presentar la metodología para la implementación y prestación de los servicios, considerando los siguientes aspectos: 1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución del servicio, que deberá contener como mínimo lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, vigencia de la prestación del servicio, lugares donde prestará el servicio y elementos (personal) por inmueble y total general. 3. Procedimiento para prestación del servicio ordinario. 4. Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. 5. Procedimiento para la transportación de alimentos preparados. No se aceptará para la acreditación de la metodología, presentar la transcripción del Anexo Técnico, Especificaciones Técnicas.	Cumple		Folio 0012 y 0013 Plan de Trabajo Folio 0055 al 0116 Metodología Folio 0117 al 0178	
8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR. 8.1 MENÚ Como parte de su oferta técnica, el Licitante proporcionará una programación de menús que cubrirán ocho (8) semanas con catálogo de recetas estándar, detallando lo siguiente: a) Nombre del platillo. b) Tamaño de la porción. c) Valor calórico por porción. d) Ingredientes. Atendiendo las recomendaciones realizadas por el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, con relación a la salud alimentaria de la población mexicana Los menús deberán ser variados y equilibrados nutricionalmente, y tendrán que apegarse a la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico. Los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por un especialista con cédula profesional que lo acredite como nutriólogo, mismo que será designado por "El Proveedor", acorde con las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, considerando la distribución de alimentos para un aporte calórico en promedio de entre 700 a 1,000 calorías por el total del menú a servir, mismo que se basa en la NOM-045-SSA2-2012: "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación". Cabe señalar que la programación de menús no se dará como recibida en caso de no cubrir lo solicitado. "El Proveedor" deberá entregar con siete (7) días naturales de anticipación, vía correo electrónico al Supervisor del contrato y/o quien este designe a las cuentas aron.solomon@ine.mx y julsa.meraz@ine.mx, la programación de menús cada 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar y debe contener el valor calórico de cada porción a servir, conforme al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, "El Proveedor" deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar molestias o intolerancia debido a su contenido. De igual forma, la propuesta de menús deberá estar firmada por un especialista nutriólogo, incluyendo nombre y número de cédula profesional. En caso de no presentar la programación de menús, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. La primera entrega de ocho (8) semanas, se realizará de acuerdo con el catálogo de recetas estándar, misma que será presentada en su propuesta técnica, para las entregas y autorizaciones subsiguientes, deberá presentarla vía correo electrónico a las cuentas electrónicas aron.solomon@ine.mx y julsa.meraz@ine.mx en hola membretada una semana antes del vencimiento y no se dará por recibida hasta corroborar las condiciones presentadas; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. Las ofertas de cambio o modificaciones al menú se realizarán con base a solicitud expresa del Supervisor del Contrato y/o a quien este designe, vía correo electrónico. Para la elaboración de la programación de menús, "El Proveedor" deberá apegarse al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Si la modificación del menú es propuesta de "El Proveedor", deberá solicitarla por escrito o correo electrónico al Supervisor del Contrato y/o a quien este designe a las cuentas electrónicas aron.solomon@ine.mx y julsa.meraz@ine.mx por lo menos cuatro (4) horas antes de la apertura de los comedores y contar con la aprobación expresa; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados. El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Cumple		Folio 0013 al 0014 Rol de menú Folio 0179 al 0379	

8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS. La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos un (1) día hábil y de manera extraordinaria un (1) día natural antes de la fecha del menú a servir. En caso de requerir 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 veinticuatro (24) 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. "El Proveedor" estará obligado a contar con un stock equivalente al 40% del promedio mensual de servicios otorgados en cada comedor de contenedores desechables, preferentemente elaborados con materiales ecológicos, biodegradables o compostables, a fin de atender los servicios de alimentos en modalidad para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas). Únicamente cuando algún comensal solicite que el servicio de alimentos le sea proporcionado en la modalidad para llevar mediante el uso del paquete de contenedores desechables. En caso de incumplimiento respecto al "servicio para llevar" 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. La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse con la credencial Institucional o número de empleado; para el caso de "representantes de partidos políticos" se acreditará con el número que se les asigne por medio del La "Persona Titular de la Administración del Contrato", así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo conforme al Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.), el responsable de realizar el cobro será el proveedor. El "Supervisor del Contrato" y/o el personal que este designe tendrán la facultad de solicitar, preferentemente en el marco de los Procesos Electorales y actividades institucionales, la prestación de servicios extraordinarios para el personal con un mínimo de veinticuatro (24) horas mediante correo electrónico. En caso de requerir alimentos para el personal y/o terceros derivado de actividades extraordinarias del Instituto, la "Persona Titular de la Administración del Contrato", tendrá la facultad de validar y autorizar el otorgamiento de los alimentos, notificando al "Supervisor del Contrato" o a quien este designe con el objeto de realizar la solicitud al "El Proveedor" con un mínimo de veinticuatro (24) horas mediante correo electrónico; estos serán cubiertos al costo del menú adjudicado, con cargo a la partida 22106 denominada "Productos Alimenticios para el Personal Derivado de Actividades Extraordinarias, para lo que cualquier Unidad Responsable podrá adherirse en cualquier momento a los términos y condiciones del instrumento contractual, debiendo llevar a cabo una adecuada planeación a los compromisos y eventos, con el objeto de contar con la suficiencia presupuestal para hacer el requerimiento de alimentos. En caso de incumplimiento "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 0014 al 0015	
8.3 SERVICIO DE CATERING No aplica para el presente procedimiento.		Cumple		Folio 0015	
8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO "El Proveedor" deberá suministrar productos de igual o mejor calidad, de acuerdo con el catálogo de los bienes de consumo descrito en el Anexo Técnico Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo Técnico, mismos que deberán cumplir con lo establecido en la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria." Con la finalidad de que la "Persona Titular de la Administración del Contrato" tenga la certeza de que la materia prima (cárnicos de res, cerdo y pollo) que se utilizará para el servicio de alimentación, proviene de establecimientos tipo Inspección Federal (TIF), los Licitantes dentro de su propuesta técnica, deberán presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance se encuentre relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el periodo del servicios. 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 el procedimiento de licitación. De manera adicional se especifica que no existe restricción en el horario para la recepción de materia prima, únicamente se requiere de previo aviso por parte del prestador del servicio para solicitar la autorización y accesos correspondientes, mediante correo electrónico al Supervisor del Contrato. En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica. El personal designado para la supervisión del servicio corroborará que, para la preparación de los alimentos, el origen de los cárnicos de res, pollo y cerdo que "El Proveedor" abastecerá a "El Instituto" provienen de sus instalaciones o de las instalaciones de sus proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente: • Tipo de carne.		Cumple		Folio 0016 al 0017 Certificación TIF Folio 395 al 0417 Copia del directorio de establecimientos TIF	

- Fecha del corte.
- Fecha de caducidad.
- Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne.

Para el caso de la carne de res, el **Licitante** en su propuesta técnica, deberá presentar copia simple legible, del análisis de campobacteriol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del **Licitante**, dicho análisis deberá estar realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha de la presentación de su propuesta: anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.

En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.

De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, "El Proveedor" deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.

Los productos cárnicos deberán permanecer máximo **siete (7) días naturales** resguardados en congelación o con fechas de consumo preferente vigente en refrigeración, dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas), de lo contrario "**El Proveedor**" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 11. Deducciones** de las Condiciones Contractuales.

El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 11. Deducciones** de las Condiciones Contractuales.

Las materias primas serán revisadas por el **personal designado para la supervisión del servicio** en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, **"El Proveedor"** deberá mantener un stock de por lo menos el 10% del promedio de venta, para cubrir los servicios que se llegaran a requerir.

Example

Folio 0418 al 0440

Copia de análisis de clenbuterol
Folio 0441 al 0483

<p>8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD</p> <p>El Licitante deberá demostrar mediante copia simple que cuenta el certificado vigente ISO-22000:2018, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, con alcance en preparación de alimentos y Distintivo H, correspondientes 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.</p> <p><u>El certificado es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>Aunado a ello, deberá integrar en el mismo, los siguientes documentos:</p> <p class="list-item-l1">a) Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas.</p> <p class="list-item-l1">b) Manual de desinfección de superficies inertes, donde el Licitante establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colores, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos.</p> <p class="list-item-l1">c) Manual de desinfección de superficies vivas, donde el Licitante establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal.</p> <p class="list-item-l1">d) Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción.</p>		Cumple		Folio 0017 Certificado vigente ISO_22000:2018 Folio 0484 al 0497 Inciso a Folio 0498 al 0501 Inciso b Folio 0502 al 0508 Inciso c Folio 0528 al 0531 Inciso d Folio 0543 al 0546	
<p>8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS</p> <p>Con el propósito de mantener la cadena de temperatura correcta y garantizar la inocuidad de los alimentos, "El Proveedor" deberá mantener los alimentos de conformidad a lo siguiente:</p> <p>Alimentos fríos:</p> <p class="list-item-l1">a) Conservación de la temperatura a 7° C o menos, en refrigeradores, barra de ensaladas, postres y en todo aquel alimento que se sirva frío.</p> <p>Alimentos calientes:</p> <p class="list-item-l1">b) Conservación a 60° C de temperatura interna o más, en el área de cocción, barra caliente de servicio y todos aquellos alimentos que se requiera servir calientes.</p> <p>Para garantizar lo antes descrito, "El Proveedor" en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria deberá elaborar la "bitácora de recorrido diario" con evidencia fotográfica que contendrá el registro de las temperaturas de manera periódica tres (3) veces al día (antes, durante y después del servicio) por medio de un termómetro bimetalico acompañado de evidencia fotográfica. Por la falta de entrega de las bitácoras referidas en las que se observe la toma de temperaturas "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>Asimismo, de no cumplir con las temperaturas establecidas en el presente anexo técnico y no llevar a cabo las acciones correctivas de manera inmediata, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>		Cumple		Folio 0017 al 0018	
9. LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. El personal de "El Proveedor", deberá considerar y encargarse diariamente de manera enunciativa más no limitativa, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, entre otros), con la finalidad de mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" el cumplimiento de esta actividad. El personal de "El Proveedor" deberá considerar y encargarse de manera enunciativa más no limitativa del aseo general del interior de los comedores, así como de la limpieza de las áreas comunes aledañas a las instalaciones de los comedores como pueden ser: área trasera del comedor, de contenedores de desechos, de estacionamiento de carga u descarga que utilice, entre otras. Estas deberán estar libre de agua, desperdicios o escurrimientos, y deberán ser lavadas diariamente las veces que así se requieran, con la finalidad de mantener las instalaciones en condiciones de completa limpieza e higiene. "El Proveedor" deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura de conformidad al Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado. "El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 0018	

10. NORMAS OFICIALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
"El Proveedor" deberá dar cumplimiento a la totalidad de las Normas Oficiales aplicables, durante la prestación del servicio y que se enlistan a continuación, con la finalidad de asegurar la legalidad, la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa en el servicio otorgado. 1. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria." 2. Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019. "Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos – requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria". 3. NMX-F-605-NORMEX-2018. ALIMENTOS – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". 4. ISO 45001:2018, estándar internacional para los sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SST). 5. NMX-SAST-45001-IMNC-2018. "Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo – requisitos con orientación para su uso". 6. NOM-127-SSA1-2021: "Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua". 7. NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 8. NOM-043-SSA2-2012: "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación". Asimismo, de conformidad con el artículo 12 y 13 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, el Licitante deberá acreditar y 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, toda vez que para el "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación: I. NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H, y NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante y escrito en el que mencione que cumple con lo señalado en la NOM-043-SSA2-2012. II. ISO 45001:2018: expedido de conformidad con la Norma NMX-SAST-45001-IMNC-2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, 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 simple de la certificación vigente expedida 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 simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. III. NMX-SAA-14001-IMNC-2015, Sistema de Gestión Ambiental - Requisitos con orientación para su uso, 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 simple del certificado vigente 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 copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. <u>El Licitante, que resulte adjudicado deberá presentar original o copia certificada de los documentos antes señalados para cotejo.</u> Además, el Licitante deberá presentar los siguientes documentos con los cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el procedimiento de contratación mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica, toda vez que para "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación: a) El Licitante deberá tener como mínimo 82 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo en copia simple con el SUA y el pago, de los dos últimos 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 para el diseño de menús, Supervisor Auxiliar de Operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en las listas del SUA que se presente en su propuesta. Así mismo, los Licitantes deberán acreditar que todo su personal cuenta con la experiencia práctica que garantice la calidad del servicio y las actividades a desempeñar, presentando para tal efecto los siguientes certificados vigentes emitidos por el por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER), de acuerdo con lo siguiente: <table><tr><th>Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados</th><th>Nombre de los estándares de Competencias Laborales que se deben presentar de los Certificados vigentes de CONOCER</th></tr><tr><td>1 Nutriólogo para el diseño de menús</td><td> - Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas </td></tr><tr><td>1 Coordinador General Administrativo</td><td> - Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos </td></tr><tr><td>7 Supervisores Auxiliares de Operaciones</td><td> - Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y </td></tr></table>		Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados	Nombre de los estándares de Competencias Laborales que se deben presentar de los Certificados vigentes de CONOCER	1 Nutriólogo para el diseño de menús	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas	1 Coordinador General Administrativo	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos	7 Supervisores Auxiliares de Operaciones	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y	Cumple																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados	Nombre de los estándares de Competencias Laborales que se deben presentar de los Certificados vigentes de CONOCER																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
1 Nutriólogo para el diseño de menús	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
1 Coordinador General Administrativo	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
7 Supervisores Auxiliares de Operaciones	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				

	suministro en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos
5 chef	• Manejo higiénico de los alimentos • Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas • Preparación de alimentos
17 ayudantes de cocina	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos
34 ayudantes generales	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos • Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas
17 personal de servicio en línea	• Manejo higiénico de los alimentos
Nota: El incumplimiento total o parcial del presente requisito, afectaría la solvencia de la proposición de los licitantes, y motivaría el desechamiento de su propuesta técnica, toda vez que para "El Instituto", son documentos que afectan la solvencia de la contratación	
b) En lo referente a cármicos 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 copia simple del 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.	

de los estándares, perfiles, competencias, debera presentar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.

a) El Licitante deberá tener como mínimo 82 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo en copia simple con el SUA y el pago, de los dos últimos 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 para el diseño de menús, Supervisor Auxiliar de Operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en las listas del SUA que se presente en su propuesta. Así mismo, los Licitantes deberán acreditar que todo su personal cuenta con la experiencia práctica que garantice la calidad del servicio y las actividades a desempeñar, presentando para tal efecto los siguientes certificados Laborales emitidos por el por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER), de acuerdo con lo siguiente:

Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados	Nombre de los estándares de Competencias Laborales que se deben presentar de los Certificados vigentes de CONOCER
1 Nutriólogo para el diseño de menús	• Manejo higiénico de los alimentos • Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas
1 Coordinador General Administrativo	• Manejo higiénico de los alimentos • Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas • Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos
7 Supervisores Auxiliares de Operaciones	• Manejo higiénico de los alimentos • Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas • Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y

Junio Folios 547 a 1009 Julio Folios 596 a 704
Inciso a - Constancias del conocer Nutriólogo.- Folio 1028 al 1029 Coordinador General.- Folio 1031 al 1033 Supervisores Auxiliares de operaciones.- Folio 1035 al 1054 Chef.- Folio 1057 al 1071 Ayudantes de cocina.- Folio 1073 al 1106 Ayudantes generales.- Folio 1108 al 1209 Personal de servicio en línea.- Folio 1211 al 1227
Inciso b - Tipo de Inspección federal (TIF) Folio 1275-1305
Inciso c- Distintivo H y Vehiculos Distintivo H Folios 1331 al 1335 Vehiculos Folios 1358 a 1380
Inciso d - Verificación practicada a los equipos de medición y capacidad de

c) El Licitante deberá contar con una cocina propia o arrendada, para la elaboración de alimentos, dicha instalación deberá estar en funcionamiento y certificada con el "Distintivo H" vigente (presentar copia simple del Distintivo H, escrituras de sus instalaciones o en su caso del contrato de arrendamiento o contrato que justifique la legal posesión del inmueble vigente durante la prestación del servicio). Lo anterior, con el objeto de garantizar al Instituto la continuidad en la prestación del servicio, evitando su interrupción total o parcial en caso de contingencia o emergencia que impida la operación de las cocinas de la Institución, asegurando el cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables, el adecuado control de temperaturas de los alimentos, así como la calidad, oportunidad y demás condiciones establecidas en el presente Anexo Técnico. Para el traslado de alimentos, en virtud de lo establecido en el presente numeral "El oferente", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración regulada de 1 a 5 y media toneladas que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en frío y 2 (dos) vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas o bien, 3 (tres) vehículos con caja refrigerada regulable que permita transportar en refrigeración o seco, acreditándolos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados; mismos que serán verificados el día de la visita a las instalaciones de "El Licitante", los cuales serán utilizados para el traslado de los alimentos preparados, toda vez que, es imprescindible conservar la cadena de temperatura hasta el momento en que serán recalentados para su consumo; así como los de caja seca se utilizarán para el traslado de materia prima (abarrotes, secos, frutos, verduras, etcétera). En caso de no presentar y cumplir con lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.	<table><tr><td></td><td>servicio de alimentos</td></tr><tr><td>5 chef</td><td> • Manejo higiénico de los alimentos • Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas • Preparación de alimentos </td></tr><tr><td>17 ayudantes de cocina</td><td> • Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos </td></tr><tr><td>34 ayudantes generales</td><td> • Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos • Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas </td></tr><tr><td>17 personal de servicio en línea</td><td> • Manejo higiénico de los alimentos </td></tr></table> Nota: El incumplimiento total o parcial del presente requisito, afectaría la solvencia de la proposición de los licitantes, y motivaría el desechamiento de su propuesta técnica, toda vez que para "El Instituto", son documentos que afectan la solvencia de la contratación		servicio de alimentos	5 chef	• Manejo higiénico de los alimentos • Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas • Preparación de alimentos	17 ayudantes de cocina	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos	34 ayudantes generales	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos • Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas	17 personal de servicio en línea	• Manejo higiénico de los alimentos			equipamiento Folios 1381 a 1385 <u>Capacidad de equipamiento:</u> Folio 1386 a 1400				
	servicio de alimentos																	
5 chef	• Manejo higiénico de los alimentos • Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas • Preparación de alimentos																	
17 ayudantes de cocina	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos																	
34 ayudantes generales	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos • Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas																	
17 personal de servicio en línea	• Manejo higiénico de los alimentos																	
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. "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". La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente: <table><tr><th>Equipo y Descripción</th></tr><tr><td>1. (1) Equipo de abatimiento de temperatura -18 °C (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)</td></tr><tr><td>2. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)</td></tr><tr><td>3. (1) Horno tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional</td></tr><tr><td>4. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación</td></tr><tr><td>5. (1) Equipo industrial para carnicería (rebamadoras, sierra, cuchillos etc.)</td></tr><tr><td>6. (1) Almacén de secos</td></tr><tr><td>7. (1) Almacén de productos químicos de limpieza</td></tr><tr><td>8. (1) Certificado de Distintivo H vigente</td></tr><tr><td>9. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos</td></tr><tr><td>10. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos</td></tr><tr><td>11. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos</td></tr><tr><td>12. (10) Cambros contenedores de policarbonato</td></tr></table> Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior. En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica. Para los casos de las instalaciones del comedor de "El Proveedor" así como los vehículos especificados en el presente numeral, "El Supervisor de Contrato" o, el personal que este designe realizará una visita para verificación y evaluación de la propuesta de conformidad con el "Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE", misma que será acordada en el acto de apertura de proposiciones.	Equipo y Descripción	1. (1) Equipo de abatimiento de temperatura -18 °C (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)	2. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)	3. (1) Horno tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional	4. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación	5. (1) Equipo industrial para carnicería (rebamadoras, sierra, cuchillos etc.)	6. (1) Almacén de secos	7. (1) Almacén de productos químicos de limpieza	8. (1) Certificado de Distintivo H vigente	9. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos	10. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	11. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	12. (10) Cambros contenedores de policarbonato					
Equipo y Descripción																		
1. (1) Equipo de abatimiento de temperatura -18 °C (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)																		
2. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)																		
3. (1) Horno tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional																		
4. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación																		
5. (1) Equipo industrial para carnicería (rebamadoras, sierra, cuchillos etc.)																		
6. (1) Almacén de secos																		
7. (1) Almacén de productos químicos de limpieza																		
8. (1) Certificado de Distintivo H vigente																		
9. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos																		
10. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos																		
11. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos																		
12. (10) Cambros contenedores de policarbonato																		
11. DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" "El Proveedor" será el único patrón de todas las personas que intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento del objeto de la contratación, asumiendo todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando a "El Instituto" de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.		Cumple		Folio 0022														
11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" "El Proveedor" se obliga a solventar todos y cada uno de los gastos que sean generados durante la atención de cualquier emergencia al personal a su cargo. "El Proveedor" queda obligado durante la vigencia de la prestación del servicio, a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) del personal que brinde el servicio en los inmuebles señalados en el Anexo Técnico. Para verificar su cumplimiento, deberán entregar mensualmente (dentro de los 3 días hábiles siguientes a la fecha límite de pago) por correo electrónico a las cuentas electrónicas aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx las cedulas, así como el comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales, junto con el listado de la plantilla por comedor la cual deberá contener (nombre y puesto). En caso de no cumplir con lo descrito en el presente párrafo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" se obliga a mantener en cada uno de los comedores de "El Instituto" donde preste sus servicios, un botiquín básico de primeros auxilios para uso de su personal, el cual deberá permanecer siempre completo y vigente, a fin de que cada vez que utilicen material de curación, deberán reponerlo.		Cumple		Folio 0022														
11.2 HORARIOS DE ENTRADA "El Proveedor" deberá garantizar que, a más tardar a las 09:30 horas de cada día de prestación del servicio, cuente en cada comedor institucional con el personal suficiente y debidamente uniformado para el inicio y correcta operación de los servicios contratados, de conformidad con la plantilla comprometida para la ejecución del servicio.		Cumple		Folio 0022														

11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO "El Proveedor" podrá prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice 8. Personal para la prestación del servicio, toda vez que esta tiene carácter enunciativo mas no limitativo, y podrá modificarse, previa autorización del La "Persona Titular de la Administración del Contrato" o de la persona que éste designe, de acuerdo con las necesidades del servicio, la demanda real y la cantidad de servicios prestados, siempre que se garantice en todo momento la correcta, continua y oportuna prestación del servicio con los estándares de calidad establecidos en el presente Anexo Técnico.		Cumple		Folio 0022	
11.4 REGISTRO DE ASISTENCIA DE COMENSALES El control del registro de asistencia de los comensales en los comedores será a través de un sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el La "Persona Titular de la Administración del Contrato", por ejemplo: listas de asistencia, en caso de existir una excepción; ambos sistemas podrán ser monitoreados por "El Proveedor" y emitirá un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, los cuales se utilizarán para la conciliación correspondiente.		Cumple		Folio 0022	
11.5 VESTIMENTA Y ACCESORIOS El Licitante, deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada puesto (perfil), mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela o delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera. En caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica. Los supervisores y todo el personal que "El Proveedor" destine para el otorgamiento del servicio, sin excepción, deberán considerar lo siguiente: a) Uniforme limpio y en buen estado, preferentemente con logotipo de la empresa y de conformidad con lo presentado en la propuesta técnica. b) Presentación y limpieza personal: El personal deberá mantener condiciones adecuadas de higiene y aseo personal durante la prestación del servicio, incluyendo uñas cortas y limpias. Asimismo, deberá utilizar las medidas de protección e higiene establecidas para el manejo y preparación de alimentos, procurando que el cabello se encuentre debidamente sujeto o protegido mediante los adornamientos correspondientes y que cualquier característica personal que pudiera representar un riesgo de contaminación de los alimentos se encuentre cubierta o controlada de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable. c) Zapatos bajos industriales y antiderrapantes. (no usar tenis) d) Con red o cofia desechable, cubre boca y en su caso guantes. e) No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, broches, etc.) f) No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio. Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad, el personal designado para la supervisión del servicio tendrá la facultad de no permitir el acceso al comedor correspondiente, por lo que será considerado como incumplimiento y "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 0023 Fotografías y descripción del uniforme por cada puesto (perfil) Folio 1410 a 1413	
12. SUPERVISIÓN La La "Persona Titular de la Administración del Contrato" será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el supervisor asignado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" que contendrá como mínimo lo siguiente: • Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. • Abastecimiento de materia prima. • Horarios para la prestación del servicio. • Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. • Número total de servicios • Servicios en sistema • Servicios en lista • Registro de personal presente para la prestación del servicio. • Registro de la degustación • Registro de la muestra testigo • Registro de limpieza del salón • Temperaturas de los alimentos • Registro de cumplimiento del menú del día • Registro de los gramajes • Calidad de los insumos • Supervisión del apéndice "C" una vez a la semana • Así como cada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio.		Cumple		Folio 0023 a 0024	

Para los comedores "Tlalpan", "Quantum", "CECyRD", "Zafiro II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto. Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día. Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio. El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formulario, el cual se encontrará en el Sistema de Comedor del portal de "El Instituto". La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas. Por lo anterior, el Administrador o Supervisor del Contrato a través del o los supervisores que estos designen para cada comedor institucional, solicitarán se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá tres (3) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio). En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 0024 a 0025							
12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS. "El Proveedor" durante cualquiera de los procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor que pudiera ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos que deriven de algún error humano que puedan generar una contaminación en los alimentos, tales como: <table><tr><td>Física.</td><td>Que se asocien con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.</td></tr><tr><td>Química.</td><td>Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.</td></tr><tr><td>Biológica.</td><td>Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</td></tr></table> En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Física.	Que se asocien con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.	Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.	Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.		Cumple		Folio 0024 a 0025	
Física.	Que se asocien con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.										
Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.										
Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.										
12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE 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. 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. Asimismo, "El Proveedor" deberá presentar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la firma del contrato, póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% (quince por ciento) del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. En caso de atraso en la entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. Asimismo, en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos, "El Proveedor" será responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar y esto causará la rescisión del contrato, sin que haya perjuicio alguno para "El Instituto".		Cumple		Folio 0025							

12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO.			
"El Proveedor" deberá procurar la calidad e higiene en sus diferentes procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio. Para ello, es obligatorio que, en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales (casos clínicos comprobables de infección del 5% de los servicios brindados ese día en el comedor de ocurrencia), se realizará un análisis a través de un laboratorio externo que la "Persona Titular de la Administración del Contrato" tendrá la facultad de elegir, mismo que deberá encontrarse acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y que en todas las solicitudes el pago correspondiente correrá por cuenta de "El Proveedor". Asimismo, "El Proveedor" podrá sugerir 2 (dos) laboratorios para realizar el muestreo bacteriológico, que cumplan con la acreditación referida en el párrafo anterior y, la "Persona Titular de la Administración del Contrato" se reserva el derecho de seleccionar a alguno de los laboratorios propuestos o cualquiera de los acreditados en la EMA conforme al párrafo ya referido. Los análisis clínicos o microbiológicos que se realizarán deberán garantizar que los alimentos que consumen los usuarios de los comedores se encuentran libres de cualquier organismo patógeno, de acuerdo con lo siguiente:			
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar	Periodicidad	Cantidad de Análisis
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitológico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.	Semestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	La totalidad del personal asignado a la prestación del servicio.
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario	Trimestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras. Cuatrimestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	(2) alimentos cocidos; (3) alimentos crudos (carne de res, pollo, cerdo) y (2). frutas y verduras (2), de cada uno de los comedores institucionales.
Superficies inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales	Cuatrimestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	3 superficies inertes de cada uno de los comedores institucionales.
Sistema de filtración de agua por ósmosis inversa o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).	Mensual. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	Agua proveniente del sistema de filtración por ósmosis inversa y/o de la red de agua potable de cada uno de los comedores institucionales.
Los análisis microbiológicos se efectuarán con la toma de muestras testigo del menú, las cuales deberán cumplir con lo siguiente: • Diariamente se deben tomar tres muestras testigo de todos los alimentos que se sirvan, las muestras serán tomadas en el horario de las 13:00 horas, 15:00 horas y 16:30 horas. • Las muestras testigo se deben conservar 72 horas en congelación a una temperatura inferior a -18°C o en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C. • Para la toma de muestras, la persona que las tome debe lavarse las manos y utilizar guantes. • Se debe guardar la muestra en un recipiente que la proteja de contaminación, preferentemente en bolsas con cierre hermético y/o en vasos estériles de tapa roja (dependiendo el tipo de alimento), identificando la muestra con el nombre del platillo, fecha y hora de la toma. • Gramaje mínimo de 250 gramos por alimentos sólidos. • Gramaje mínimo de 250 mililitros por alimentos líquidos. Estas muestras deberán permanecer y ser retiradas en el inmueble de ocurrencia por el laboratorio que se haya determinado. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales Respecto al análisis microbiológico básico del agua proveniente del sistema de filtrado por ósmosis inversa (Zafiro II, Quantum, Moneda y Tláhuac) y del sistema potabilizador de agua (Tlalpan, Insurgentes y CECyRD), deberá realizarse conforme a lo siguiente:			

Cumple

Folio 0025 a 0027

• Toma de muestra del agua por lo menos 1 vez al mes en cada uno de los comedores institucionales. Los resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos deberán entregarse de manera física al Supervisor del Contrato en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar quince (15) días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. "El Proveedor" notificará al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" los resultados emitidos por el laboratorio que realizó los Análisis clínicos y/o microbiológicos, y, en caso de confirmarse que los casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación son imputables a "El Proveedor", se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados. "El Proveedor" deberá realizar estos análisis de conformidad con lo establecido en la tabla descrita en este apartado denominado "MUESTREO BACTERIOLÓGICO", en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al Supervisor del Contrato a más tardar quince (15) días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor". La "Persona Titular de la Administración del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.																															
13. VISITA A INSTALACIONES. Para efectos de que conozcan y dimensionen los alcances respecto a las instalaciones en donde se prestará el servicio de comedor, se llevará a cabo una visita a los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en los que se prestará el Servicio de las Especificaciones Técnicas, misma que se hará de manera de manera simultánea en los inmuebles denominados Zafiro II y Quantum, ubicados en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX y Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX, respectivamente; dicha visita a las instalaciones se llevará a cabo estrictamente en el día y hora señalados en la convocatoria. Por lo que, la programación de la cita para la visita será mediante correo electrónico a los correos aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx el cual será respondido por el Subdirector de Servicios o el personal que este designe para ello, indicando los requisitos que deberá proporcionar para el ingreso a las instalaciones, el plazo para remitir el correo electrónico será a partir del día de su publicación en el portal del INE y hasta las 12:00 horas, del día hábil inmediato anterior de la fecha estipulada. En caso de asistir a dicha visita, "El Licitante" deberá considerar la asistencia de dos (2) <u>personas</u>, toda vez que el recorrido se realizará de manera simultánea, de conformidad con la siguiente distribución de itinerarios: • Representante 1: Realizará de forma exclusiva el recorrido programado a cuatro (4) comedores ubicados en la Ciudad de México (CDMX). <table><tr><th>No.</th><th>Comedor institucional</th><th>Ubicación</th></tr><tr><td>1</td><td>Zafiro II</td><td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>2</td><td>Moneda</td><td>Moneda #64, Col. Talpan Centro, C.P. 14000, Talpan, CDMX.</td></tr><tr><td>3</td><td>Tlalpan</td><td>Viaducto Talpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Talpan, CDMX.</td></tr><tr><td>4</td><td>Tláhuac</td><td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td></tr></table> • Representante 2: Realizará el recorrido correspondiente a tres (3) comedores ubicados en la Ciudad de México (CDMX) y el (CECyRD) en Pachuca, Hidalgo. <table><tr><th>No</th><th>Comedor institucional</th><th>Ubicación</th></tr><tr><td>1</td><td>Quantum</td><td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>2</td><td>Insurgentes</td><td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td></tr><tr><td>3</td><td>CECyRD</td><td>San Juan Tlaxiautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</td></tr></table> Nota: La hora de reunión en cada punto de encuentro será a las 10:00 am, teniendo una tolerancia para la asistencia de 20 minutos, con la finalidad de iniciar el recorrido en punto de las 10:30 am, el cual se desarrollará de manera ininterrumpida hasta en tanto queden concluidos dichos recorridos a los inmuebles referidos, para tal efecto, se les entregará a los asistentes un documento que acredite su asistencia, siendo importante señalar que las visitas a los comedores institucionales son de carácter OPCIONAL para el Licitante.	No.	Comedor institucional	Ubicación	1	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	2	Moneda	Moneda #64, Col. Talpan Centro, C.P. 14000, Talpan, CDMX.	3	Tlalpan	Viaducto Talpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Talpan, CDMX.	4	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.	No	Comedor institucional	Ubicación	1	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	2	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	3	CECyRD	San Juan Tlaxiautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.	Cumple		Folio 0027 a 0028	
No.	Comedor institucional	Ubicación																													
1	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																													
2	Moneda	Moneda #64, Col. Talpan Centro, C.P. 14000, Talpan, CDMX.																													
3	Tlalpan	Viaducto Talpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Talpan, CDMX.																													
4	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.																													
No	Comedor institucional	Ubicación																													
1	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																													
2	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																													
3	CECyRD	San Juan Tlaxiautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																													

14. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES					Cumple	Folio 0028 a 0029
Al día natural siguiente de la emisión del fallo, el Administrador y/o el Supervisor del contrato notificará a " El Proveedor ", la fecha y hora en la que se realizará la Reunión Inicial de Trabajo en la cual se determinará la logística de la entrega física de las instalaciones de los comedores y equipos, en la cual se realizará el levantamiento del Acta de Entrega - Recepción correspondiente, haciendo constar el estado y cantidad de los enseres e instalaciones de cada comedor.						
De igual forma, en el acta correspondiente se describirá el estado que guardan las instalaciones para que estas sean entregadas en las mismas condiciones en el momento de la conclusión del contrato y su devolución por parte de " El Proveedor " a " El Instituto ".						
Asimismo, previo a la conclusión de la vigencia del contrato, el Supervisor del Contrato y/o al personal que este designe, se cerciorará del estado de las instalaciones de los comedores y su equipo, a fin de que estos sean entregados por " El Proveedor " en condiciones de operación y limpieza, de lo cual se dejará constancia mediante Acta de Entrega - Recepción firmada por las partes; en caso de que no se entreguen las instalaciones en estas condiciones, no se procederá a la liberación de la Garantía de cumplimiento señalada en el numeral 7. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO , de las Condiciones Contractuales.						
15. ENTREGABLES.						
H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica						
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Periodo de entrega	Consecuencia de la no presentación		
1	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS.	Escrito mediante el cual manifieste el importe del Costo del paquete individual de contenedores desechables para la modalidad del servicio "Para llevar", que debe estar integrado por un domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilleta	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.		
2	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El licitante deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.		
3	REGISTRO DE PRESTADORAS DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS U OBRAS ESPECIALIZADAS (REPSE).	El "LICITANTE" deberá entregar junto con su propuesta técnica, copia del Registro de Prestadoras de Servicios Especializados u Obras Especializadas (REPSE) de la empresa ante la Secretaría de Trabajo y Previsión Social , con objeto similar al objetivo y conceptos de la presente contratación. Estos documentos deberán estar vigentes durante toda la prestación del servicio.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.		
4	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	Para el caso de la carne de res, el licitante deberá presentar copia simple legible, del análisis de ciembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del Licitante , dicho análisis deberán estar realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha de presentación de su propuesta; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.		
5	Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD	El Licitante deberá demostrar mediante copia simple que cuenta el certificado vigente ISO-22000:2018 expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, con alcance en preparación de alimentos y Distintivo H, correspondientes 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	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.		
						Folio 0029 a 0030

		de elaboración y servicio de alimentos.		
6	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	MX-F-605-NORMEX-2018: Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.
7	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, expedido de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-45001-IMNC-2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con alcance relacionado con el ramo de alimentos, 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 simple de la certificación vigente expedida a nombre del Licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.
8	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental - Requisitos con orientación para su uso, expedido de conformidad con la Norma NMX-SAST-45001-IMNC-2018 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 simple de la certificación vigente expedida 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 copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.
9	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	El Licitante deberá presentar su certificado vigente del Distintivo PARE (Protocolo de Atención de Riesgos Epidemiológicos) con el que se acredite el cumplimiento del protocolo de mitigación de riesgos de contagio para el retorno seguro en las actividades económicas, expedido por una unidad de inspección acreditada por la EMA: anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de la Unidad de Inspección, el certificado debe estar firmado por la persona reconocida en la acreditación de la EMA.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.
10	Numeral 11.5 Y ACCESORIOS	El Licitante deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela o delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.

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

Referencia: Numeral 1.7. Normas Aplicables de la Convocatoria, numeral III. NMX-SAA-14001-IMNC-2015 y Anexo 1, 10. Normas oficiales, numeral VI., 15. Entregables, subnumeral 8

No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Periodo de entrega	Consecuencia de la no presentación
8	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental - Requisitos con orientación para su uso, expedido de conformidad con la Norma NMX-SAST-45001-IMNC-2018 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 simple de la certificación vigente expedida 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 copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.

Cumple

- Entregable 1
Folio 1422
- Entregable 2
Folio 1423 a 1446
- Entregable 3
Folio 1470 a 1471
- Entregable 4
Folio 1472 a 1515
- Entregable 5
Folio 1516 a 1523
- Entregable 6
Folio 1529 a 1533
- Entregable 7
Folio 1531 a 1541
- Entregable 8
Folio 1543 a 1543
- Entregable 9
Folio 1551 a 1557
- Entregable 10
Folio 1158 a 1561

H.2. Entregables del contrato								
No.	Entregable	Anexo Técnico	Plazo de entrega					
1	Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.					
2	Entrega de Equipo y mobiliario de conformidad con lo establecido en el "Apéndice D", Relación de Equipo 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 20 (veinte) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio.					
3	Realizar pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes.					
4	Entrega de resultados de pruebas de laboratorio de agua del sistema de filtrado por ósmosis inversa y alimentos.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.					
5	Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros de sedimentos y carbón.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Máximo cada 6 (seis) meses.					

6	Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros de sedimentos y carbón por haber rebasado los límites permisibles en las pruebas de laboratorio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 24 horas naturales posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio.				
	Entrega de bitácora correspondiente al monitoreo	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.					
7	Entregar un programa de fumigación y control de fauna nociva, así como, sanitizaciones para las instalaciones de los comedores institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.				
8	Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización establecida en el programa de fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación y de conformidad con el programa presentado.	Cumple		Folio 0031 a 0032	
9	Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización extraordinaria .	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación				
10	Escrito con la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto"	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato				
11	Entregar un programa de mantenimiento y conservación.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico.	Los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.				
12	Entregar un plan de trabajo del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 7. PLAN DE TRABAJO del Anexo Técnico.	Los primeros 10 (diez) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.				
13	Entrega del diseño del menú para 8 (ocho) semanas, con el catálogo de recetas estándar.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.1 MENÚ del Anexo Técnico.	Una semana antes del vencimiento del diseño de las 8 (ocho) semanas.				
14	Entrega mensual del comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo Técnico.	Dentro de los 3 días hábiles siguientes a la fecha límite de pago				
15	Entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE del Anexo Técnico.	Dentro de los 10 (días) días hábiles siguientes a la firma del contrato.				
16	Resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	A más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.				
Los documentos solicitados en el presente numeral deberán entregarse en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zaffro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México.							
16. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.							
De conformidad con lo previsto en los artículos 66 del REGLAMENTO y 145 apartado C de las POBALINES, en caso de resultar adjudicado, "El Proveedor" deberá de presentar una póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor de "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, "El Proveedor" será responsable en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar.				Cumple		Folio 0032	

Apéndice A

Guía básica general para la integración de menús
(Obligatoria)

Introducción

Los menús para servir deberán ser variados y equilibrados, por lo que, se señalan las condiciones mínimas a considerar en la preparación de los alimentos que formarán parte del menú que se brinde día a día en los comedores institucionales.

Las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional, acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, tomando en cuenta sus gustos y preferencias, por lo que, la programación de menús que presente el “PROVEEDOR” deberá contener el valor calórico de cada porción a servir.

Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, el “PROVEEDOR” deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido.

Tempo	Concepto	Ejemplos		Número de opciones dadas	Gramaje ya cocido
1º TIEMPO	Sopa aguada Crema Consomé	Pasta	Fideo, munición, moftito, etc.	2 (dos)	250 ml con 90 g de verdura drenada (consomé o sopas)
		Consomé	Pollo o res.		
		Caldó	Camarón o pescado, fileteño, etc.		
		Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.		
		Cremas	Verduras frescas, leguminosas, etc.		
		Otros	Mole de olla, etc.		
2º TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pastas:	Espagueti, tallarin, entre otros.	1 (una)	100 g
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.		
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.		
3º TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	Tempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	150 g sin hueso
		1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%	
		2		30%	
		3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%	
		4	Vegetariano	20%	
	Total	100%			
4º TIEMPO	Postre	1 opción de postre preparado (Mousses y gelatinas, etc.)		2 (dos)	80 g
		La 2ª opción siempre será gelatina			
FRUTA	Fruta temporada	de	Manzana, durazno, sandía, papaya etc. (La fruta podrá variar por la temporada)	2 (dos) o Mixta	100 g
ENSALADA	Verduras temporada	de	Diferntas mezclas de verduras tales como zanahoria, jitomate, lechugas, chayote, calabaza, etc.	2	80 gr
FRIJOLE	Frijoles		Frijoles caldosos con tocino, frijoles puercos, frijoles caldosos con salchicha, frijoles de olla, etc.	1	120 g
ADEREZOS	Aderezos, condimentos, cereales, yogurt y salsas	Aderezos: Ranch, mil días, César, miel, vinagretas etc.		Aderezos: 2	Libre consumo
		Salsas: Marla, verde, macha etc.		Salsas: 1	
		Cereales: Granola, ajonjolí caramelizado, amaranto, trigo etc.		Cereales: 2	
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, semillas, cereales, flores combinadas. (No infusiones)		Limon, fresa, sandía, horchata, Jamaica, arena, limón con pepino, fresa con sandía, etc. Ofertar solo un sabor con o sin azucar	Opción 1	Libre consumo

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

Opciones a la plancha

a) Carne asada, pechuga asada o filete de pescado

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

b) Barra de ensaladas y frutas

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

Deberán presentarse dos opciones de ensaladas; a base de verduras y opcionalmente una de ellas podrá ser a base de fruta de temporada.

Se deberá presentar una barra de ensaladas, poniendo a disposición **80 gramos** para el comensal, variada, abundante y con excelente presentación, cuidando que los cortes sean los adecuados para cada ensalada.

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

Para el caso de la fruta, esta deberá ser fresca de temporada y podrá presentarse picada o en rebanadas. Aquellas frutas que se oxiden rápidamente (manzana, pera, plátano, etcétera) deberán presentarse por pieza. Las frutas susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.

Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario. La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.

Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar “El Proveedor”, a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.

c) Alimentos Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas. Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores de "El Instituto". La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. d) Frijoles. Cualquier preparación (refritos, charros, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser de 120 gramos. e) Postre. Se ofrecerán 2 (dos) opciones, la 1ra opción podrá ser gelatina normal de agua o leche y la 2da opción podrá estar integrado por: flan, budín, natilla, yogurt acompañando con gelatina, pan o fruta picada, cuidando que no repitan al menos en dos semanas continuas. No se aceptarán como postre golosinas como: chocolates, caramelos, gomitas, o malvaviscos, etcétera. El recipiente en que se ponga a disposición de los comensales el postre deberá ser de acero inoxidable, porcelana o vidrio templado de alta resistencia, al comensal deberá servirse de manera individual. "El Proveedor" podrá presentarlo en envases individuales, el cual podrá ser de plástico libre de BPA (bisfenol-A). f) Bebidas. Se elaborará con fruta fresca de la estación y con agua filtrada a través del sistema de ósmosis inversa que garantice que es adecuada para el consumo humano y endulzadas con azúcar o sin azúcar según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua simple, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales. g) Complementos. Pan Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercambiando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral). Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera. Tortilla Está debe ser a base de harina de maíz, y deberá ofrecerse de manera permanente durante todo el servicio y presentarse en cantidad libre al comensal. Por higiene y para una mejor conservación deberá presentarse empaquetada individualmente, debiendo ser del mismo día, no se aceptarán tortillas rezagadas de días anteriores, por lo que en dicha situación será rechazada y "El Proveedor" tendrá que sustituirla. Asimismo, se podrá otorgar únicamente tortillas de harina de trigo para algunos menús, como crepas, burritas, sincronizadas, etc. Salsa Se dispondrá para el comensal de manera permanente y durante todo el servicio, debiéndose colocar en contenedores de acero inoxidable en las mesas del salón. La salsa cuales podrán ser a base de cualquier tipo de chile, o en su caso chiles toreados, rajás al limón o en vinagre, según el menú del día, debiéndose rotar el tipo de salsa que se ponga a disposición en los comedores. No se aceptará como salsa de mesa, salsas industrializadas a base de conservadores. Aderezos Se deberán proporcionar diariamente y estar disponible durante todo el servicio al menos 2 (dos) tipos distintos de aderezos de marca: Mli Islas, ranchero, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, salsa de soya, salsa inglesa, jugo maggi, y/o salsa valentina, así como, de manera diaria y permanente, granola y miel de abeja para el caso de la fruta, y deberá estar en cantidad libre para el comensal. Si "El Proveedor" desea colocar a disposición de los comensales aderezos diferentes a los mencionados en el párrafo que antecede, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del supervisor del contrato o quien éste designe. Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio. Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la fina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de calidad, serán retirados y se levantará el reporte para "El Proveedor". Asimismo, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino. Se deberá proporcionar orégano, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día. Con relación a los complementos descritos en los dos párrafos que anteceden, deberán ser proporcionados por el personal del "Proveedor" en la barra correspondiente. En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. Para la integración de los alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, la guía básica podrá elaborarse de conformidad con el catálogo de bienes de consumo "Apéndice E", siempre y cuando no exceda el costo unitario adjudicado	Cumple	Folio 0033 a 0037
---	--------	-------------------

Apéndice B Personal para la prestación del servicio							
La plantilla inicial de personal asignada a cada comedor podrá integrarse conforme al número de puesto señalado en el cuadro siguiente, el cual tiene carácter enunciativo mas no limitativo. Dicha plantilla podr modificarse, previa autorización de la "Persona Titular de la Administración del Contrato" o de l persona que éste designe, de acuerdo con las necesidades del servicio, la demanda real y la cantidad d servicios prestados, siempre que se garantice en todo momento la correcta, continua y oportuna prestació del servicio con los estándares de calidad establecidos en el presente Anexo Técnico.							
Puesto	Tlalpan	Quantum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac
Nutriólogo para el diseño de menús	1						
Coordinador General Administrativo	1						
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1
Chef	1	1	1	0	1	1	0
Ayudante de cocina	4	2	1	1	4	4	1
Ayudante general	10	4	2	3	10	4	1
Personal de servicio en línea	3	2	2	2	3	4	1
Total, de plantilla por comedor	19	10	7	7	19	14	4
Total, de Plantilla del Servicio	82						

Apéndice C Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio							
Descripción	Tlalpan	Quantum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac
Plato frinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	80	150	400	350	50
Plato arracero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	80	150	400	350	50
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	80	150	400	350	50
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	110	210	550	350	60
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	80	150	400	350	50
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre) (nuevos). Empaquetados individualmente	400	180	80	150	400	350	50
Charola hexagonal para servicio	400	180	80	150	400	350	50
Servilleteros de acero inoxidable	53	34	25	34	53	35	20
Salteras de acero inoxidable	53	34	25	34	53	35	20
Jarras de policarbonato	60	40	30	20	60	50	20
Básculas digitales con capacidad de 40 kgr.	1	1	1	1	1	1	1
Termómetro digital	1	1	1	1	1	1	1
Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio.	8	6	6	6	8	20	3
• Las cantidades de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio es enunciativa más no limitativa, por lo que podrán incrementarse o disminuirse conforme a las necesidades del servicio de cada comedor, sin afectar la calidad, oportunidad y continuidad de la prestación del servicio.							
Se verificará de manera semanal el cumplimiento, mediante el conteo de loza, accesorios y utensilios del presente apéndice.							
Durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" deberá mantener en buen estado los accesorios e implementos que pondrá a disposición de "El Instituto" para la prestación del servicio, así como, la cantidad conforme lo solicitado.							

Apéndice B Personal para la Prestación del Servicio.

Apéndice B Personal para la prestación del servicio							
La plantilla inicial de personal asignada a cada comedor podrá integrarse conforme al número de puesto señalado en el cuadro siguiente, el cual tiene carácter enunciativo mas no limitativo. Dicha plantilla podr modificarse, previa autorización de la "Persona Titular de la Administración del Contrato" o de l persona que éste designe, de acuerdo con las necesidades del servicio, la demanda real y la cantidad d servicios prestados, siempre que se garantice en todo momento la correcta, continua y oportuna prestació del servicio con los estándares de calidad establecidos en el presente Anexo Técnico.							
Puesto	Tlalpan	Quantum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac
Nutriólogo para el diseño de menús	1						
Coordinador General Administrativo	1						
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1
Chef	1	1	1	0	1	1	0
Ayudante de cocina	4	2	1	1	4	4	1
Ayudante general	10	4	2	3	10	4	1
Personal de servicio en línea	3	2	2	2	3	4	1
Total, de plantilla por comedor	19	10	7	7	19	14	4
Total, de Plantilla del Servicio	82						

Cumple

Folio 0038

Cumple

Folio 0039

Ref.	Descripción	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
	SALON							
	Receptor eléctrico para mesita con lampara de 20 W, rejilla de 2000 V	1	1	2	2	2	1	1
5	Placa blanca magnética de doble cara, 40 x 24 pulgadas, marco de aluminio y soporte, para anunciar menú diario.	1	1	1	1	1	1	1
	COCINA							
	Liquidadora Industrial, Tapa estanca en acero capacidad en 12 litros movimiento 1304 grado aliméntico que se faja al vetro	1	1	2	2	2	1	1
	Vaso de alta resistencia fabricado en acero movimiento 1304 grado aliméntico							

NOTA: El equipo solicitado es enunciativo más no limitativo y podrá ajustarse conforme a las necesidades operativas y a las características particulares de cada inmueble, previa validación del Supervisor designado por "El Instituto", el cual permitirá la operación de los comedores, en caso de que "El Proveedor", requiera equipo adicional deberá instalarlo sin costo adicional al "El Instituto", con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de los comedores y brindar un buen servicio.

Cumple

Folio 0040

No.	Descripción	Marca
Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.		
1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
2	Aguaicate maduro maizao	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
4	Aplo (hallo grande)	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
5	Berros verdes	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
6	Betabel sin rabo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
7	Calabacita italiana	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
8	Cebolla blanca	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
9	Cebolla cambray	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
10	Cebolla morada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
11	Cilantro	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
12	Col blanca	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
13	Coliflor	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
14	Chayote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
15	Elote entero	Sin marca, fresco y de Excelente calidad

16	Chile cuaremeño	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
17	Chile poblano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
18	Chile semano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
19	Chile habanero	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
20	Chile manzano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
21	Ejote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
22	Blote desgranado	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
23	Epazote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
24	Espinaca fresca	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
25	Germen de soya	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
26	Germen de trigo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
27	Germen de alfalfa	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
28	Hierba buena	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
29	Hierbas de olor	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
30	Hongos (champiñones)	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
31	Hoja de aguacate	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
32	Hoja santa	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
33	Jitomate bolo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
34	Jitomate guaje	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
35	Lechuga francesa	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
36	Lechuga romana	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
37	Lechuga italiana	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
38	Lechuga sangría	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
39	Limón West Indian, Mexican, Key Lime, Tahiti, Persian o Bear	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
40	Pimiento Morrón rojo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
41	Pimiento Morrón verde	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
42	Pimiento Morrón amarillo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
43	Nopal grande sin espinas	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
44	Papa blanca grande	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
45	Papa cambray	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
46	Pepino	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
47	Perejil lacio o chino	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
48	Poro grande	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
49	Rábano largo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
50	Romero limpio y fresco	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
51	Tomate verde	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
52	Verdolagas frescas sin raíz	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
53	Zanahoria	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
54	Zetas	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
55	Flor de calabaza	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
56	Chía	Sin marca y de Excelente calidad
57	Camote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
58	Ciruela roja seleccionada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
59	Durazno melocotón seleccionado	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
60	Fresa seleccionada en charola	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
61	Guayaba tamaño primera	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
62	Jícama de agua	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
63	Kiwi seleccionado 1	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
64	Mango manila 180 a 200 gramos	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
65	Mandarina seleccionada tangerina	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
66	Manzana Golden seleccionada no 113	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
67	Manzana roja seleccionada starking no 113	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
68	Melón chino	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
69	Melón valenciano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
70	Mamey	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
71	Naranja	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
72	Papaya maradol	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
73	Pera mantequilla seleccionada no120	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
74	Piña grande seleccionada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad

75	Plátano tabasco maduro	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
76	Plátano macho	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
77	Pulpa de mango (natural)	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
78	Pulpa de guanábana (natural)	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
79	Guanábana fruta entera	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
80	Sandia	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
81	Toronja roja	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
82	Tejocote dulce	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
83	Tuna	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
84	Uva sin semilla seleccionada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
85	Uva roja globo	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
Productos Lácteos		
86	Crema Acida original	Lala, alpura, sigma, la franja, la villita, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
87	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
88	Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
89	Mantequilla	Gloria, lala, chipilo, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
90	Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
91	Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
92	Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
93	Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
94	Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.	Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
95	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.
96	Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.
97	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.
98	Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
99	Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
Productos perecederos embulidos.		
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
101	Jamón York de perna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bemina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
102	Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bemina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
103	Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
104	Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
105	Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
106	Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bemina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
Productos perecederos. Cárnicos. Bovino		
107	Caña de filete de res	De origen TIF
108	Costilla de res fresca, en porciones de 190 gramos c/u con hueso delgado.	De origen TIF
109	Bistec de res fresco, en porciones de 170 gramos c/u. Bola, aguayón y centro de cara	De origen TIF
110	Chambarete de res fresco sin hueso, en porciones de 170 gramos c/u.	De origen TIF
111	Falda de res limpia y fresca.	De origen TIF
112	Molida de res fresca, 100% magra, sin grasa.	De origen TIF
113	Panza de res fresca y limpia, precocida, recortada en trozos regulares.	De origen TIF
114	Pata de res fresca y limpia, precocida, recortada en cubos pequeños.	De origen TIF
115	Pulpa de res fresca, en porciones de 170 gramos c/u, de contra o centro limpio.	De origen TIF
116	Puntas de bistec de res, fresco y cortes de 3cm x 1cm.	De origen TIF
117	Retazo de res con hueso, fresco.	De origen TIF
118	Pulpa de ternera de leche, en porciones de 170 gramos c/u.	De origen TIF
119	Suadero de res rallado limpio	De origen TIF

Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal		
Productos perecederos. Cárnicos, Cerdo y Pollo		
120	Bistec de cerdo fresco.	De origen TIF
121	Cecina adobada fresca	De origen TIF
122	Chicharrón carrudo fresco	De origen TIF
123	Chuleta ahumada	De origen TIF
124	Chuleta de cerdo fresca	De origen TIF
125	Lomo de cerdo fresco o congelado	De origen TIF
126	Pulpa de cerdo fresca o congelada	De origen TIF
127	Molida de cerdo magra y fresca, sin grasa	De origen TIF
128	Costilla de cerdo fresca, o congelada	De origen TIF
129	Pierna con mustlo de pollo fresco, o congelada	De origen TIF
130	Pechuga aplastada sin hueso y sin piel	De origen TIF
131	Pechuga entera de pollo, piel amarilla o congelada	De origen TIF
132	Refazo de pollo limpio sin menudencias	De origen TIF
133	Nuggets de pollo fresco	De origen TIF
134	Pechuga de pollo molida, fresca y sin grasa	De origen TIF
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal		
Productos perecederos. Pescados y mariscos		
135	Filete de pescado tipo tilapia	BASA, tilapia o blanco de Nilo, igual o superior en calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
136	Camarón sin cabeza U12, fresco	Sin marca y de primera calidad
137	Surimi de pescado empacutado al alto vacío, en presentación de 1 kg	Capitan, Neptuno, de igual o mayor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
Productos perecederos. Pan y tortilla		
138	Bolillo, telera, chapata o bollo de 40 gramos por pieza de harina blanca o integral, fresco del día	Sin marca y de primera calidad
139	Pasta hojaldrada fresca	Sin marca y de primera calidad
140	Masa fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad
141	Masa fresca para pizza	Sin marca y de primera calidad
142	Tortilla fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad
143	Tortilla de harina de trigo, en presentación de 20 piezas.	Tia Rosa, la Misión, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
144	Tortilla fresca para flautas	Sin marca y de primera calidad
Productos no perecederos. Abarotes, semillas y granos.		
145	Frijol bayo, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
146	Frijol peruano, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
147	Frijol Negro, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
148	Frijol pinto, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
149	Aroz grano grueso, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
150	Haba seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
151	Lenteja seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
152	Ajudía seca chica, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
153	Garbanzo seco, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
154	Avena (hojuela)	Quaker, Granvita, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
155	Chile ancho de primera selección	A granel de primera calidad
156	Chile cascabel de primera selección	A granel de primera calidad
157	Chile chipotle de primera selección	A granel de primera calidad
158	Chile de árbol de primera selección	A granel de primera calidad
159	Chile guajillo de primera selección	A granel de primera calidad
160	Chile morita de primera selección	A granel de primera calidad
161	Chile pasilla de primera selección	A granel de primera calidad
162	Chile piquín en polvo de primera	A granel de primera calidad
163	Aceite comestible puro de maíz o cártamo, en presentación de 900 ml.	Oleico,Nutrolí, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
164	Aceite de olivo, en presentación de 900 ml.	Borges, Ybarra, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
165	Acetuna verde sin hueso, en presentación frasco 1 Kg.	Cibeles, Serpis, Ybarra, de igual o mejor calidad
166	Pasta de adobo de Achiote, en presentación de 1 kg	Anita o Mérida, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
167	Aderezo de mayonesa, en presentación de frasco 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
168	Ajonjolí	A granel de primera calidad
169	Bana de alegría de amaranto, envasado con miel y cacahuete, en presentación individual de 50 gramos c/u.	De primera calidad y cuando menos 2 meses de caducidad
170	Ale de frutas, en presentación de bana de 4 kg	La flor de Morelia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
171	Azúcar estándar, en presentación de 1 kg.	Zulca, Domino, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
172	Bicarbonato de sodio, en presentación de 227 gramos.	Armáshammer, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
173	Pan para hamburguesa panillera, presentación de 8 piezas, fresco.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
174	Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.
175	Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosí, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
176	Camarón chico seco	A granel de primera calidad
177	Canela en polvo, en presentación	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de

Cumple

Folio 0041 a 0050

177	de frasco con 500 gramos.	caducidad.
178	Camote entera, en presentación de 1 kg.	San Lázaro, McCormick, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
179	Color vegetal en polvo varios colores, en presentación de frasco con 100 gramos.	Deiman, de igual o mejor calidad.
180	Consomé de camarón en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
181	Consomé de pollo en polvo, en presentación de frasco con 3.5 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
182	Consomé de res en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
183	Crema de cacahuete, presentación frasco con 1.36kg	Aladino, igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
184	Chile chipotle adobo, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
185	Chiles güeros, en presentación de lata con 400 gramos	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
186	Rajas en vinagre, presentación lata de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
187	Chile cuernameño en vinagre, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
188	Chocolate de mesa, en presentación de caja con 6 tabillas (540 gramos)	Ibama o abuelita, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
189	Chocolate en polvo, en presentación de lata con 1.9 kg.	Choco milk o Ibama, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
190	Chongos zamoranos, en presentación de lata con 800 gramos.	Coronado o la herradura, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
191	Duraznos en almíbar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
192	Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
193	Poivo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
194	Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
195	Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
196	Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
197	Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos C/U.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
198	Poivo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
199	Poivo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
200	Cremitina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
201	Granola mezclada con miel, en presentación de bolsa con 1 kg.	Granvita, Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
202	Harina de trigo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
203	Harina para hot cakes tradicionales, en presentación de bolsa con 800 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
204	Harina para pastel diferentes sabores, en presentación de caja con 432 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
205	Hielo, en presentación de bolsa con 5 kg.	Fiesta o Igló, de igual o mejor calidad.
206	Flor de Jamaica de primera selección nacional	A granel de primera calidad
207	Jugo sazonal, en presentación de frasco con 800 ml.	Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
208	Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores.	Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
209	Leche condensada deslactosada, en presentación de lata con 375 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
210	Leche evaporada deslactosada, en presentación de lata con 360 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
211	Leche ultrapasteurizada deslactosada, en presentación individual de diferentes sabores con 250 ml.	Alpura, Lala, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
212	Maíz cacahuazintle sin cabeza	A granel de primera calidad
213	Fécula de Maíz natural, en presentación de caja con 750 gramos.	Maizena, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
214	Mayonesa con jugo de limón, en presentación de frasco con 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
215	Mermelada de fresa, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
216	Mermelada de piña, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
217	Mermelada de zaramona, en presentación de frasco con 300 gramos.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
218	Miel de abeja natural, en presentación de frasco con 1 litro.	Carlota, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
219	Crema de avellanas con cacao, en presentación de frasco con 1 kg.	Nutella, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
220	Miel maple, en presentación de bote con 500 gramos.	Karo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
221	Molizazo, en presentación de frasco con 450 gramos.	McCormick, Kraft, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
222	Orégano entero seco, de primera selección	A granel de primera calidad
223	Pataqueta de cacahuete, en presentación individual envuelta con 130 gramos.	A granel de primera calidad
224	Pan de caja blanco rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Binbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
225	Pan de caja integral rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Binbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
226	Pan molido clásico, en presentación de bolsa con 1.5 kg.	Binbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
227	Pastita seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad
228	Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
229	Pasta de semola de trigo duro, en presentación de paquete individual con 200 gramos. (Codito, Rideo, Espiguetti, Moño, Murición, Fluma, Tomillo, etc.).	Bartilo, la moderna, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
230	Pasta preparada para pipián	Criollo, igual o superior en calidad
231	Pepita verde molido	Sin marca y de primera calidad
232	Pimienta blanca molido	Sin marca y de primera calidad

233	Pimienta negra molida	Sin marca y de primera calidad
234	Pimienta negra entera	Sin marca y de primera calidad
235	Piña en alimbar rebanada, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez, la torre, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
236	Camarón en polvo	Sin marca y de primera calidad
237	Pulvo para hornear, en presentación de lata con 454 gramos.	Royal, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
238	Levadura seca instantánea, en presentación de paquete con 450 gramos.	Nevada, Tradipán, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
239	Puré de tomate, en presentación de lata con 2,950 kg.	La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
240	Sal de mesa, en presentación de bolsa con 1 kg.	La fina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
241	Salita cotto, en presentación de frasco con 1kg.	La costeña, Del Monte, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
242	Salta de soya, en presentación de frasco con 1 litro.	Kikkoman, Pekin, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
243	Salta Picante valentina etiqueta amarilla, en presentación de frasco con 1 litro.	Valentina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
244	Tamarindo grande seco de primera selección.	Sin marca y de primera calidad
245	Tostadas de maíz, en presentación de bolsa con 300 gramos.	La Misión, Chamas de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
246	Vainilla líquida, en presentación de frasco con 1 litro.	D' Garí, Molina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
247	Vinagre blanco, en presentación de frasco con 750 ml.	Banffito, igual o superior en calidad
248	Servilletas, presentación en paquete de 550 piezas.	Pélate, Regio, igual o superior en calidad
249	Rompepe de vainilla, en presentación de botella con 1 litro.	Santa clara, igual o superior en calidad
250	Papel Aluminio reforzado, presentación rollo con 100 metros.	Reynolds, Azteca, de igual o mejor calidad.
251	Atún en aceite, presentación en lata de 1.880 kg.	Dolores, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.

Productos, Artículos de limpieza		
252	Bomba para baño	Sin marca y de primera calidad
253	Bolsa para cubierto	Sin marca y de primera calidad
254	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad
255	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad
256	Bolsa para tortilla	Sin marca y de primera calidad
257	Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad
258	Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zote, de igual o mejor calidad.
259	Claro	1
260	Pino	Pinol
261	Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca
262	Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca
263	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad
264	Guantas de polipapel	Sin marca
265	Fibra negra	Sin marca
266	Fibra de acero	Sin marca
267	Fibra verde	Sin marca
268	Piedra pómez	Sin marca
269	Recogedores	Sin marca
270	Escobas	Sin marca
271	Tropos de cocina	Sin marca
272	Jergas	Sin marca
273	Mechudos	Sin marca
274	Jaladores	Sin marca
275	Betafil	Sin marca
276	Pallios	El pingüino, igual o superior en calidad
277	Tierra pómez	Sin marca
278	Limpia vidrios	Sin marca
279	Jabón lavatrastes	Axió, Salvo, igual o superior en calidad
280	Cubetas	Sin marca
281	Desengrasante industrial	Sin marca
282	Desincrustante industrial	Sin marca

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

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

El cambio propuesto deberá ser autorizado por **"Supervisor del contrato"**. En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, **"El Proveedor"** se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 11. Deducciones** de las Condiciones Contractuales.

En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 11. Deducciones** de las Condiciones Contractuales.

Apéndice F													
Ejemplo de planeación de menú diario													
(Patrón alimenticio)													
Tiempo	Concepto	Número de opciones dietas	Cantidad por cocido	Ejemplos	SEMANA 1								
					LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES				
1 ^a	Sopa aguada Crema Consumé	2 (dieta)	250 ml con 10 g de verduras desmenuzadas (consumé o sopas)	Pasta	SOPA DE PASTO FIDEO	SOPA DE AGUILLAS CON LECHE	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE COL CON LECHE	CREMA DE ZANAHORIA				
				Otros	Mole de olla, etc.	144 kcal	73 kcal	137 kcal	148 kcal	100 kcal			
2 ^a	Pastas, ensal y otros	1 (una)	100 g	Pasta	ESPAGUETI, TALLARÍN, ENTRE OTROS.	ARROZ	ARROZ	ARROZ	PASTA A LA MANTIQUELLA				
				Arroz	ARROZ CON CHICHARRO	ARROZ CON CHICHARRO	ARROZ CON CHICHARRO	ARROZ CON CHICHARRO	CHILACUILES				
				Otros	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, vendidos al vapor, etc.	139 kcal	73 kcal	141 kcal	144 kcal	206 kcal			
3 ^a	Palo fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo picado y pollo vegetariano (carne cocida en guarnición, sin piel/hueso)	8 (dieta)	120 g sin hueso	1	Palo, cerdo, res o pescado	POLLO ENCHILADO	ALAMBRE DE CERDO	RES A LA CACHOLA	ALONDROS DE POLLO AL CHIFOLI	CEBONA DE CERDO			
						203 kcal	203 kcal	204 kcal	207 kcal	208 kcal			
				2		CHICHARRO	TIRINA DE POLLO	FILITO DE PESCADO AL POCO DE AJO	HERVIC DE RES ENCHILADO	POLLO EN CUBINA DE POLARDO			
						140 kcal	138 kcal	111 kcal	132 kcal	188 kcal			
				3	Carnica asada (pechuga y carne de res)	PESCADO A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	PESCADO A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA			
						121 kcal	107 kcal	107 kcal	111 kcal	107 kcal			
						CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA			
						207 kcal	207 kcal	207 kcal	207 kcal	207 kcal			
				4	Vegetariano	QUESADILLAS DE MEX	TOSTADAS DE MEX	TOSTADAS DE MEX	TOSTADAS DE MEX	TOSTADAS DE MEX			
						704 kcal	171 kcal	137 kcal	171 kcal	704 kcal			
				*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del plato de cada inmueble.									
	4 ^a	Postre	2 (dieta)	80 g	1ra. opción de postre preparado (Mousse y gelatinas, etc.)	CALABAZA CON CHICHARRO	ARROZ CON LECHE	PERA EN ALBANO	HORTALIZAS	NATILLA DE CHOCOLATE			
						10 kcal	209 kcal	46 kcal	248 kcal	140 kcal			
					2da. opción siempre será gelatina	GELATINA DE LECHE	GELATINA DE LECHE	GELATINA DE LECHE	GELATINA DE LECHE	GELATINA DE LECHE			
						38 kcal	38 kcal	38 kcal	38 kcal	38 kcal			
FRIJOL	Frijoles	1	120 g	Frijoles caldosos con tocino, frijoles puros, frijoles caldosos con tocino, frijoles de olla, etc.	FRIJOL CON CHICHARRO	FRIJOL CON CHICHARRO	FRIJOL CON CHICHARRO	FRIJOL CON CHICHARRO	FRIJOL CON CHICHARRO				
					107 kcal	107 kcal	107 kcal	107 kcal	107 kcal				
BARRA DE PANAL ADI	Crema o cocido	2 (dieta)	80 g	Mix de lechuga, compote, etc.	ENSALADA CALIFORNIA	ENSALADA DE BISTAF Y JICMA	ENSALADA DE ESPINACAS CON FRIJOLAS	ENSALADA TIPO CORRIJO	ENSALADA TIPO CORRIJO				
					29 kcal	29 kcal	46 kcal	39 kcal	15 kcal				
FRUTA	Fruta de temporada	2 (dieta)	100 g	Mangos, durazno, sandía, papaya, etc. (La fruta podrá variar por la temporada)	MELÓN	MELÓN	SANDIA Y MANGA	PLÁTANO Y PÍRENEA	FRUTA Y MELÓN				
					10 kcal	10 kcal	50 kcal	10 kcal	100 kcal				
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, semillas, cereales, flores o combinadas (fita infusiones)	Opción 1	Libre consumo	Limon, fresa, sandía, horchuela, jamaica, entre otros, fruta con pepino, fresa con sandía, etc. Ocho o solo un sabor con o sin azúcar	AGUA DE LIMON	AGUA DE LIMON	AGUA DE PÍRA CON CILANTRO	AGUA DE ANANAS	AGUA DE PÍRA				
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal				
ADICIONALES Y COMPLEMENTOS	Aderezos, condimentos, cereales, yogurt y sales	Aderezos: 2	Libre consumo	Aderezos: Ranch, milón, césar, miel, vinagretas, etc.	MIL SALSAS	MIL SALSAS	MIL SALSAS	MIL SALSAS	MIL SALSAS				
					20 kcal	20 kcal	41 kcal	26 kcal	10 kcal				
					ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ				
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal				
		Salsa: 1	Libre consumo	Salsa: Mole, verde, macho, etc.	SALSA DE CHILE	SALSA DE CHILE	SALSA DE CHILE	SALSA DE CHILE	SALSA DE CHILE				
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal				
		Cereales: 2			CEREAL	CEREAL	CEREAL	CEREAL	CEREAL				
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal				
		Complementos: 2		Tarta de harina, más Pan de caja, bollo, etc.	PAÑAL	PAÑAL	PAÑAL	PAÑAL	PAÑAL				
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal				
		Complementos: 2			PAÑAL	PAÑAL	PAÑAL	PAÑAL	PAÑAL				
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal				
					Autorizado por parte del INE					Autorizado por parte del INE			

Cumple

Folio 0051 a 0053

Apéndice G

Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"

LICITANTE:

ASPECTO POR EVALUAR	SÍ	NO	OBSERVACIONES
Cuenta con cocina:			

El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:

ASPECTO POR EVALUAR	CANTIDAD MINIMA EQUIPO	SÍ	NO	OBSERVACIONES
Equipo de abatimiento de temperatura -18c (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)	1			
Equipo de cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)	1			
Horno tipo rational industrial a vapor y/o convencional	1			
Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación	1			
Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, aserra, cuchillos etc.)	1			
Almacén de secos	1			
Almacén de productos qui micos de limpieza	1			
Certificado del Distintivo H vigente	1			
Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos.	1			
OTROS				
Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o calidosos	1			
Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	10			
Cambros contenedores de policarbonato	10			

POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE":

FECHA

TELEFONO

EMPRESA VISITADA:

REPRESENTANTE:

FIRMA:

POR PARTE DEL "INSTITUTO"

NOMBRE DEL VISITADOR

FIRMA

OBSERVACIONES

POR PARTE DEL ORGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"

NOMBRE DEL VISITADOR

FIRMA

OBSERVACIONES

Elaboró

Revisó

Aprobó

Lic. Ana Luisa Meraz Velasco

Ing. Aarón Salomón Soto

Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza

Jefa de Departamento de Servicios Generales "B"

Subdirector de Servicios

Director de Recursos Materiales y Servicios

Cumple

Folio 0054

Elaboró

LIC. ANA LUISA MERAZ VELASCO
Jefa de Departamento de
Servicios Generales B

Servidores públicos que realizan la evaluación

Revisó

ING. AARÓN SALOMÓN SOTO
Subdirector de Servicios

Avaló

LIC. MARIO ALFONSO BURCIAGA ESPARZA
Director de Recursos Materiales y Servicios

Hash: B8C159B4EB6CF2FAD5CAA06093CC2B2F4EF910D866068F57B4F4938FDG3AF73

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
FECHA FIRMA: 2026/08/25 5:38 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150172
HASH:
B8C159B4EBC6F2FAD5CAA060393CC2B2F4EF910D866068
F57B4F4938FD63AF73

FIRMADO POR: SALOMON SOTO AARON
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:18 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150172
HASH:
B8C159B4EBC6F2FAD5CAA060393CC2B2F4EF910D866068
F57B4F4938FD63AF73

FIRMADO POR: MIRANDA SEGOVIANO HUGO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:29 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150172
HASH:
B8C159B4EBC6F2FAD5CAA060393CC2B2F4EF910D866068
F57B4F4938FD63AF73

FIRMADO POR: BURCIAGA ESPARZA MARIO ALFONSO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:31 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150172
HASH:
B8C159B4EBC6F2FAD5CAA060393CC2B2F4EF910D866068
F57B4F4938FD63AF73

LICITACIÓN PÚBLICA/ NACIONAL PRESENCIAL
N° LP-INE/010/2026

Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, en lo sucesivo "El Instituto".

EVALUACIÓN TÉCNICA

Nombre del Licitante: JDG Comercializadores y Servicios Michoacanos, S.A. de C.V. en participación conjunta con Surtipractic, S.A. de C.V. y Presucap, S.A. de C.V.

Ciudad de México a, 25 de agosto de 2026

Descripción de lo solicitado en el Anexo Técnico	Junta de Aclaraciones	Cumple	Razones por las que <u>No Cumple</u>	Foja	Fundamento legal																											
1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN. Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, en lo sucesivo "El Instituto" .		Cumple		Folio 128																												
2. ANTECEDENTES. Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto" . Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeras y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.		Cumple		Folio 128																												
3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS. 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 del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias "El Instituto" . El servicio del comedor con sistema de autoservicio busca proveer comidas balanceadas y saludables, lo que puede mejorar la salud y bienestar de los servidores públicos de "El Instituto" , garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, mismos que, se proporcionarán de lunes a viernes en un horario de 13:00 a 16:30, horas y que podrán ser ingeridos en los espacios habilitados para el servicio o requeridos para llevar. "El Proveedor" deberá cumplir al inicio del servicio con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el alfozo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:																																
<table><tr><th>Tiempo</th><th>Descripción</th><th>Ejemplo de platillo</th><th>Opciones obligatorias</th><th>Porcentaje de porciones</th></tr><tr><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">Sopa aguada Crema Consomé</td><td>Fideo, munición, molillo, entre otros.</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="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</td></tr><tr><td>Caldo de pollo, res, camarón, pescado, halperío, entre otros.</td></tr><tr><th>Tiempo</th><th>Descripción</th><th>Ejemplo de platillo</th><th>Opciones obligatorias</th><th>Porcentaje de porciones</th></tr><tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td>Lentejas, habas, frijol, de mariscos, entre otros.</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td></tr><tr><td>Mole de olla, entre otros.</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Espagueti, tallarín, entre otros.</td><td></td><td></td></tr></table>	Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones	1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, molillo, entre otros.	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	Caldo de pollo, res, camarón, pescado, halperío, entre otros.	Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones			Lentejas, habas, frijol, de mariscos, entre otros.			Mole de olla, entre otros.			Espagueti, tallarín, entre otros.							
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																												
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, molillo, entre otros.	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																												
		Caldo de pollo, res, camarón, pescado, halperío, entre otros.																														
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																												
		Lentejas, habas, frijol, de mariscos, entre otros.																														
		Mole de olla, entre otros.																														
		Espagueti, tallarín, entre otros.																														

3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PARA EL SERVICIO.																																										
Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:																																										
<table><tr><th colspan="4">16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)</th></tr><tr><th>Ejercicio Fiscal</th><th>Descripción</th><th>Cantidad mínima de servicios</th><th>Cantidad Máxima de servicios</th></tr><tr><td>2026</td><td rowspan="2">Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral</td><td>97,771</td><td>244,428</td></tr><tr><td>2027</td><td>293,314</td><td>733,284</td></tr><tr><td colspan="2">Total, de</td><td>391,085</td><td>977,713</td></tr></table>		16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)				Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios	Cantidad Máxima de servicios	2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428	2027	293,314	733,284	Total, de		391,085	977,713	<table><tr><th colspan="4">16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)</th></tr><tr><th>Ejercicio Fiscal</th><th>Descripción</th><th>Cantidad mínima de servicios</th><th>Cantidad Máxima de servicios</th></tr><tr><td>2026</td><td rowspan="2">Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral</td><td>97,771</td><td>244,428</td></tr><tr><td>2027</td><td>293,314</td><td>733,284</td></tr><tr><td colspan="2">Total, de</td><td>391,085</td><td>977,712</td></tr></table>	16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)				Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios	Cantidad Máxima de servicios	2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428	2027	293,314	733,284	Total, de		391,085	977,712	Cumple	Folio 131
16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)																																										
Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios	Cantidad Máxima de servicios																																							
2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428																																							
2027		293,314	733,284																																							
Total, de		391,085	977,713																																							
16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)																																										
Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios	Cantidad Máxima de servicios																																							
2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428																																							
2027		293,314	733,284																																							
Total, de		391,085	977,712																																							
3.2 UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO La prestación del servicio de alimentos para "El Instituto" se brindará en los siguientes comedores institucionales: <table><tr><th>Comedor Institucional</th><th>Ubicación</th></tr><tr><td>Moneda</td><td>Moneda #44, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.</td></tr><tr><td>Insurgentes</td><td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td></tr><tr><td>Quantum</td><td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>Tláhuac</td><td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td></tr><tr><td>Tlalpan</td><td>Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.</td></tr><tr><td>Zafiro II</td><td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>Acoxpa</td><td>Calleada Acoxpa #434, Piso 1, Col. El Vergel de Coayacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.</td></tr><tr><td>CECyRD</td><td>San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</td></tr></table> *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA: a) Derivado de la desocupación del inmueble denominado "Acospa", la "Persona Titular de la Administración del Contrato" y/o a quien este designe, notificará por escrito y vía correo electrónico a "El Proveedor", el momento en el que deberá habilitar el servicio en dicho inmueble. b) El no suministrar el juego de lona, accesorios, utensilios y equipos descritos en el numeral 5.2, Accesorios e implementos mínimos para la prestación del servicio, así como lo establecido en los subnumerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN en los plazos establecidos, no representará penalización para el "El Proveedor", hasta en tanto no se formalice la notificación y plazo de atención mediante escrito o correo electrónico a "EL PROVEEDOR". Se refieren los promedios diarios por inmueble <table><tr><th>INMUEBLE</th><th>PROMEDIO DIARIO</th></tr><tr><td>TLALPÁN</td><td>770</td></tr><tr><td>QUANTUM</td><td>331</td></tr><tr><td>INSURGENTES</td><td>215</td></tr><tr><td>CECYRD</td><td>232</td></tr><tr><td>ZAFIRO II</td><td>650</td></tr><tr><td>MONEDA</td><td>464</td></tr><tr><td>TLÁHUAC</td><td>47</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>2909</td></tr></table> Asimismo, en caso de que por necesidad en las actividades de "El Instituto", se requiera incrementar o disminuir el número de inmuebles donde se presta y/o prestaría el servicio de comedor, el "La persona Titular de la Administración del Contrato" o "El Supervisor del Contrato" realizará la notificación mediante escrito o por correo electrónico a "El Proveedor" con al menos 15 (quince) días naturales de anticipación, siempre y cuando no supere el monto máximo del contrato. En caso de que "El Instituto" requiera llevar a cabo la habilitación o reubicación de algún comedor para la prestación del servicio, "El Proveedor", deberá proporcionar de manera enunciativa mas no limitativa, los utensilios, así como, el personal que se requiera para que la prestación del servicio se garantice conforme a lo requerido por "El Instituto" en el presente Anexo Técnico; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad de "El Proveedor", será por cuenta del mismo.		Comedor Institucional	Ubicación	Moneda	Moneda #44, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.	Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	Acoxpa	Calleada Acoxpa #434, Piso 1, Col. El Vergel de Coayacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.	CECyRD	San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.	INMUEBLE	PROMEDIO DIARIO	TLALPÁN	770	QUANTUM	331	INSURGENTES	215	CECYRD	232	ZAFIRO II	650	MONEDA	464	TLÁHUAC	47	TOTAL	2909	Cumple	Folio 131 y 132			
Comedor Institucional	Ubicación																																									
Moneda	Moneda #44, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.																																									
Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																																									
Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																																									
Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.																																									
Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.																																									
Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																																									
Acoxpa	Calleada Acoxpa #434, Piso 1, Col. El Vergel de Coayacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.																																									
CECyRD	San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																																									
INMUEBLE	PROMEDIO DIARIO																																									
TLALPÁN	770																																									
QUANTUM	331																																									
INSURGENTES	215																																									
CECYRD	232																																									
ZAFIRO II	650																																									
MONEDA	464																																									
TLÁHUAC	47																																									
TOTAL	2909																																									
4. REUNIONES DE TRABAJO. "El Supervisor del Contrato" programará reuniones de seguimiento al servicio de comedor en caso de ser necesario, en el lugar, hora y modalidad (presencial o no presencial), misma que, "El Instituto" determine. En dichas reuniones se revisarán los asuntos relevantes y extraordinarios que se hayan presentado antes, durante y después de la prestación del servicio, por lo que, se le notificará a "El Proveedor" por correo electrónico y se confirmará vía telefónica con un mínimo de ocho (8) horas naturales y máximo de doce (12) horas naturales de anticipación, para reuniones extraordinarias y veinticuatro (24) horas naturales de anticipación, para reuniones ordinarias. Derivado de lo anterior, se dejará constancia mediante minuta de trabajo, misma que, "El proveedor" y la "Persona Titular de la Administración del Contrato" o, en caso de ausencia, del "Supervisor del contrato" deberán firmar de conformidad.		Cumple	Folio 132																																							
5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA EL PERSONAL Y TERCEROS. La prestación del servicio de comedor constará de lo siguiente: 1. La preparación de alimentos en sitio, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro II, Tláhuac, Quantum, Moneda, Insurgentes, y CECyRD). * ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico. 2. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo en sitio y/o para llevar. Los alimentos para el personal y terceros serán de la siguiente manera: 1. Los alimentos serán entregados en los inmuebles Tlalpan, Zafiro II, Tláhuac, Quantum, Moneda, Insurgentes, y CECyRD.		Cumple	Folio 133																																							

5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Quantum, Moneda, Insurgentes y CECYRD, cuentan con equipo de cocina para la preparación de alimentos; así mismo los referidos inmuebles, cuentan con mesas y sillas para la prestación del servicio; los cuales proporciona "El Instituto" para su uso durante la vigencia del contrato. El equipo adicional que se requiera para prestar el servicio en las condiciones especificadas en el presente Anexo Técnico se encuentra descrito en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, para cada uno de los comedores, mismo que deberá suministrar en su totalidad junto con su inventario los primeros veinte (20) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio, el inventario deberá ser signado por el Representante Legal y entregarlo al "Supervisor del Contrato" o personal que este designe, previo acuerdo entre ambos. Si el equipo no se entrega con su inventario, no podrá considerarse como entregado y se aplicará la pena convencional correspondiente de conformidad con lo establecido en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. En caso de que "El Proveedor" considere algún equipo distinto a lo solicitado en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, derivado de la visita realizada conforme al numeral 14. Visita a instalaciones y que "El Instituto" no cuente con el mismo, "El Proveedor" deberá proporcionarlo para el servicio para cada uno de los comedores identificados en el subnumeral 3.2 UBICACIÓN EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico, bajo su cuenta y costo a fin de estar en condiciones óptimas que garanticen la correcta prestación del servicio, teniendo como plazo máximo, diez (10) días naturales del inicio de la vigencia del contrato. "El Proveedor" podrá retirar de las instalaciones de "El Instituto", el equipo adicional a la conclusión del contrato, no sin antes realizar el cotejo del inventario inicial y final.		Cumple		Folio 133	
5.2 ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Para la prestación del servicio, "El Proveedor" deberá proporcionar, el primer día hábil del inicio de la vigencia de contrato, la loza, accesorios y utensilios necesarios para que los comensales puedan consumir sus alimentos de conformidad a las cantidades mínimas y máximas de referencia descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico. Durante la prestación del servicio, "El Proveedor" se compromete a colocar juegos de servicio en las mesas integrado por: a) Jarro de plástico transparente preferentemente con tapa con capacidad de 2 litros. b) Servilletero de acero inoxidable. c) Salsera de acero inoxidable tipo lámpara con capacidad de 10 oz. d) Salleros de vidrio, resistentes con tapa perforada de acero inoxidable. Los salleros solo se proporcionarán desde la barra de servicio cuando el comensal lo solicite. Del mismo modo, se obliga a sustituir los mismos en caso de sufrir daño o por desgaste de uso, comprometiéndose a mantener la cantidad de conformidad en el Apéndice C. "El Proveedor" deberá presentar como mínimo, juegos de cubiertos de acero inoxidable, consistentes en, cuchara sopera, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara para postre, en condiciones físicas adecuadas para su uso, empaquetados por juego de plaqé, los cuales permitan que los cubiertos estén libres de humedad e impurezas. Deberá contar con las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico, para cada uno de los comedores con la posibilidad de ajustar las cantidades, una vez revisados con el coordinador del servicio de "El Instituto". En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" será acreedor a la pena convencional descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 134	
5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS. "El Instituto" asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz y agua potable (no de garrafón), sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del "El Proveedor". En el comedor de Tláhuac y CECyRD, debido a la zona donde se encuentran ubicados los inmuebles, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, "El Proveedor", deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto". En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, "El Proveedor" deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio. "El Instituto" suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente en cada ubicación para el uso exclusivo de la prestación del servicio. Por su parte, "El Proveedor" será responsable de instalar, operar y mantener, a su costa y sin costo adicional para "El Instituto", un sistema de filtración de agua por ósmosis inversa para el suministro de agua purificada destinada a la preparación de alimentos y bebidas en los inmuebles Zafiro II, Quantum, Moneda y Tláhuac. Quando el agua proveniente del sistema de ósmosis inversa sea utilizada para la preparación de bebidas (agua fresca, aguas de frutas u otras bebidas) o alimentos, "El Proveedor" deberá garantizar que cumple con los parámetros de calidad para uso y consumo humano establecidos en la NOM-127-SSA1-2021. En los comedores ubicados en CECyRD, Tlalpan e Insurgentes, "El Instituto" instalará un sistema potabilizador de agua, el cual deberá ser utilizado obligatoriamente para la elaboración de alimentos calientes y bebidas. "El Proveedor" deberá contar y mantener vigente un plan de contingencia que garantice la continuidad de la operación para la preparación de alimentos y bebidas; por lo que, en caso de resultar necesaria su implementación, deberá abastecer el servicio mediante agua purificada en garrafones con sello de inviolabilidad que garantice su aptitud para el consumo humano y el cumplimiento de la normatividad sanitaria aplicable, misma que podrá utilizarse para la					

preparación de alimentos y bebidas, sin costo adicional para "El Instituto". En el caso del sistema de filtración a través de ósmosis inversa, "El Proveedor" deberá realizar lo siguiente: - Realizar de manera diaria bitácora de monitoreo donde deberá registrar mediciones de cloro residual libre (manteniendo niveles entre 0.2 y 1.5 mg/L) y el pH del agua, dichas mediciones se tomarán de manera conjunta con el "Supervisor" designado en cada uno de los comedores, así mismo la bitácora deberá entregarse semanalmente de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Piso 6, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar el día hábil posterior a la conclusión de la semana. - Realizar de manera mensual, dentro de los primeros siete (07) días hábiles, análisis microbiológicos al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos, los resultados deberán ser expedidos por un laboratorio acreditado ante cualquiera de las Instituciones siguientes: Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), Comisión Federal para la protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS) y Comisión Nacional del Agua (CONAGUA) y deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Piso 6, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar diez (10) días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de sedimentos y carbón se podrá realizar con una periodicidad de máximo seis (6) meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la periodicidad referida, el primer día de la vigencia del contrato, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al la "Persona Titular de la Administración del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. En caso de que el agua filtrada por ósmosis inversa se encuentre fuera de los límites permisibles derivado de la verificación diaria del mencionado líquido, "El Proveedor" deberá suspender inmediatamente el uso de la red interna afectada y abastecer el comedor exclusivamente con agua purificada embotellada (garrafón) En caso de no realizar el cambio de filtros de sedimentos y carbón o distribuidor, ni entregar la evidencia documental conforme a lo descrito en este numeral, "El Proveedor" se hará acreedor de las penas correspondientes descritas en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" deberá garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de Gas LP., 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: 1. Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 horas y hasta las 06:00 horas. 2. Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. A continuación, se informa la capacidad actual de los tanques de gas. <table><tr><th>Inmueble</th><th>Capacidad LT</th></tr><tr><td>Tlalpan</td><td>5,000</td></tr><tr><td>Quantum</td><td>1,000</td></tr><tr><td>Moneda</td><td>3,400</td></tr><tr><td>Tlahuac</td><td>16,000</td></tr></table> Nota: Los comedores denominados Zafiro II, Insurgentes y CECyRD, operan con equipo eléctrico. Lo anterior tiene por objeto salvaguardar la integridad del personal de "El Instituto" y asegurar la continuidad del servicio; de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Inmueble	Capacidad LT	Tlalpan	5,000	Quantum	1,000	Moneda	3,400	Tlahuac	16,000		Cumple		Folio 134 al 136
Inmueble	Capacidad LT													
Tlalpan	5,000													
Quantum	1,000													
Moneda	3,400													
Tlahuac	16,000													
6. PROGRAMAS. 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS. "El Proveedor" deberá entregar durante los primeros diez (10) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "La "Persona Titular de la Administración del Contrato"" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones y sanitizaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que considere necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto". En caso de no entregar el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones ordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" deberá presentar mediante correo electrónico al "Supervisor de Contrato" o la persona que este designe, a más tardar cinco (5) días hábiles posteriores a la conclusión de cada fumigación y sanitización (establecida en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones o solicitudes de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias) el reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado, conteniendo como mínimo lo siguiente: a) Técnica de aplicación. b) Producto utilizado. c) Dosis. d) Evidencia fotográfica de la realización de la fumigación o sanitización. e) Hallazgos encontrados y la evidencia fotográfica correspondiente a estos. En caso de no entregar el reporte de las fumigaciones establecidas por comedor en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones ordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 136 y 137										

En caso de no entregar el reporte por comedor de las fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. Es de señalar que, previa a la realización de cada fumigación para el control de fauna nociva y/o sanitización, ordinarias o extraordinarias, "El Proveedor" acordará con el La "Persona Titular de la Administración del Contrato" y/o con la persona que este designe a los correos electrónicos mario.burciaga@ine.mx, aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx, el acompañamiento de personal de "El Instituto", que verificará que la actividad se lleve a cabo de conformidad con la propuesta técnica de "El Proveedor", de lo cual se dejará constancia de la actividad realizada. "El Proveedor" deberá fumigar por aspersión y/o termo nebulización contra insectos, utilizando productos inocuos para la salud del personal operador y usuario. La fumigación para el control de fauna nociva y sanitización se realizará en la cocina, comedor, alrededores, detrás de cada aparato eléctrico, puertas, entre repisas y en todas las áreas (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, entre otras.) "El Proveedor" deberá entregar por escrito, la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto", dentro de los primeros cinco (5) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato, junto con el siguiente documento: a) Copia simple de la licencia sanitaria vigente de las empresas de fumigación que propone, expedida por la Secretaría de Salud. En caso de no entregar el escrito antes mencionado junto con la documentación señalada, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.					
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, durante toda la vigencia del contrato, incluyendo el equipo en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, acompañado de un levantamiento inicial de mantenimiento para validar el estado en el que se encuentran los equipos existentes, con el objeto de definir el tipo de mantenimiento a programar. "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 "El Instituto". Dicho programa podrá ser entregado mediante correo electrónico o físicamente al "La "Persona Titular de la Administración del Contrato"" y/o quien este designe, a las cuentas electrónicas mario.burciaga@ine.mx, aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx. El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros ocho (8) 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 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 137	
6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO. "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, el mantenimiento y conservación del espacio de los comedores incluyendo: • Cualquier tipo de fuga que afecte el servicio: "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de los 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 estas, verificando que fluya el agua sin estancamientos. • Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros: "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. • "El Proveedor" deberá garantizar la limpieza de los ductos del sistema de extracción. • 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. • Sistema de filtración por ósmosis inversa: "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de filtros de sedimentos y carbón, el postfiltro y la membrana, 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. En caso de no cumplir con lo establecido en el programa de mantenimiento preventivo y conservación de los equipos y mobiliario que se utilizarán para prestar el servicio durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 138	

6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO. Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación del servicio se requieren llevar a cabo reparaciones de mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informará al "Supervisor del Contrato" o a quien este designe mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas aron.salomon@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. "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: • Cualquier tipo de fuga que afecte el servicio: "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de las tuberías (de gas y agua). • Desazolve y mantenimiento de las trampas de grasa: "El Proveedor", deberá garantizar que las trampas de grasa permanezcan sin acumulación de residuos orgánicos y realizar el desazolve de estas, verificando que fluya el agua sin estancamientos. • Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros: "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. • "El Proveedor" deberá garantizar la limpieza de los ductos del sistema de extracción. • 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. • Sistema de filtración por ósmosis inversa: "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de filtros de sedimentos y carbón, el postfiltro y la membrana, 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. "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.		Cumple		Folio 138 y 139	
6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS "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. 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". "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 la "Persona Titular de la Administración 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.		Cumple		Folio 139 y 140	
7. PLAN DE TRABAJO El Licitante, en su propuesta técnica, deberá presentar un Plan de trabajo mismo que, en caso de no presentarlo, su propuesta será desechada; ahora bien, en caso de resultar adjudicado deberá remitir a "La "Persona Titular de la Administración del Contrato" de manera electrónica a las cuentas mario.burciaga@ine.mx, aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx y de manera física en las oficinas de la Subdirección de Servicios, ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX, un plan de trabajo en papel membretado de la empresa con las fechas para la prestación del servicio, dentro de los diez (10) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato. El plan de trabajo deberá contener como mínimo, las etapas, periodos y procedimientos que seguirá "El Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos: 1. Objeto de la contratación. 2. Vigencia de la prestación del servicio. 3. Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio).					

4. Programa de trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo Técnico. 5. Enlistar la documentación señalada como entregables. 6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del presente Anexo Técnico. 8. La descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". "El Licitante" deberá presentar dicho documento junto con su propuesta técnica toda vez que es susceptible de evaluación como se refiere en la tabla de puntos y porcentajes. Metodología Asimismo, el Licitante deberá presentar la metodología para la implementación y prestación de los servicios, considerando los siguientes aspectos: 1.Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución del servicio, que deberá contener como mínimo lo siguiente: 2.Objeto de la contratación, vigencia de la prestación del servicio, lugares donde prestará el servicio y elementos (personal) por inmueble y total general. 3.Procedimiento para prestación del servicio ordinario. 4.Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. 5. Procedimiento para la transportación de alimentos preparados. No se aceptará para la acreditación de la metodología, presentar la transcripción del Anexo Técnico, Especificaciones Técnicas.	Cumple		Folio 140 Plan de Trabajo Folio 2465 al 2521 Metodología Folio 2445 al 2464	
8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR. 8.1 MENÚ Como parte de su oferta técnica, el Licitante proporcionará una programación de menús que cubrirán ocho (8) semanas con catálogo de recetas estándar, detallando lo siguiente: a) Nombre del platillo. b) Tamaño de la porción. c) Valor calórico por porción. d) Ingredientes. Atendiendo las recomendaciones realizadas por el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, con relación a la salud alimentaria de la población mexicana Los menús deberán ser variados y equilibrados nutricionalmente, y tendrán que apegarse a la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico. Los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por un especialista con cédula profesional que lo acredite como nutriólogo, mismo que será designado por "El Proveedor", acorde con las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, considerando la distribución de alimentos para un aporte calórico en promedio de entre 700 a 1,000 calorías por el total del menú a servir, mismo que se basa en la NOM-045-SSA2-2012: "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación". Cabe señalar que la programación de menús no se dará como recibida en caso de no cubrir lo solicitado. "El Proveedor" deberá entregar con siete (7) días naturales de anticipación, vía correo electrónico al Supervisor del contrato y/o quien este designe a las cuentas aron.solomon@ine.mx y julsa.meraz@ine.mx, la programación de menús cada 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar y debe contener el valor calórico de cada porción a servir, conforme al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, "El Proveedor" deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar molestias o intolerancia debido a su contenido. De igual forma, la propuesta de menús deberá estar firmada por un especialista nutriólogo, incluyendo nombre y número de cédula profesional. En caso de no presentar la programación de menús, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. La primera entrega de ocho (8) semanas, se realizará de acuerdo con el catálogo de recetas estándar, misma que será presentada en su propuesta técnica, para las entregas y autorizaciones subsiguientes, deberá presentarla vía correo electrónico a las cuentas electrónicas aron.solomon@ine.mx y julsa.meraz@ine.mx en hora membretada una semana antes del vencimiento y no se dará por recibida hasta corroborar las condiciones presentadas; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. Las ofertas de cambio o modificaciones al menú se realizarán con base a solicitud expresa del Supervisor del Contrato y/o a quien este designe, vía correo electrónico. Para la elaboración de la programación de menús, "El Proveedor" deberá apegarse al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Si la modificación del menú es propuesta de "El Proveedor", deberá solicitarla por escrito o correo electrónico al Supervisor del Contrato y/o a quien este designe a las cuentas electrónicas aron.solomon@ine.mx y julsa.meraz@ine.mx por lo menos cuatro (4) horas antes de la apertura de los comedores y contar con la aprobación expresa; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados. El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Cumple		Folio 141 y 142 Rol de menú Folio 252 al 421	

8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS. La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborales de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos un (1) día hábil y de manera extraordinaria un (1) día natural antes de la fecha del menú a servir. En caso de requerir 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 veinticuatro (24) 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. "El Proveedor" estará obligado a contar con un stock equivalente al 40% del promedio mensual de servicios otorgados en cada comedor de contenedores desechables, preferentemente elaborados con materiales ecológicos, biodegradables o compostables, a fin de atender los servicios de alimentos en modalidad para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas). Únicamente cuando algún comensal solicite que el servicio de alimentos le sea proporcionado en la modalidad para llevar mediante el uso del paquete de contenedores desechables. En caso de incumplimiento respecto al "servicio para llevar" 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. La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse con la credencial institucional o número de empleado; para el caso de "representantes de partidos políticos" se acreditará con el número que se les asigne por medio del La "Persona Titular de la Administración del Contrato", así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo conforme al Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.), el responsable de realizar el cobro será el proveedor. El "Supervisor del Contrato" y/o el personal que este designe tendrán la facultad de solicitar, preferentemente en el marco de los Procesos Electorales y actividades institucionales, la prestación de servicios extraordinarios para el personal con un mínimo de veinticuatro (24) horas mediante correo electrónico. En caso de requerir alimentos para el personal y/o terceros derivado de actividades extraordinarias del Instituto, la "Persona Titular de la Administración del Contrato", tendrá la facultad de validar y autorizar el otorgamiento de los alimentos, notificando al "Supervisor del Contrato" o a quien este designe con el objeto de realizar la solicitud al "El Proveedor" con un mínimo de veinticuatro (24) horas mediante correo electrónico; estos serán cubiertos al costo del menú adjudicado, con cargo a la partida 22106 denominada "Productos Alimenticios para el Personal Derivado de Actividades Extraordinarias", para lo que cualquier Unidad Responsable podrá adherirse en cualquier momento a los términos y condiciones del instrumento contractual, debiendo llevar a cabo una adecuada planeación a los compromisos y eventos, con el objeto de contar con la suficiencia presupuestal para hacer el requerimiento de alimentos. En caso de incumplimiento "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 142 y 143	
8.3 SERVICIO DE CATERING No aplica para el presente procedimiento.		Cumple		Folio 143	
8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO "El Proveedor" deberá suministrar productos de igual o mejor calidad, de acuerdo con el catálogo de los bienes de consumo descrito en el Anexo Técnico Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo Técnico, mismos que deberán cumplir con lo establecido en la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria." Con la finalidad de que la "Persona Titular de la Administración 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 período del servicios. 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 el procedimiento de licitación. De manera adicional se especifica que no existe restricción en el horario para la recepción de materia prima, únicamente se requiere de previo aviso por parte del prestador del servicio para solicitar la autorización y accesos correspondientes, mediante correo electrónico al Supervisor del Contrato. En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica. El personal designado para la supervisión del servicio corroborará que, para la preparación de los alimentos, el origen de los cárnicos de res, pollo y cerdo que "El Proveedor" abastecerá a "El Instituto" provienen de sus instalaciones o de las instalaciones de sus proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente: • Tipo de carne.		No cumple	El licitante no presenta la documentación solicitada en el presente	Folio 143 al 145 Certificación TIF No cumple Folio 1358 a 1362.- Presenta certificado TIF Vigente de las intalaciones de su proveedor "SIGMA Food Services S.R. de SRL de C.V.", con un alcance de "Cámara de refrigeración 1, cámara de congelación 1 y 2, área de almacenaje de canastillas, patio de maniobras y área de recarga de pilas". No obstante, en las especificaciones técnicas, se solicita que el alcance se encuentre relacionado al corte y deshuese	De conformidad con el numeral 14.1. "Causas para desechar las proposiciones" de la Convocatoria de la Licitación Pública Nacional No. LP/INE/010/2026; en cumplimiento con el artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES; y en relación directa con las obligaciones técnicas previstas en el numeral 4.2. inciso a) de la convocatoria, se determina el desechamiento de la proposición presentada por el licitante, en virtud de actualizarse los siguientes supuestos: "Incumplimiento de Requisitos Técnicos Esenciales: El licitante no presentó de forma completa y detallada la información y los documentos explícitamente requeridos en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", contraviniendo el numeral 4.2. inciso a). Dicho numeral prohíbe expresamente la presentación de escritos o leyendas que solo hagan referencia a las especificaciones sin desglosarlas ni

• Fecha del corte. • Fecha de caducidad. • Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne. Para el caso de la carne de res, el Licitante en su propuesta técnica, deberá presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del Licitante, dicho análisis deberá estar realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha de la presentación de su propuesta; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud. En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica. De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, "El Proveedor" deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida. Los productos cárnicos deberán permanecer máximo siete (7) días naturales resguardados en congelación o con fechas de consumo preferente vigente en refrigeración, dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas), de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. Las materias primas serán revisadas por el personal designado para la supervisión del servicio en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, "El Proveedor" deberá mantener un stock de por lo menos el 10% del promedio de venta, para cubrir los servicios que se llegaran a requerir.		No cumple	Documentación anexada en el presente numeral	Documentación anexada en el presente numeral	Documentación anexada en el presente numeral	Documentación anexada en el presente numeral	Documentación anexada en el presente numeral
						Copia del directorio de establecimientos TIF Folio 1362 Copia de análisis de clembuterol Folio 1462.- No cumple, toda vez que de la documentación presentada, no se ubicó que el laboratorio LLoyd Mexicano, SRL de C.V., tenga el alcance para realizar las pruebas de clembuterol solicitada en el presente numeral, de conformidad con la acreditación ante la EMA presentada.	acreditar el cumplimiento total de las necesidades del INSTITUTO. *Falta de Apego Estricto a la Convocatoria: La propuesta técnica no se realizó en estricto apego a las necesidades planteadas por el INSTITUTO, sus anexos y las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones. *Afectación a la Solvencia: Al no cumplir con los requisitos establecidos en la convocatoria, sus anexos y las precisiones de la Junta de Aclaraciones, se afecta directamente la solvencia de la proposición. Esto actualiza de forma inexorable la causa de desechamiento señalada en el numeral 14.1, los supuestos 1) y 11). Por lo tanto, al no reunir las condiciones técnicas solicitadas por el INSTITUTO, la proposición no es susceptible de evaluarse y se decreta su desechamiento formal.

<p>8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD</p> <p>El Licitante deberá demostrar mediante copia simple que cuenta el certificado vigente ISO-22000:2018, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, con alcance en preparación de alimentos y Distintivo H, correspondientes 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.</p> <p><u>El certificado es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>Aunado a ello, deberá integrar en el mismo, los siguientes documentos:</p> <p class="list-item-l1">a) Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas.</p> <p class="list-item-l1">b) Manual de desinfección de superficies inertes, donde el Licitante establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colores, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos.</p> <p class="list-item-l1">c) Manual de desinfección de superficies vivas, donde el Licitante establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal.</p> <p class="list-item-l1">d) Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción.</p>		Cumple		Folio 145 Certificado vigente ISO_22000:2018 Folio 1539 al 549 Distintivo H Folio 1458 Inciso a Folio 422 al 425 Inciso b Folio 426 al 432 Inciso c Folio 433 al 440 Inciso d Folio 441 466	
<p>8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS</p> <p>Con el propósito de mantener la cadena de temperatura correcta y garantizar la inocuidad de los alimentos, "El Proveedor" deberá mantener los alimentos de conformidad a lo siguiente:</p> <p>Alimentos fríos:</p> <p class="list-item-l1">a) Conservación de la temperatura a 7° C o menos, en refrigeradores, barra de ensaladas, postres y en todo aquel alimento que se sirva frío.</p> <p>Alimentos calientes:</p> <p class="list-item-l1">b) Conservación a 60° C de temperatura interna o más, en el área de cocción, barra caliente de servicio y todos aquellos alimentos que se requiera servir calientes.</p> <p>Para garantizar lo antes descrito, "El Proveedor" en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria deberá elaborar la "bitácora de recorrido diario" con evidencia fotográfica que contendrá el registro de las temperaturas de manera periódica tres (3) veces al día (antes, durante y después del servicio) por medio de un termómetro bimetalico acompañado de evidencia fotográfica. Por la falta de entrega de las bitácoras referidas en las que se observe la toma de temperaturas "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>Asimismo, de no cumplir con las temperaturas establecidas en el presente anexo técnico y no llevar a cabo las acciones correctivas de manera inmediata, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>		Cumple		Folio 145 Certificado vigente ISO_22000:2018 Folio 1539 al 549 Inciso a Folio 422 al 425 Inciso b Folio 426 al 432 Inciso c Folio 433 al 440 Inciso d Folio 441 466	
9. LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. El personal de "El Proveedor", deberá considerar y encargarse diariamente de manera enunciativa más no limitativa, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, entre otros), con la finalidad de mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" el cumplimiento de esta actividad. El personal de "El Proveedor" deberá considerar y encargarse de manera enunciativa más no limitativa del aseo general del interior de los comedores, así como de la limpieza de las áreas comunes aledañas a las instalaciones de los comedores como pueden ser: área trasera del comedor, de contenedores de desechos, de estacionamiento de carga u descarga que utilice, entre otras. Estas deberán estar libre de agua, desperdicios o escurrimientos, y deberán ser lavadas diariamente las veces que así se requieran, con la finalidad de mantener las instalaciones en condiciones de completa limpieza e higiene. "El Proveedor" deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura de conformidad al Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado. "El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 146	

10. NORMAS OFICIALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
"El Proveedor" deberá dar cumplimiento a la totalidad de las Normas Oficiales aplicables, durante la prestación del servicio y que se enlistan a continuación, con la finalidad de asegurar la legalidad, la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa en el servicio otorgado. 1. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria." 2. Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019. "Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos – requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria". 3. NMX-F-605-NORMEX-2018. ALIMENTOS – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". 4. ISO 45001:2018, estándar internacional para los sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SST). 5. NMX-SAST-45001-IMNC-2018. "Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo – requisitos con orientación para su uso". 6. NOM-127-SSA1-2021: "Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua". 7. NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 8. NOM-043-SSA2-2012: "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación". Asimismo, de conformidad con el artículo 12 y 13 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, el Licitante deberá acreditar y 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, toda vez que para el "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación: I. NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H. y NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante y escrito en el que mencione que cumple con lo señalado en la NOM-043-SSA2-2012. II. ISO 45001:2018: expedido de conformidad con la Norma NMX-SAST-45001-IMNC-2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, 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 simple de la certificación vigente expedida 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 simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. III. NMX-SAA-14001-IMNC-2015, Sistema de Gestión Ambiental - Requisitos con orientación para su uso, 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 simple del certificado vigente 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 copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. <u>El Licitante, que resulte adjudicado deberá presentar original o copia certificada de los documentos antes señalados para cotejo.</u> Además, el Licitante deberá presentar los siguientes documentos con los cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el procedimiento de contratación mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica, toda vez que para "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación: a) El Licitante deberá tener como mínimo 82 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo en copia simple con el SUA y el pago, de los dos últimos 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 para el diseño de menús, Supervisor Auxiliar de Operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en las listas del SUA que se presente en su propuesta. Así mismo, los Licitantes deberán acreditar que todo su personal cuenta con la experiencia práctica que garantice la calidad del servicio y las actividades a desempeñar, presentando para tal efecto los siguientes certificados vigentes emitidos por el por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER), de acuerdo con lo siguiente: <table><tr><th>Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados</th><th>Nombre de los estándares de Competencias Laborales que se deben presentar de los Certificados vigentes de CONOCER</th></tr><tr><td>1 Nutriólogo para el diseño de menús</td><td> - Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas </td></tr><tr><td>1 Coordinador General Administrativo</td><td> - Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos </td></tr><tr><td>7 Supervisores Auxiliares de Operaciones</td><td> - Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y </td></tr></table>				Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados	Nombre de los estándares de Competencias Laborales que se deben presentar de los Certificados vigentes de CONOCER	1 Nutriólogo para el diseño de menús	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas	1 Coordinador General Administrativo	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos	7 Supervisores Auxiliares de Operaciones	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			</
Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados	Nombre de los estándares de Competencias Laborales que se deben presentar de los Certificados vigentes de CONOCER																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
1 Nutriólogo para el diseño de menús	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
1 Coordinador General Administrativo	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
7 Supervisores Auxiliares de Operaciones	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													

	suministro en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos
5 chef	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Preparación de alimentos
17 ayudantes de cocina	- Manejo higiénico de los alimentos - Preparación de alimentos
34 ayudantes generales	- Manejo higiénico de los alimentos - Preparación de alimentos - Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas
17 personal de servicio en línea	Manejo higiénico de los alimentos
Nota: El incumplimiento total o parcial del presente requisito, afectaría la solvencia de la proposición de los licitantes, y motivaría el desechamiento de su propuesta técnica, toda vez que para “El Instituto”, son documentos que afectan la solvencia de la contratación	

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 copia simple del 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.

de proveedores, así como, deberá presentar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.

a) El Licitante deberá tener como mínimo 82 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo en copia simple con el SUA y el pago, de los dos últimos 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 para el diseño de menús, Supervisor Auxiliar de Operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en las listas del SUA que se presente en su propuesta. Así mismo, los Licitantes deberán acreditar que todo su personal cuenta con la experiencia práctica que garantice la calidad del servicio y las actividades a desempeñar, presentando para tal efecto los siguientes certificados vigentes emitidos por el por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER), de acuerdo con lo siguiente.

Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados	Nombre de los estándares de Competencias Laborales que se deben presentar de los Certificados vigentes de CONOCER
1 Nutriólogo para el diseño de menús	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Manejo higiénico de los alimentos
1 Coordinador General Administrativo	- Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos
7 Supervisores Auxiliares de Operaciones	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos
5 chef	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Preparación de alimentos

no presenta certificados
Chef(1).- Folio 1344 y 1345, no cumple ya que no presenta certificado correspondiente a Preparación de Alimentos.
Los nombres y perfiles antes descritos se identificaron dentro del organigrama presentado.

Ahora bien, dentro de la propuesta se ubicaron 8 personas más de acuerdo con los certificados del CONOCER presentados de acuerdo con lo siguiente:
María Sac-nite Pacheco Alvarez.- Folio 1347 y 1348 (Manejo Higiénico de Alimentos y Coordinación de Servicios y Alimentos y Bebidas)
María del Rosario González Altamirano.- Folio 1346 (Manejo Higiénico de Alimentos)
Yadira Pacheco Alvarez.- Folio 1349 (Manejo Higiénico de Alimentos)
Rita Monserrat Alvarez Lemus.- Folio 1350 (Manejo Higiénico de Alimentos)
Mari Trini Paz Zamora.- Folio 1351 (Manejo Higiénico de Alimentos)
Agridipina Orozco Alvarado.- Folio 1353 (Manejo Higiénico de Alimentos)
María Guadalupe Muñoz Castañeda.- Folio

y las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.
• **Afectación a la Solvencia:** Al no cumplir con los requisitos establecidos en la convocatoria, sus anexos y las precisiones de la Junta de Aclaraciones, se afecta directamente la solvencia de la proposición. Esto actualiza de forma inexorable la causa de desechamiento señalada en el numeral 14.1, los supuestos 1) y 11).
Por lo tanto, al no reunir las condiciones técnicas solicitadas por el INSTITUTO, la proposición no es susceptible de evaluarse y se decreta su desechamiento formal.

c) El Licitante deberá contar con una cocina propia o arrendada, para la elaboración de alimentos, dicha instalación deberá estar en funcionamiento y certificada con el "Distintivo H" vigente (presentar copia simple del Distintivo H, escrituras de sus instalaciones o en su caso del contrato de arrendamiento o contrato que justifique la legal posesión del inmueble vigente durante la prestación del servicio). Lo anterior, con el objeto de garantizar al Instituto la continuidad en la prestación del servicio, evitando su interrupción total o parcial en caso de contingencia o emergencia que impida la operación de las cocinas de la Institución, asegurando el cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables, el adecuado control de temperaturas de los alimentos, así como la calidad, oportunidad y demás condiciones establecidas en el presente Anexo Técnico. Para el traslado de alimentos, en virtud de lo establecido en el presente numeral "El oferente", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración regulada de 1 a 5 y media toneladas que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en frío y 2 (dos) vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas o bien, 3 (tres) vehículos con caja refrigerada regulable que permita transportar en refrigeración o seco, acreditándolos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados; mismos que serán verificados el día de la visita a las instalaciones de "El Licitante", los cuales serán utilizados para el traslado de los alimentos preparados, toda vez que, es imprescindible conservar la cadena de temperatura hasta el momento en que serán recalentados para su consumo; así como los de caja seca se utilizarán para el traslado de materia prima (abarotes, secos, frutos, verduras, etcétera). En caso de no presentar y cumplir con lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.	<table><tr><td>17 ayudantes de cocina</td><td> • Preparación de alimentos • Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos </td></tr><tr><td>34 ayudantes generales</td><td> • Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos • Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas </td></tr><tr><td>17 personal de servicio en línea</td><td> • Manejo higiénico de los alimentos </td></tr></table> Nota: El incumplimiento total o parcial del presente requisito, afectaría la solvencia de la proposición de los licitantes, y motivaría el desechamiento de su propuesta técnica, toda vez que para "El Instituto", son documentos que afectan la solvencia de la contratación.	17 ayudantes de cocina	• Preparación de alimentos • Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos	34 ayudantes generales	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos • Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas	17 personal de servicio en línea	• Manejo higiénico de los alimentos			1354 (Manejo Higiénico de Alimentos) Gabriel de Jesús Napoles Flores.- Folio 1355 (Manejo Higiénico de Alimentos) De lo anterior, no se identificó el cumplimiento de la totalidad de los certificados del CONOCER solicitados en el presente numeral. Inciso b - Tipo de Inspección federal (TIF) No presenta Folio 1358.- Presenta certificado TIF Vigente de las intalaciones de su proveedor "SIGMA Food Services S.R. de SRL de C.V.", con un alcance de "Cámara de refrigeración 1, cá+E49mara de congelación 1 y 2, área de almacenaje de canastillas, patio de maniobras y área de recarga de pilas". No obstante el alcance solicitado en las especificaciones técnicas, es con relación al corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina. Inciso c- Distintivo H y Vehículos Distintivo H.- Folio 1458 Vehículos.- Folio 1382 al 1415 Inciso d - Verificación practicada a los equipos de medición y capacidad de equipamiento Folio 1416 al 1449 Capacidad de equipamiento: Folio 1451 al 1463							
17 ayudantes de cocina	• Preparación de alimentos • Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos																
34 ayudantes generales	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos • Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas																
17 personal de servicio en línea	• Manejo higiénico de los alimentos																
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. "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". La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente: <table><tr><th>Equipo y Descripción</th></tr><tr><td>1. (1) Equipo de abatimiento de temperatura -18 °C (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)</td></tr><tr><td>2. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, mamitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td></tr><tr><td>3. (1) Horna tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional</td></tr><tr><td>4. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación</td></tr><tr><td>5. (1) Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td></tr><tr><td>6. (1) Almacén de secos</td></tr><tr><td>7. (1) Almacén de productos químicos de limpieza</td></tr><tr><td>8. (1) Certificado de Distintivo H vigente</td></tr><tr><td>9. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos</td></tr><tr><td>10. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos</td></tr><tr><td>11. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos</td></tr><tr><td>12. (10) Cambros contenedores de policarbonato</td></tr></table> Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior. En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica. Para los casos de las instalaciones del comedor de "El Proveedor" así como los vehículos especificados en el presente numeral, "El Supervisor de Contrato" o, el personal que este designe realizará una visita para verificación y evaluación de la propuesta de conformidad con el "Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE", misma que será acordada en el acto de apertura de proposiciones.	Equipo y Descripción	1. (1) Equipo de abatimiento de temperatura -18 °C (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)	2. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, mamitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	3. (1) Horna tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional	4. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación	5. (1) Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	6. (1) Almacén de secos	7. (1) Almacén de productos químicos de limpieza	8. (1) Certificado de Distintivo H vigente	9. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos	10. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	11. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	12. (10) Cambros contenedores de policarbonato				
Equipo y Descripción																	
1. (1) Equipo de abatimiento de temperatura -18 °C (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)																	
2. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, mamitas, estofones de 2 o 3 quemadores)																	
3. (1) Horna tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional																	
4. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación																	
5. (1) Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)																	
6. (1) Almacén de secos																	
7. (1) Almacén de productos químicos de limpieza																	
8. (1) Certificado de Distintivo H vigente																	
9. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos																	
10. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos																	
11. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos																	
12. (10) Cambros contenedores de policarbonato																	
11. DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" "El Proveedor" será el único patrón de todas las personas que intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento del objeto de la contratación, asumiendo todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando a "El Instituto" de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.		Cumple		Folio 150													
11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" "El Proveedor" se obliga a solventar todos y cada uno de los gastos que sean generados durante la atención de cualquier emergencia al personal a su cargo. "El Proveedor" queda obligado durante la vigencia de la prestación del servicio, a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) del personal que brinde el servicio en los inmuebles señalados en el Anexo Técnico. Para verificar su cumplimiento, deberán entregar mensualmente (dentro de los 3 días hábiles siguientes a la fecha límite de pago) por correo electrónico a las cuentas electrónicas aaron.salomon@ine.mx y julsa.meraz@ine.mx las cedulas, así como el comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales, junto con el listado de la plantilla por comedor la cual deberá contener (nombre y puesto). En caso de no cumplir con lo descrito en el presente párrafo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" se obliga a mantener en cada uno de los comedores de "El Instituto" donde preste sus servicios, un botiquín básico de primeros auxilios para uso de su personal, el cual deberá permanecer siempre completo y vigente, a fin de que cada vez que utilicen material de curación, deberán reponerlo.		Cumple		Folio 150													
11.2 HORARIOS DE ENTRADA "El Proveedor" deberá garantizar que, a más tardar a las 09:30 horas de cada día de prestación del servicio, cuente en cada comedor institucional con el personal suficiente y debidamente uniformado para el inicio y correcta operación de los servicios contratados, de conformidad con la plantilla comprometida para la ejecución del servicio.		Cumple		Folio 150													

11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO "El Proveedor" podrá prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice 8. Personal para la prestación del servicio, toda vez que esta tiene carácter enunciativo mas no limitativo, y podrá modificarse, previa autorización del La "Persona Titular de la Administración del Contrato" o de la persona que éste designe, de acuerdo con las necesidades del servicio, la demanda real y la cantidad de servicios prestados, siempre que se garantice en todo momento la correcta, continua y oportuna prestación del servicio con los estándares de calidad establecidos en el presente Anexo Técnico.		Cumple		Folio 150	
11.4 REGISTRO DE ASISTENCIA DE COMENSALES El control del registro de asistencia de los comensales en los comedores será a través de un sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el La "Persona Titular de la Administración del Contrato", por ejemplo: listas de asistencia, en caso de existir una excepción; ambos sistemas podrán ser monitoreados por "El Proveedor" y emitirá un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, los cuales se utilizarán para la conciliación correspondiente.		Cumple		Folio 150	
11.5 VESTIMENTA Y ACCESORIOS El Licitante, deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada puesto (perfil), mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela o delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera. En caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica. Los supervisores y todo el personal que "El Proveedor" destine para el otorgamiento del servicio, sin excepción, deberán considerar lo siguiente: a) Uniforme limpio y en buen estado, preferentemente con logotipo de la empresa y de conformidad con lo presentado en la propuesta técnica. b) Presentación y limpieza personal: El personal deberá mantener condiciones adecuadas de higiene y aseo personal durante la prestación del servicio, incluyendo uñas cortas y limpias. Asimismo, deberá utilizar las medidas de protección e higiene establecidas para el manejo y preparación de alimentos, procurando que el cabello se encuentre debidamente sujeto o protegido mediante los adornamientos correspondientes y que cualquier característica personal que pudiera representar un riesgo de contaminación de los alimentos se encuentre cubierta o controlada de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable. c) Zapatos bajos industriales y antiderrapantes. (no usar tenis) d) Con red o cofia desechable, cubre boca y en su caso guantes. e) No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, broches, etc.) f) No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio. Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad, el personal designado para la supervisión del servicio tendrá la facultad de no permitir el acceso al comedor correspondiente, por lo que será considerado como incumplimiento y "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 151 Fotografías y descripción del uniforme por cada puesto (perfil) Folio 1522 al 1543	
12. SUPERVISIÓN La La "Persona Titular de la Administración del Contrato" será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el supervisor asignado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" que contendrá como mínimo lo siguiente: • Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. • Abastecimiento de materia prima. • Horarios para la prestación del servicio. • Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. • Número total de servicios • Servicios en sistema • Servicios en lista • Registro de personal presente para la prestación del servicio. • Registro de la degustación • Registro de la muestra testigo • Registro de limpieza del salón • Temperaturas de los alimentos • Registro de cumplimiento del menú del día • Registro de los gramajes • Calidad de los insumos • Supervisión del apéndice "C" una vez a la semana • Así como cada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio.		Cumple		Folio 151 y 152	

Para los comedores "Tlalpan", "Quántum", "CECyRD", "Zafiro II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto. Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día. Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio. El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formulario, el cual se encontrará en el Sistema de Comedor del portal de "El Instituto". La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas. Por lo anterior, el Administrador o Supervisor del Contrato a través del o los supervisores que estos designen para cada comedor institucional, solicitarán se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá tres (3) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio). En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple									
12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS. "El Proveedor" durante cualquiera de los procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor que pudiera ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos que deriven de algún error humano que puedan generar una contaminación en los alimentos, tales como: <table><tr><td>Física.</td><td>Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.</td></tr><tr><td>Química.</td><td>Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.</td></tr><tr><td>Biológica.</td><td>Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</td></tr></table> En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.	Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.	Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.		Cumple		Folio 152 y 153	
Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.										
Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.										
Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.										
12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE 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. 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. Asimismo, "El Proveedor" deberá presentar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la firma del contrato, póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% (quince por ciento) del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. En caso de atraso en la entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. Asimismo, en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos, "El Proveedor" será responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar y esto causará la rescisión del contrato, sin que haya perjuicio alguno para "El Instituto".		Cumple		Folio 153							

12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO.			
"El Proveedor" deberá procurar la calidad e higiene en sus diferentes procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio. Para ello, es obligatorio que, en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales (casos clínicos comprobables de infección del 5% de los servicios brindados ese día en el comedor de ocurrencia), se realizará un análisis a través de un laboratorio externo que la "Persona Titular de la Administración del Contrato" tendrá la facultad de elegir, mismo que deberá encontrarse acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y que en todas las solicitudes el pago correspondiente correrá por cuenta de "El Proveedor". Asimismo, "El Proveedor" podrá sugerir 2 (dos) laboratorios para realizar el muestreo bacteriológico, que cumplan con la acreditación referida en el párrafo anterior y, la "Persona Titular de la Administración del Contrato" se reserva el derecho de seleccionar a alguno de los laboratorios propuestos o cualquiera de los acreditados en la EMA conforme al párrafo ya referido. Los análisis clínicos o microbiológicos que se realizarán deberán garantizar que los alimentos que consumen los usuarios de los comedores se encuentran libres de cualquier organismo patógeno, de acuerdo con lo siguiente:			
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar	Periodicidad	Cantidad de Análisis
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.	Semestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	La totalidad del personal asignado a la prestación del servicio.
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario	Trimestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras. Cuatrimestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	(2) alimentos cocidos; (3) alimentos crudos (carne de res, pollo, cerdo) y (2). frutas y verduras (2), de cada uno de los comedores institucionales.
Superficies inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales	Trimestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	3 superficies inertes de cada uno de los comedores institucionales.
Sistema de filtración de agua por ósmosis inversa o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).	Mensual. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	Agua proveniente del sistema de filtración por ósmosis inversa y/o de la red de agua potable de cada uno de los comedores institucionales.
Los análisis microbiológicos se efectuarán con la toma de muestras testigo del menú, las cuales deberán cumplir con lo siguiente: • Diariamente se deben tomar tres muestras testigo de todos los alimentos que se sirvan, las muestras serán tomadas en el horario de las 13:00 horas, 15:00 horas y 16:30 horas. • Las muestras testigo se deben conservar 72 horas en congelación a una temperatura inferior a -18°C o en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C. • Para la toma de muestras, la persona que las tome debe lavarse las manos y utilizar guantes. • Se debe guardar la muestra en un recipiente que la proteja de contaminación, preferentemente en bolsas con cierre hermético y/o en vasos estériles de tapa roja (dependiendo el tipo de alimento), identificando la muestra con el nombre del platillo, fecha y hora de la toma. • Gramaje mínimo de 250 gramos por alimentos sólidos. • Gramaje mínimo de 250 mililitros por alimentos líquidos. Estas muestras deberán permanecer y ser retiradas en el inmueble de ocurrencia por el laboratorio que se haya determinado. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales Respecto al análisis microbiológico básico del agua proveniente del sistema de filtrado por ósmosis inversa (Zafiro II, Quantum, Moneda y Tláhuac) y del sistema potabilizador de agua (Tlalpan, Insurgentes y CECyRD), deberá realizarse conforme a lo siguiente:			

Cumple

Folio 153 al 155

• Toma de muestra del agua por lo menos 1 vez al mes en cada uno de los comedores institucionales. Los resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos deberán entregarse de manera física al Supervisor del Contrato en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar quince (15) días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. "El Proveedor" notificará al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" los resultados emitidos por el laboratorio que realizó los Análisis clínicos y/o microbiológicos, y, en caso de confirmarse que los casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación son imputables a "El Proveedor", se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados. "El Proveedor" deberá realizar estos análisis de conformidad con lo establecido en la tabla descrita en este apartado denominado "MUESTREO BACTERIOLÓGICO", en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al Supervisor del Contrato a más tardar quince (15) días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor". La "Persona Titular de la Administración del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.																															
13. VISITA A INSTALACIONES. Para efectos de que conozcan y dimensionen los alcances respecto a las instalaciones en donde se prestará el servicio de comedor, se llevará a cabo una visita a los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en los que se prestará el Servicio de las Especificaciones Técnicas, misma que se hará de manera de manera simultánea en los inmuebles denominados Zafiro II y Quantum, ubicados en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX y Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX, respectivamente; dicha visita a las instalaciones se llevará a cabo estrictamente en el día y hora señalados en la convocatoria. Por lo que, la programación de la cita para la visita será mediante correo electrónico a los correos aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx el cual será respondido por el Subdirector de Servicios o el personal que este designe para ello, indicando los requisitos que deberá proporcionar para el ingreso a las instalaciones, el plazo para remitir el correo electrónico será a partir del día de su publicación en el portal del INE y hasta las 12:00 horas, del día hábil inmediato anterior de la fecha estipulada. En caso de asistir a dicha visita, "El Licitante" deberá considerar la asistencia de dos (2) <u>personas</u> toda vez que el recorrido se realizará de manera simultánea, de conformidad con la siguiente distribución de itinerarios: • Representante 1: Realizará de forma exclusiva el recorrido programado a cuatro (4) comedores ubicados en la Ciudad de México (CDMX). <table><tr><th>No.</th><th>Comedor institucional</th><th>Ubicación</th></tr><tr><td>1</td><td>Zafiro II</td><td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>2</td><td>Moneda</td><td>Moneda #64, Col. Talpan Centro, C.P. 14000, Talpan, CDMX.</td></tr><tr><td>3</td><td>Tlalpan</td><td>Viaducto Talpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Talpan, CDMX.</td></tr><tr><td>4</td><td>Tláhuac</td><td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td></tr></table> • Representante 2: Realizará el recorrido correspondiente a tres (3) comedores ubicados en la Ciudad de México (CDMX) y el (CECyRD) en Pachuca, Hidalgo. <table><tr><th>No</th><th>Comedor institucional</th><th>Ubicación</th></tr><tr><td>1</td><td>Quantum</td><td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>2</td><td>Insurgentes</td><td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td></tr><tr><td>3</td><td>CECyRD</td><td>San Juan Tlaxiaca #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</td></tr></table> Nota: La hora de reunión en cada punto de encuentro será a las 10:00 am, teniendo una tolerancia para la asistencia de 20 minutos, con la finalidad de iniciar el recorrido en punto de las 10:30 am, el cual se desarrollará de manera ininterrumpida hasta en tanto queden concluidos dichos recorridos a los inmuebles referidos, para tal efecto, se les entregará a los asistentes un documento que acredite su asistencia, siendo importante señalar que las visitas a los comedores institucionales son de carácter OPCIONAL para el Licitante.	No.	Comedor institucional	Ubicación	1	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	2	Moneda	Moneda #64, Col. Talpan Centro, C.P. 14000, Talpan, CDMX.	3	Tlalpan	Viaducto Talpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Talpan, CDMX.	4	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.	No	Comedor institucional	Ubicación	1	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	2	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	3	CECyRD	San Juan Tlaxiaca #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.	Cumple		Folio 156 y 157	
No.	Comedor institucional	Ubicación																													
1	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																													
2	Moneda	Moneda #64, Col. Talpan Centro, C.P. 14000, Talpan, CDMX.																													
3	Tlalpan	Viaducto Talpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Talpan, CDMX.																													
4	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.																													
No	Comedor institucional	Ubicación																													
1	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																													
2	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																													
3	CECyRD	San Juan Tlaxiaca #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																													

14. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES						
Al día natural siguiente de la emisión del fallo, el Administrador y/o el Supervisor del contrato notificará a "El Proveedor", la fecha y hora en la que se realizará la Reunión Inicial de Trabajo en la cual se determinará la logística de la entrega física de las instalaciones de los comedores y equipos, en la cual se realizará el levantamiento del Acta de Entrega - Recepción correspondiente, haciendo constar el estado y cantidad de los enseres e instalaciones de cada comedor. De igual forma, en el acta correspondiente se describirá el estado que guardan las instalaciones para que estas sean entregadas en las mismas condiciones en el momento de la conclusión del contrato y su devolución por parte de "El Proveedor" a "El Instituto". Asimismo, previo a la conclusión de la vigencia del contrato, el Supervisor del Contrato y/o al personal que este designe, se cerciorará del estado de las instalaciones de los comedores y su equipo, a fin de que estos sean entregados por "El Proveedor" en condiciones de operación y limpieza, de lo cual se dejará constancia mediante Acta de Entrega - Recepción firmada por las partes; en caso de que no se entreguen las instalaciones en estas condiciones, no se procederá a la liberación de la Garantía de cumplimiento señalada en el numeral 7. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, de las Condiciones Contractuales.			Cumple		Folio 157	
15. ENTREGABLES.						
H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica						
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Periodo de entrega	Consecuencia de la no presentación		
1	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS.	Escrito mediante el cual manifieste el importe del Costo del paquete individual de contenedores desechables para la modalidad del servicio "Para llevar", que debe estar integrado por un domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilleta	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.		
2	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El licitante deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.		
3	REGISTRO DE PRESTADORAS DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS U OBRAS ESPECIALIZADAS (REPSE).	El "LICITANTE" deberá entregar junto con su propuesta técnica, copia del Registro de Prestadoras de Servicios Especializados u Obras Especializadas (REPSE) de la empresa ante la Secretaría de Trabajo y Previsión Social , con objeto similar al objetivo y conceptos de la presente contratación. Estos documentos deberán estar vigentes durante toda la prestación del servicio.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.		
4	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	Para el caso de la carne de res, el licitante deberá presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del Licitante , dicho análisis deberán estar realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha de presentación de su propuesta; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.		
		propuesta; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.				
5	Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD	El Licitante deberá demostrar mediante copia simple que cuenta el certificado vigente ISO-22000:2018 expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, con alcance en preparación de alimentos y Distintivo H, correspondientes 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	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.	Folio 157 al 160 Entregable 1 Folio 127 Entregable 2 No presenta	De conformidad con el numeral 14.1. "Causas para desechar las proposiciones" de la Convocatoria de la

		de adopción y servicio de alimentos.		
6	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	MMX-F-405-NORMEX-2018: Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.
7	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	ISO 45001:2018/MMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, expedido de conformidad con la Norma Mexicana: MMX-SAST-45001-IMNC-2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con alcance relacionado con el ramo de alimentos, 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 simple de la certificación vigente expedida a nombre del Licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.
8	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	MMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental - Requisitos con orientación para su uso, expedido de conformidad con la Norma MMX-SAST-45001-IMNC-2018 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 simple de la certificación vigente expedida 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 copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.

Referencia: Numeral 1.7. Normas Aplicables de la Convocatoria, numeral III. MMX-SAA-14001-IMNC-2015 y Anexo 1, 10. Normas oficiales, numeral VI., 15. Entregables, subnumeral 8

No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Periodo de entrega	Consecuencia de la no presentación
8	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	MMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental - Requisitos con orientación para su uso, expedido de conformidad con la Norma MMX-SAST-45001-IMNC-2018 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 simple de la certificación vigente expedida 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 copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.

No cumple

El licitante presenta documentación incompleta de conformidad con lo solicitado en el presente numeral

Folio 1358.- Presenta certificado TIF Vigente de las instalaciones de su proveedor "SIGMA Food Services S.R. de SRL de C.V.", con un alcance de "Cámara de refrigeración 1, cámara de congelación 1 y 2, área de almacenaje de canastillas, patio de maniobras y área de recarga de pilas".

No obstante, en las especificaciones técnicas, se solicita un alcance al corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina.

Entregable 3
Folio 165 al 1468

Entregable 4
Folio 1462.- No cumple, toda vez que de la documentación presentada, no se ubicó que el laboratorio Lloyd Mexicano, SRL de C.V., tenga el alcance para realizar las pruebas de clembuterol solicitada en el presente numeral, de conformidad con la acreditación ante la EMA presentada.

Entregable 5
Folio 539 a 549

Entregable 6
Folio 550 y 551

Entregable 7
Folio 553 al 558

Entregable 8
Folio 164 Al 166

Entregable 9
Folio 1511 al 1520

Entregable 10
Folio 1522 al 1543

Reservados los derechos de la Convocatoria de la Licitación Pública Nacional No. LP/INE/010/2026; en cumplimiento con el artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES; y en relación directa con las obligaciones técnicas previstas en el numeral 4.2. inciso a) de la convocatoria, se determina el desechamiento de la proposición presentada por el licitante, en virtud de actualizarse los siguientes supuestos:

***Incumplimiento de Requisitos Técnicos**

Esenciales: El licitante no presentó de forma completa y detallada la información y los documentos explícitamente requeridos en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", contraviniendo el numeral 4.2 inciso a). Dicho numeral prohíbe expresamente la presentación de escritos o leyendas que solo hagan referencia a las especificaciones sin desglosarlas ni acreditar el cumplimiento total de las necesidades del INSTITUTO.

***Falta de Apego Estricto a la Convocatoria:** La propuesta técnica no se realizó en estricto apego a las necesidades planteadas por el INSTITUTO, sus anexos y las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.

***Afectación a la Solvencia:** Al no cumplir con los requisitos establecidos en la convocatoria, sus anexos y las precisiones de la Junta de Aclaraciones, se afecta directamente la solvencia de la proposición. Esto actualiza de forma inexorable la causa de desechamiento señalada en el numeral 14.1, los supuestos 1) y 11).

Por lo tanto, al no reunir las condiciones técnicas solicitadas por el INSTITUTO, la proposición no es susceptible de evaluarse y se decreta su desechamiento formal.

9	Numeral 9. NORMAS APLICABLES	El Licitante deberá presentar su certificado vigente del Distintivo PARE (Protocolo de Atención de Riesgos Epidemiológicos) con el que se acredite el cumplimiento del protocolo de mitigación de riesgos de contagio para el retorno seguro en las actividades económicas, expedido por una unidad de Inspección acreditada por la EMA; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de la Unidad de Inspección, el certificado debe estar firmado por la persona reconocida en la acreditación de la EMA.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.				
10	Numeral 10. VESTIMENTA Y ACCESORIOS	El Licitante deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela o delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.				
La falta de cualquiera de los entregables establecidos, será causa de desechamiento de la propuesta técnica.								
H.2. Entregables del contrato								
No.	Entregable	Anexo Técnico	Plazo de entrega					
1	Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.					
2	Entrega de Equipo y mobiliario de conformidad con lo establecido en el "Apéndice D", Relación de Equipo 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 20 (veinte) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio.					
3	Realizar pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes.					
4	Entrega de resultados de pruebas de laboratorio de agua del sistema de filtrado por ósmosis inversa y alimentos.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.					
5	Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros de sedimentos y carbón.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Máximo cada 6 (seis) meses.					

6	Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros de sedimentos y carbón por haber rebasado los límites permisibles en las pruebas de laboratorio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 24 horas naturales posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio.				
	Entrega de bitácora correspondiente al monitoreo	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.					
7	Entregar un programa de fumigación y control de fauna nociva, así como, sanitizaciones para las instalaciones de los comedores institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.				
8	Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización establecida en el programa de fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación y de conformidad con el programa presentado.	Cumple		Folio 160 al 162	
9	Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización extraordinaria .	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación				
10	Escrito con la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto"	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato				
11	Entregar un programa de mantenimiento y conservación.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico.	Los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.				
12	Entregar un plan de trabajo del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 7. PLAN DE TRABAJO del Anexo Técnico.	Los primeros 10 (diez) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.				
13	Entrega del diseño del menú para 8 (ocho) semanas, con el catálogo de recetas estándar.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.1 MENÚ del Anexo Técnico.	Una semana antes del vencimiento del diseño de las 8 (ocho) semanas.				
14	Entrega mensual del comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo Técnico.	Dentro de los 3 días hábiles siguientes a la fecha límite de pago				
15	Entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE del Anexo Técnico.	Dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato.				
16	Resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	A más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.				
Los documentos solicitados en el presente numeral deberán entregarse en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zaffro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México.							
16. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.							
De conformidad con lo previsto en los artículos 66 del REGLAMENTO y 145 apartado C de las POBALINES, en caso de resultar adjudicado, "El Proveedor" deberá de presentar una póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor de "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, "El Proveedor" será responsable en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar.				Cumple		Folio 162	

Apéndice A

Guía básica general para la integración de menús
(Obligatoria)

Introducción

Los menús para servir deberán ser variados y equilibrados, por lo que, se señalan las condiciones mínimas a considerar en la preparación de los alimentos que formarán parte del menú que se brinde día a día en los comedores institucionales.

Las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional, acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, tomando en cuenta sus gustos y preferencias, por lo que, la programación de menús que presente el “PROVEEDOR” deberá contener el valor calórico de cada porción a servir.

Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, el “PROVEEDOR” deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido.

Tiempo	Concepto	Ejemplos		Número de opciones dadas	Gramaje ya cocido
1º TIEMPO	Sopa aguada Crema Consomé	Pasta	Fideo, munición, moftito, etc.	2 (dos)	250 ml con 90 g de verdura drenada (económicos o sopas)
		Consomé	Pollo o res.		
		Caldó	Camarón o pescado, fileteño, etc.		
		Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.		
		Cremas	Verduras frescas, leguminosas, etc.		
		Otros	Mole de olla, etc.		
2º TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pastas:	Espagueti, tallarin, entre otros.	1 (una)	100 g
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.		
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.		
3º TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	
		1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%	
		2		30%	
		3	Cármico asado (pechuga y carne de res)	20%	
	Plato fuerte a base de carne de res, pollo (corte americano) y cerdo (carne cocida sin guarnición, sin piel con hueso)	4	Vegetariano	20%	
		Total		100%	
4º TIEMPO	Postre	*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del aforo de cada inmueble.		5 (cinco)	250 g con hueso
		1 opción de postre preparado (Mousses y gelatinas, etc.) La 2ª opción siempre será gelatina			
FRUTA	Fruta temporada	de	Manzana, durazno, sandía, papaya etc. (La fruta podrá variar por la temporada)	2 (dos) o Mezcla	100 g
ENSALADA	Verduras temporada	de	Distintas mezclas de verduras tales como zanahoria, jitomate, lechugas, chayote, calabaza, etc.	2	80 gr
FRIJOLES	Frijoles		Frijoles caldosos con tocino, frijoles puercos, frijoles caldosos con salchicha, frijoles de olla, etc.	1	120 g
ADEREZOS	Aderezos, condimentos, cereales, yogurt y salsas	Aderezos: Ranch, mil islas, César, miel, vinagretas etc. Salsas: Menta, verde, macha etc.		Aderezos: 2 Salsa: 1 Cereales: 2	Libre consumo
		Cereales: Granola, ajonjolí caramelizado, amaranto, trigo etc.			
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, semillas, cereales, flores combinadas. (No infusiones)		Limon, fresa, sandía, horchata, Jamaica, arena, limón con pepino, fresa con sandía, etc. Ofertar solo un sabor con o sin azúcar	Opción 1	Libre consumo

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

Opciones a la plancha

a) Carne asada, pechuga asada o filete de pescado

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

b) Barra de ensaladas y frutas

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

Deberán presentarse dos opciones de ensaladas; a base de verduras y opcionalmente una de ellas podrá ser a base de fruta de temporada.

Se deberá presentar una barra de ensaladas, poniendo a disposición **80 gramos** para el comensal, variada, abundante y con excelente presentación, cuidando que los cortes sean los adecuados para cada ensalada.

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

Para el caso de la fruta, esta deberá ser fresca de temporada y podrá presentarse picada o en rebanadas. Aquellas frutas que se oxiden rápidamente (manzana, pera, plátano, etcétera) deberán presentarse por pieza. Las frutas susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.

Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario. La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.

Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar “El Proveedor”, a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.

c) Alimentos Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas. Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores de "El Instituto". La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. d) Frijoles. Cualquier preparación (refritos, charros, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser de 120 gramos. e) Postre. Se ofrecerán 2 (dos) opciones, la 1ra opción podrá ser gelatina normal de agua o leche y la 2da opción podrá estar integrado por: flan, budín, natilla, yogurt acompañando con gelatina, pan o fruta picada, cuidando que no repitan al menos en dos semanas continuas. No se aceptarán como postre golosinas como: chocolates, caramelos, gomitas, o malvaviscos, etcétera. El recipiente en que se ponga a disposición de los comensales el postre deberá ser de acero inoxidable, porcelana o vidrio templado de alta resistencia, al comensal deberá servirse de manera individual. "El Proveedor" podrá presentarlo en envases individuales, el cual podrá ser de plástico libre de BPA (bisfenol-A). f) Bebidas. Se elaborará con fruta fresca de la estación y con agua filtrada a través del sistema de ósmosis inversa que garantice que es adecuada para el consumo humano y endulzadas con azúcar o sin azúcar según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua simple, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales. g) Complementos. Pan Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercambiando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral). Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera. Tortilla Está debe ser a base de harina de maíz, y deberá ofrecerse de manera permanente durante todo el servicio y presentarse en cantidad libre al comensal. Por higiene y para una mejor conservación deberá presentarse empaquetada individualmente, debiendo ser del mismo día, no se aceptarán tortillas rezagadas de días anteriores, por lo que en dicha situación será rechazada y "El Proveedor" tendrá que sustituirla. Asimismo, se podrá otorgar únicamente tortillas de harina de trigo para algunos menús, como crepas, burritas, sincronizadas, etc. Salsa Se dispondrá para el comensal de manera permanente y durante todo el servicio, debiéndose colocar en contenedores de acero inoxidable en las mesas del salón. La salsa cuales podrán ser a base de cualquier tipo de chile, o en su caso chiles toreados, rajás al limón o en vinagre, según el menú del día, debiéndose rotar el tipo de salsa que se ponga a disposición en los comedores. No se aceptará como salsa de mesa, salsas industrializadas a base de conservadores. Aderezos Se deberán proporcionar diariamente y estar disponible durante todo el servicio al menos 2 (dos) tipos distintos de aderezos de marca: Mli Islas, ranchero, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, salsa de soya, salsa inglesa, jugo maggi, y/o salsa valentina, así como, de manera diaria y permanente, granola y miel de abeja para el caso de la fruta, y deberá estar en cantidad libre para el comensal. Si "El Proveedor" desea colocar a disposición de los comensales aderezos diferentes a los mencionados en el párrafo que antecede, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del supervisor del contrato o quien éste designe. Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio. Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la fina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de calidad, serán retirados y se levantará el reporte para "El Proveedor". Asimismo, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino. Se deberá proporcionar orégano, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día. Con relación a los complementos descritos en los dos párrafos que anteceden, deberán ser proporcionados por el personal del "Proveedor" en la barra correspondiente. En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. Para la integración de los alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, la guía básica podrá elaborarse de conformidad con el catálogo de bienes de consumo "Apéndice E", siempre y cuando no exceda el costo unitario adjudicado	Cumple	Folio 163 al 167
---	--------	------------------

Apéndice B Personal para la prestación del servicio							
La plantilla inicial de personal asignada a cada comedor podrá integrarse conforme al número de puesto señalado en el cuadro siguiente, el cual tiene carácter enunciativo mas no limitativo. Dicha plantilla podr modificarse, previa autorización de la "Persona Titular de la Administración del Contrato" o de l persona que éste designe, de acuerdo con las necesidades del servicio, la demanda real y la cantidad d servicios prestados, siempre que se garantice en todo momento la correcta, continua y oportuna prestació del servicio con los estándares de calidad establecidos en el presente Anexo Técnico.							
Puesto	Tlalpan	Quantum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac
Nutriólogo para el diseño de menús	1						
Coordinador General Administrativo	1						
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1
Chef	1	1	1	0	1	1	0
Ayudante de cocina	4	2	1	1	4	4	1
Ayudante general	10	4	2	3	10	4	1
Personal de servicio en línea	3	2	2	2	3	4	1
Total, de plantilla por comedor	19	10	7	7	19	14	4
Total, de Plantilla del Servicio	82						

Apéndice C Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio							
Descripción	Tlalpan	Quantum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac
Plato frinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	80	150	400	350	50
Plato arrocero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	80	150	400	350	50
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	80	150	400	350	50
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	110	210	550	350	60
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	80	150	400	350	50
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre) (nuevos). Empaquetados individualmente	400	180	80	150	400	350	50
Charola hexagonal para servicio	400	180	80	150	400	350	50
Servilleteros de acero inoxidable	53	34	25	34	53	35	20
Salteras de acero inoxidable	53	34	25	34	53	35	20
Jarras de policarbonato	60	40	30	20	60	50	20
Básculas digitales con capacidad de 40 kgr.	1	1	1	1	1	1	1
Termómetro digital	1	1	1	1	1	1	1
Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio.	8	6	6	6	8	20	3
• Las cantidades de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio es enunciativa más no limitativa, por lo que podrán incrementarse o disminuirse conforme a las necesidades del servicio de cada comedor, sin afectar la calidad, oportunidad y continuidad de la prestación del servicio.							
Se verificará de manera semanal el cumplimiento, mediante el conteo de loza, accesorios y utensilios del presente apéndice.							
Durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" deberá mantener en buen estado los accesorios e implementos que pondrá a disposición de "El Instituto" para la prestación del servicio, así como, la cantidad conforme lo solicitado.							

Apéndice B Personal para la Prestación del Servicio.

Apéndice B Personal para la prestación del servicio							
La plantilla inicial de personal asignada a cada comedor podrá integrarse conforme al número de puesto señalado en el cuadro siguiente, el cual tiene carácter enunciativo mas no limitativo. Dicha plantilla podr modificarse, previa autorización de la "Persona Titular de la Administración del Contrato" o de l persona que éste designe, de acuerdo con las necesidades del servicio, la demanda real y la cantidad d servicios prestados, siempre que se garantice en todo momento la correcta, continua y oportuna prestació del servicio con los estándares de calidad establecidos en el presente Anexo Técnico.							
Puesto	Tlalpan	Quantum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac
Nutriólogo para el diseño de menús	1						
Coordinador General Administrativo	1						
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1
Chef	1	1	1	0	1	1	0
Ayudante de cocina	4	2	1	1	4	4	1
Ayudante general	10	4	2	3	10	4	1
Personal de servicio en línea	3	2	2	2	3	4	1
Total, de plantilla por comedor	19	10	7	7	19	14	4
Total, de Plantilla del Servicio	82						

Cumple

Folio 168

Cumple

Folio 169 y 170

Se verificará de manera semanal el cumplimiento, mediante el conteo de loza, accesorios y utensilios del presente apéndice.

Durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" deberá mantener en buen estado los accesorios e implementos que pondrá a disposición de "El Instituto" para la prestación del servicio, así como, la cantidad conforme lo solicitado.

Apéndice D Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio									Cumple	Folio 171
No.	Descripción	GOBIERNO	RECURSOS LIMITA	MUNICIPIO	GUAYAS	ESTADO	EXCELENTE	CUMPLE		
SALÓN										
1	Insectario eléctrico para marcos con lámpara de 20 W, rejilla de 2000 V	1	1	2	2	2	1	1		
2	Pisara blanca magnética de doble cara, 40 x 24 pulgadas, marco de aluminio y soporte, para anunciar menú diario.	1	1	1	1	1	1	1		
COCINA										
1	Liquidadora Industrial, Tapa esférica en acero capacidad de 12 litros inoxidable 1-304 grado alimenticio que se fija al vaso. Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable 1-304 grado alimenticio	1	1	2	2	2	1	1		
NOTA: El equipo solicitado es enunciativo más no limitativo y podrá ajustarse conforme a las necesidades operativas y a las características particulares de cada inmueble, previa validación del Supervisor designado por "El Institute" , el cual permitirá la operación de los comedores, en caso de que "El Proveedor" , requiera equipo adicional deberá instalarlo sin costo adicional al "El Institute" , con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de los comedores y brindar un buen servicio.										

Apéndice E Catálogo de bienes de consumo		
No.	Descripción	Marca
Productos perecederos, Verduras, hortalizas y tubérculos.		
1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
2	Aguacate maduro macizo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
4	Apio (tallo grande)	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
5	Berros verdes	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
6	Betabel sin rabo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
7	Calabacita Italiana	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
8	Cebolla blanca	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
9	Cebolla cambray	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
10	Cebolla morada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
11	Cilantro	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
12	Col blanca	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
13	Coliflor	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
14	Chayote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
15	Elote entero	Sin marca, fresco y de Excelente calidad

16	Chile cuaremeño	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
17	Chile poblano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
18	Chile semano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
19	Chile habanero	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
20	Chile manzano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
21	Ejote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
22	Blote desgranado	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
23	Epazote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
24	Espinaca fresca	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
25	Germen de soya	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
26	Germen de trigo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
27	Germen de alfalfa	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
28	Hierba buena	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
29	Hierbas de olor	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
30	Hongos (champiñones)	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
31	Hoja de aguacate	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
32	Hoja santa	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
33	Jitomate bolo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
34	Jitomate guaje	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
35	Lechuga francesa	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
36	Lechuga romana	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
37	Lechuga italiana	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
38	Lechuga sangría	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
39	Limón West Indian, Mexican, Key Lime, Tahiti, Persian o Bear	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
40	Pimiento Morrón rojo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
41	Pimiento Morrón verde	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
42	Pimiento Morrón amarillo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
43	Nopal grande sin espinas	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
44	Papa blanca grande	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
45	Papa cambray	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
46	Pepino	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
47	Perejil lacio o chino	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
48	Poro grande	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
49	Rábano largo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
50	Romero limpio y fresco	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
51	Tomate verde	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
52	Verdolagas frescas sin raíz	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
53	Zanahoria	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
54	Zetas	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
55	Flor de calabaza	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
56	Chía	Sin marca y de Excelente calidad
57	Camote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
58	Ciruela roja seleccionada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
59	Durazno melocotón seleccionado	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
60	Fresa seleccionada en charola	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
61	Guayaba tamaño primera	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
62	Jícama de agua	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
63	Kiwi seleccionado 1	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
64	Mango manila 180 a 200 gramos	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
65	Mandarina seleccionada tangerina	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
66	Manzana Golden seleccionada no 113	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
67	Manzana roja seleccionada starking no 113	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
68	Melón chino	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
69	Melón valenciano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
70	Mamey	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
71	Naranja	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
72	Papaya maradol	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
73	Pera mantequilla seleccionada no120	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
74	Piña grande seleccionada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad

75	Plátano tabasco maduro	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
76	Plátano macho	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
77	Pulpa de mango (natural)	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
78	Pulpa de guanábana (natural)	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
79	Guanábana fruta entera	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
80	Sandia	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
81	Toronja roja	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
82	Tejocote dulce	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
83	Tuna	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
84	Uva sin semilla seleccionada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
85	Uva roja globo	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
Productos Lácteos		
86	Crema Acida original	Lala, alpura, sigma, la franja, la villita, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
87	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
88	Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
89	Mantequilla	Gloria, lala, chipilo, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
90	Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
91	Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
92	Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
93	Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
94	Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.	Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
95	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.
96	Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.
97	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.
98	Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
99	Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
Productos percederos embulidos.		
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
101	Jamón York de perna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bemina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
102	Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bemina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
103	Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
104	Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
105	Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
106	Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bemina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
Productos percederos. Cárnicos. Bovino		
107	Caña de filete de res	De origen TIF
108	Costilla de res fresca, en porciones de 190 gramos c/u con hueso delgado.	De origen TIF
109	Bistec de res fresco, en porciones de 170 gramos c/u. Bola, aguayón y centro de cara	De origen TIF
110	Chambarete de res fresco sin hueso, en porciones de 170 gramos c/u.	De origen TIF
111	Falda de res limpia y fresca.	De origen TIF
112	Molida de res fresca, 100% magra, sin grasa.	De origen TIF
113	Panza de res fresca y limpia, precocida, recortada en trozos regulares.	De origen TIF
114	Pata de res fresca y limpia, precocida, recortada en cubos pequeños.	De origen TIF
115	Pulpa de res fresca, en porciones de 170 gramos c/u, de contra o centro limpio.	De origen TIF
116	Puntas de bistec de res, fresco y cortes de 3cm x 1cm.	De origen TIF
117	Retazo de res con hueso, fresco.	De origen TIF
118	Pulpa de ternera de leche, en porciones de 170 gramos c/u.	De origen TIF
119	Suadero de res rallado limpio	De origen TIF

Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal		
Productos perecederos. Cárnicos, Cerdo y Pollo		
120	Bistec de cerdo fresco.	De origen TIF
121	Cecina adobada fresca	De origen TIF
122	Chicharrón carrudo fresco	De origen TIF
123	Chuleta ahumada	De origen TIF
124	Chuleta de cerdo fresca	De origen TIF
125	Lomo de cerdo fresco o congelado	De origen TIF
126	Pulpa de cerdo fresca o congelada	De origen TIF
127	Molida de cerdo magra y fresca, sin grasa	De origen TIF
128	Costilla de cerdo fresca, o congelada	De origen TIF
129	Pierna con mustlo de pollo fresco, o congelada	De origen TIF
130	Pechuga aplastada sin hueso y sin piel	De origen TIF
131	Pechuga entera de pollo, piel amarilla o congelada	De origen TIF
132	Refazo de pollo limpio sin menudencias	De origen TIF
133	Nuggets de pollo fresco	De origen TIF
134	Pechuga de pollo molida, fresca y sin grasa	De origen TIF
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal		
Productos perecederos. Pescados y mariscos		
135	Filete de pescado tipo tilapia	BASA, tilapia o blanco de Nilo, igual o superior en calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
136	Camarón sin cabeza U12, fresco	Sin marca y de primera calidad
137	Surimi de pescado empaquetado al alto vacío, en presentación de 1 kg	Capitan, Neptuno, de igual o mayor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
Productos perecederos. Pan y tortilla		
138	Bolillo, telera, chapata o bollo de 40 gramos por pieza de harina blanca o integral, fresco del día.	Sin marca y de primera calidad
139	Pasta hojaldrada fresca	Sin marca y de primera calidad
140	Masa fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad
141	Masa fresca para pizza	Sin marca y de primera calidad
142	Tortilla fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad
143	Tortilla de harina de trigo, en presentación de 20 piezas.	Tia rosa, la Misión, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
144	Tortilla fresca para flautas	Sin marca y de primera calidad
Productos no perecederos. Abarotes, semillas y granos.		
145	Frijol bayo, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
146	Frijol peruano, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
147	Frijol Negro, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
148	Frijol pinto, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
149	Aroz grano grueso, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
150	Haba seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
151	Lenteja seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
152	Ajudía seca chica, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
153	Garbanzo seco, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
154	Avena (hojuela)	Quaker, Granvita, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
155	Chile ancho de primera selección	A granel de primera calidad
156	Chile cascabel de primera selección	A granel de primera calidad
157	Chile chipotle de primera selección	A granel de primera calidad
158	Chile de árbol de primera selección	A granel de primera calidad
159	Chile guajillo de primera selección	A granel de primera calidad
160	Chile morita de primera selección	A granel de primera calidad
161	Chile pasilla de primera selección	A granel de primera calidad
162	Chile piquín en polvo de primera	A granel de primera calidad
163	Aceite comestible puro de maíz o cártamo, en presentación de 900 ml.	Oleico,Nutrolí, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
164	Aceite de olivo, en presentación de 900 ml.	Borges, Ybarra, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
165	Acetuna verde sin hueso, en presentación frasco 1 Kg.	Cibeles, Serpis, Ybarra, de igual o mejor calidad
166	Pasta de adobo de Achiote, en presentación de 1 kg	Anita o Mérida, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
167	Aderezo de mayonesa, en presentación de frasco 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
168	Ajonjolí	A granel de primera calidad
169	Bana de alegría de amaranto, envasado con miel y cacahuete, en presentación individual de 50 gramos c/u.	De primera calidad y cuando menos 2 meses de caducidad
170	Ale de frutas, en presentación de bana de 4 kg	La flor de Morelia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
171	Azúcar estándar, en presentación de 1 kg.	Zulca, Domino, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
172	Bicarbonato de sodio, en presentación de 227 gramos.	Armáhammer, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
173	Pan para hamburguesa panillera, presentación de 8 piezas, fresco.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
174	Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.
175	Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosí, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
176	Camarón chico seco	A granel de primera calidad
177	Canela en polvo, en presentación	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de

Cumple

Folio 172 al 184

177	de frasco con 500 gramos.	caducidad.
178	Camote entera, en presentación de 1 kg.	San Lázaro, McCormick, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
179	Color vegetal en polvo varios colores, en presentación de frasco con 100 gramos.	Deiman, de igual o mejor calidad.
180	Consomé de camarón en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
181	Consomé de pollo en polvo, en presentación de frasco con 3.5 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
182	Consomé de res en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
183	Crema de cacahuete, presentación frasco con 1.36kg	Aladino, igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
184	Chile chipotle adobo, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
185	Chiles güeros, en presentación de lata con 400 gramos	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
186	Rajas en vinagre, presentación lata de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
187	Chile cuernameño en vinagre, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
188	Chocolate de mesa, en presentación de caja con 6 tabillas (540 gramos)	Ibama o abuelita, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
189	Chocolate en polvo, en presentación de lata con 1.9 kg.	Choco milk o Ibama, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
190	Chongos zamoranos, en presentación de lata con 800 gramos.	Coronado o la herradura, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
191	Duraznos en almíbar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
192	Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
193	Pulvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
194	Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
195	Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
196	Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
197	Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos C/U.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
198	Pulvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
199	Pulvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
200	Grentelina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
201	Granola mezclada con miel, en presentación de bolsa con 1 kg.	Granvita, Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
202	Harina de trigo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
203	Harina para hot cakes tradicionales, en presentación de bolsa con 800 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
204	Harina para pastel diferentes sabores, en presentación de caja con 432 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
205	Hielo, en presentación de bolsa con 5 kg.	Fiesta o Igló, de igual o mejor calidad.
206	Flor de Jamaica de primera selección nacional	A granel de primera calidad
207	Jugo sazonal, en presentación de frasco con 800 ml.	Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
208	Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores.	Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
209	Leche condensada deslactosada, en presentación de lata con 375 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
210	Leche evaporada deslactosada, en presentación de lata con 360 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
211	Leche ultrapasteurizada deslactosada, en presentación individual de diferentes sabores con 250 ml.	Alpura, Lala, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
212	Maíz cacahuazintle sin cabeza	A granel de primera calidad
213	Fécula de Maíz natural, en presentación de caja con 750 gramos.	Maizena, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
214	Mayonesa con jugo de limón, en presentación de frasco con 3.8 kg.	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
215	Mermelada de fresa, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
216	Mermelada de piña, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
217	Mermelada de zaramona, en presentación de frasco con 300 gramos.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
218	Miel de abeja natural, en presentación de frasco con 1 litro.	Carlota, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
219	Crema de avellanas con cacao, en presentación de frasco con 1 kg.	Nutella, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
220	Miel maple, en presentación de bote con 500 gramos.	Karo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
221	Molizazo, en presentación de frasco con 450 gramos.	McCormick, Kraft, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
222	Orégano entero seco, de primera selección	A granel de primera calidad
223	Pataqueta de cacahuete, en presentación individual envuelta con 130 gramos.	A granel de primera calidad
224	Pan de caja blanco rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
225	Pan de caja integral rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
226	Pan molido clásico, en presentación de bolsa con 1.5 kg.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
227	Pastita seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad
228	Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
229	Pasta de semola de trigo duro, en presentación de paquete individual con 200 gramos. (Codito, Rideo, Espiguetti, Moño, Murición, Fluma, Tomillo, etc.).	Bartilo, la moderna, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
230	Pasta preparada para pipián	Criollo, igual o superior en calidad
231	Pepita verde molido	Sin marca y de primera calidad
232	Pimienta blanca molido	Sin marca y de primera calidad

233	Pimienta negra molida	Sin marca y de primera calidad
234	Pimienta negra entera	Sin marca y de primera calidad
235	Piña en alimbar rebanada, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez, la torre, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
236	Camarón en polvo	Sin marca y de primera calidad
237	Poivo para hornear, en presentación de lata con 454 gramos.	Royal, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
238	Levadura seca instantánea, en presentación de paquete con 450 gramos.	Nevada, Tradipán, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
239	Puré de tomate, en presentación de lata con 2,950 kg.	La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
240	Sal de mesa, en presentación de bolsa con 1 kg.	La fina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
241	Salsa catsup, en presentación de frasco con 1kg.	La costeña, Del Monte, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
242	Salsa de soya, en presentación de frasco con 1 litro.	Kikkoman, Pekin, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
243	Salsa Picante valentina etiqueta amarilla, en presentación de frasco con 1 litro.	Valentina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
244	Tamarindo grande seco de primera selección.	Sin marca y de primera calidad
245	Tostadas de maíz, en presentación de bolsa con 300 gramos.	La Misión, Chamas de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
246	Vainilla líquida, en presentación de frasco con 1 litro.	D' Garí, Molina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
247	Vinagre blanco, en presentación de frasco con 750 ml.	Banffito, igual o superior en calidad
248	Servilletas, presentación en paquete de 550 piezas.	Pélateo, Regio, igual o superior en calidad
249	Rompope de vainilla, en presentación de botella con 1 litro.	Santa clara, igual o superior en calidad
250	Papel Aluminio reforzado, presentación rollo con 100 metros.	Reynolds, Azteca, de igual o mejor calidad.
251	Atún en aceite, presentación en lata de 1.880 kg.	Dolores, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.

Productos, Artículos de limpieza		
252	Bomba para baño	Sin marca y de primera calidad
253	Bolsa para cubierto	Sin marca y de primera calidad
254	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad
255	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad
256	Bolsa para tortilla	Sin marca y de primera calidad
257	Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad
258	Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zote, de igual o mejor calidad.
259	Claro	1
260	Pino	Pinol
261	Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca
262	Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca
263	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad
264	Guantas de polipapel	Sin marca
265	Fibra negra	Sin marca
266	Fibra de acero	Sin marca
267	Fibra verde	Sin marca
268	Piedra pómez	Sin marca
269	Recogedores	Sin marca
270	Escobas	Sin marca
271	Tropos de cocina	Sin marca
272	Jergas	Sin marca
273	Mechudos	Sin marca
274	Jaladores	Sin marca
275	Betafil	Sin marca
276	Pallitos	El pingüino, igual o superior en calidad
277	Tierra pómez	Sin marca
278	Limpia vidrios	Sin marca
279	Jabón lavatrastes	Axlón, Salvo, igual o superior en calidad
280	Cubetas	Sin marca
281	Desengrasante industrial	Sin marca
282	Desincrustante industrial	Sin marca

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

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

El cambio propuesto deberá ser autorizado por **"Supervisor del contrato"**. En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, **"El Proveedor"** se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 11. Deducciones** de las Condiciones Contractuales.

En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.

Apéndice F										
Ejemplo de planeación de menú diario										
(Patrón alimenticio)										
Tiempo	Concepto	Número de raciones/días	Cantidad por ración	Ejemplos	SEMANA 1					
					LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
1 ^a	Sopa aguada Crema Consumé	2 (días)	250 ml con 10 g de verdura desmenuada (consumé o sopas)	Pasta	SOPA DE PASTO FIDEO	SOPA DE AGUILLAS CON LECHE	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE COL CON LECHE	CREMA DE ZANAHORIA	
				Otros	Mole de olla, etc.	144 kcal	73 kcal	137 kcal	148 kcal	155 kcal
2 ^a	Pastas, ensal y otros	1 (jue)	100 g	Pasta	ESPAGUETI, TALLARÍN, ENTRE OTROS.	ARROZ	ARROZ	ARROZ	PASTA A LA MANTIQUELLA	
				Arroz	ARROZ ENHILADO CON CHICHARRO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	CHILACUILLES	
				Otros	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, vendidos al vapor, etc.	139 kcal	738 kcal	141 kcal	146 kcal	206 kcal
3 ^a	Palo fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo picado y pollo vegetariano (carne cocida en guarnición, sin piel/hueso)	8 (días)	120 g sin hueso	1	Palo, cerdo, res o pescado	POLLO ENCHILADO	ALAMBRE DE CERDO	RES A LA CACHOLA	ALONDROS DE POLLO AL CHIFOLITO	CEBINA DE CERDO
						203 kcal	203 kcal	204 kcal	207 kcal	208 kcal
				2	Palo, cerdo, res o pescado	CARNITAS	TIRINA DE POLLO	FILITO DE PESCADO AL POCO DE AJO	HERVIC DE RES ENCHILADO	POLLO EN CREMA DE PASTA
						140 kcal	138 kcal	111 kcal	133 kcal	188 kcal
				3	Carnica asada (pechuga y carne de res)	PESCADO A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	PESCADO A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA
						121 kcal	207 kcal	207 kcal	111 kcal	207 kcal
						CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA
						207 kcal	207 kcal	207 kcal	207 kcal	207 kcal
				4	Vegetariano	QUESADILLAS DE MEX	RAMACHE DE MEX	TORTITAS DE CEBOLLA CON QUESO Y CALABAZA	TORTITAS DE CEBOLLA CON QUESO Y CALABAZA	TACOS BOMBONEROS DE MEX
						204 kcal	171 kcal	137 kcal	171 kcal	204 kcal
				*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del plato de cada inmueble.						
	4 ^a	Postre	2 (días)	80 g	1ra. opción de postre preparado (Mousse y gelatinas, etc.)	CALABAZA CON DORADO	ARROZ CON LECHE	PERA EN ALBANO	HOJIN DE MEX	NATILLA DE CHOCOLATE
						10 kcal	209 kcal	46 kcal	248 kcal	140 kcal
					2da. opción siempre será gelatina	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE FRESA
						38 kcal	38 kcal	38 kcal	38 kcal	38 kcal
FRIJOL	Frijoles	1	120 g	Frijoles caldosos con tocino, frijoles puros, frijoles caldosos con tocino, frijoles de olla, etc.	FRIJOL	FRIJOL	FRIJOL	FRIJOL	FRIJOL	
					107 kcal	107 kcal	107 kcal	107 kcal	107 kcal	
ENSALADA	Crisol o cocido	2 (días)	80 g	Mix de lechuga, compote, etc.	ENSALADA CALABAZA	ENSALADA DE COL	ENSALADA DE COL	ENSALADA DE COL	ENSALADA DE COL	
					29 kcal	29 kcal	29 kcal	29 kcal	29 kcal	
FRUTA	Fruta de temporada	2 (días)	100 g	Mango, uva, naranja, papaya, etc. (La fruta podrá variar por la temporada)	MELÓN	MELÓN	MELÓN	MELÓN	MELÓN	
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, semillas, cereales, flores o combinadas (fita infusiones)	Opción 1	Libre consumo	Limon, fresa, sandia, horchata, jamaica, entre otros, con pepino, fresa con sandia, etc. (Cualquier otro sabor con o sin azúcar)	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE PEAR	AGUA DE PEAR	AGUA DE PEAR	
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	
ARROZ	Arroz, condimentos, cereales, yogurt y salsas	Aderezos: 2	Libre consumo	Aderezos: Ranch, mil áos, césar, miel, vinagretas, etc.	MIL ÁOS	RANCH	CÉSAR	MIL ÁOS	RANCH	
					20 kcal	20 kcal	41 kcal	26 kcal	25 kcal	
					ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	
		Salsa: 1	Libre consumo	Salsa: Mole, verde, macho, etc.	SALSA DE CHILE	SALSA DE CHILE	SALSA DE CHILE	SALSA DE CHILE	SALSA DE CHILE	
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	
					ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	
		Cereales: 2	Libre consumo	Cereales: Granola, cereal con compote, amaranto, trigo, etc.	GRANOLA	GRANOLA	GRANOLA	GRANOLA	GRANOLA	
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	
					ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	
	Complementos: Pan, Tortilla	Complementos: Pan, Tortilla	Libre consumo	Torta de harina, maíz Pan de caja, bolillo, etc.	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	
					ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	
					10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	10 kcal	
Autorizado por parte del INE					Autorizado por parte del INE					

Cumple

Folio 185 al 187

Apéndice G

Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"

LICITANTE:

ASPECTO POR EVALUAR	SÍ	NO	OBSERVACIONES	
Cuenta con cocina:				
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:				
ASPECTO POR EVALUAR	CANTIDAD MINIMA EQUIPO	SÍ	NO	OBSERVACIONES
Equipo de abatimiento de temperatura -18c (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)	1			
Equipo de cocción industrial (barretenas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)	1			
Horno tipo rational industrial a vapor y/o convencional	1			
Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación	1			
Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, aserra, cuchillos etc.)	1			
Almacén de secos	1			
Almacén de productos qui micos de limpieza	1			
Certificado del Distintivo H vigente	1			
Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos.	1			
OTROS				
Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o calidosos	1			
Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	10			
Cambros contenedores de policarbonato	10			
POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE"				
FECHA		TELEFONO		
EMPRESA VISITADA:				
REPRESENTANTE:				
FIRMA:				
POR PARTE DEL "INSTITUTO"				
NOMBRE DEL VISITADOR				
FIRMA				
OBSERVACIONES				
POR PARTE DEL ORGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"				
NOMBRE DEL VISITADOR				
FIRMA				
OBSERVACIONES				
Elaboró	Revisó	Aprobó		
Lic. Ana Luisa Meraz Velasco	Ing. Aarón Salomón Soto	Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza		
Jefa de Departamento de Servicios Generales "B"	Subdirector de Servicios	Director de Recursos Materiales y Servicios		

Cumple

Folio 188 a 189

Elaboró

LIC. ANA LUISA MERAZ VELASCO
Jefa de Departamento de Servicios Generales B

Revisó

ING. AARÓN SALOMÓN SOTO
Subdirector de Servicios

Avaló

LIC. MARIO ALFONSO BURCIAGA ESPARZA
Director de Recursos Materiales y Servicios

Hash: 205399B84D69AC5F1D2C15F01EF38572CAB02859946360229E0ABCEBD41347F

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
FECHA FIRMA: 2026/08/25 5:37 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150173
HASH:
205399B84D69AC5F1D2C15F01EF38572CAB02859994636
0229E0ABCEBD41347F

FIRMADO POR: SALOMON SOTO AARON
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:18 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150173
HASH:
205399B84D69AC5F1D2C15F01EF38572CAB02859994636
0229E0ABCEBD41347F

FIRMADO POR: MIRANDA SEGOVIANO HUGO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:29 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150173
HASH:
205399B84D69AC5F1D2C15F01EF38572CAB02859994636
0229E0ABCEBD41347F

FIRMADO POR: BURCIAGA ESPARZA MARIO ALFONSO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:31 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150173
HASH:
205399B84D69AC5F1D2C15F01EF38572CAB02859994636
0229E0ABCEBD41347F

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
N° LP-INE-010/2026

Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, en lo sucesivo "El Instituto".

EVALUACIÓN TÉCNICA

Nombre del Licitante: Suministros M Y R S.A. DE C.V. Ciudad de México a, 25 de agosto de 2026

Descripción de lo solicitado en el Anexo Técnico	Junta de Aclaraciones	Cumple	Razones por las que No Cumple	Foja	Fundamento legal																																				
1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN. Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, en lo sucesivo "El Instituto".		Cumple		Folio 13																																					
2. ANTECEDENTES. Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto". Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeros y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.		Cumple		Folio 13																																					
3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS. 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 del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias "El Instituto". El servicio del comedor con sistema de autoservicio busca proveer comidas balanceadas y saludables, lo que puede mejorar la salud y bienestar de los servidores públicos de "El Instituto", garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, mismos que, se proporcionarán de lunes a viernes en un horario de 13:00 a 16:30, horas y que podrán ser ingeridos en los espacios habilitados para el servicio o requeridos para llevar. "El Proveedor" deberá cumplir al inicio del servicio con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el alfozo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:																																									
<table><tr><th>Tiempo</th><th>Descripción</th><th>Ejemplo de platillo</th><th>Opciones obligatorias</th><th colspan="2">Porcentaje de porciones</th></tr><tr><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">Sopa aguada Crema Consomé</td><td>Fideo, munición, mofrito, entre otros.</td><td rowspan="2">2</td><td colspan="2">50% por opción</td></tr><tr><td>Caldos de pollo, res, camarón, pescado, halperío, entre otros.</td><td colspan="2">Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé</td></tr><tr><th>Tiempo</th><th>Descripción</th><th>Ejemplo de platillo</th><th>Opciones obligatorias</th><th colspan="2">Porcentaje de porciones</th></tr><tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td>Lentejas, habas, fréjol, de mariscos, entre otros.</td><td rowspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Mole de olla, entre otros.</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td></td><td></td><td>Espagueti, tallarin, entre otros.</td><td></td><td colspan="2"></td></tr></table>						Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones		1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, mofrito, entre otros.	2	50% por opción		Caldos de pollo, res, camarón, pescado, halperío, entre otros.	Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé		Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones				Lentejas, habas, fréjol, de mariscos, entre otros.				Mole de olla, entre otros.					Espagueti, tallarin, entre otros.			
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																																					
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, mofrito, entre otros.	2	50% por opción																																					
		Caldos de pollo, res, camarón, pescado, halperío, entre otros.		Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé																																					
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																																					
		Lentejas, habas, fréjol, de mariscos, entre otros.																																							
		Mole de olla, entre otros.																																							
		Espagueti, tallarin, entre otros.																																							

2	Pastas arroz otros	Verde, rojo, blanco, con verduras, entre otros.	1	100%
		Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor entre otros.		
3	Plato fuerte	Guisado a base de pollo, cerdo, res o pescado*.	2	30%
				30%
		Vegetariano	1	20%
		Proteína vegetal.		
4	Postre	Asados ** Pechuga y Carne.	2	20% Estas opciones deben estar disponibles durante todo el horario en que se presta el servicio.
5	Fruta de temporada	Pays, mousses y gelatinas elaborada, entre otros.	1	50%
		gelatina simple (de un solo sabor)***	1	50% Disponible durante el horario de la prestación del servicio
6	Frijoles	Manzana, plátano, naranja, entre otros.	1	permanente en el horario de prestación del servicio
7	Aderezos	Flor de Mayo, pinto, negro, entre otros.	1	permanente en el horario de prestación del servicio
8	Agua	Estilo Ranch, italiana, mil islas.	2	permanente en el horario de prestación del servicio
		Varios sabores, Horchata, Jamaica, limón, sandía, entre otros.	1	permanente en el horario de prestación del servicio

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

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

- "Para los platos fuertes a base de pollo, cerdo, res o pescado, **"El Proveedor"** deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 30% para una opción y 30% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de **"El Instituto"**.
- *****"El Proveedor"** deberá considerar que estos platillos (pechuga y carne asada), son obligatorios durante el horario de la prestación del servicio. Y se podrán ajustar durante el horario de servicio privilegiando los platillos fuertes terminados.
- ******"El Proveedor"** deberá considerar que la gelatina simple (de un solo sabor), es obligatoria durante el horario de la prestación del servicio.

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

Entendiéndose por elementos lo siguiente:

Primer elemento: Sopa, crema o consomé.
Segundo elemento: Pastas, arroz y otros.
Tercer elemento: Plato fuerte (deberá mantenerse disponible al menos las opciones de pechuga y carne asada durante todo el horario de prestación del servicio).
Cuarto elemento: Postre (al menos la opción de gelatina simple).
Quinto elemento: Fruta de temporada (permanente en el horario de prestación del servicio).
Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio).
Séptimo elemento: Dos aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio).
Octavo elemento: Agua de sabor (permanente en el horario de prestación del servicio).

La falta de algún elemento 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.

El **"Supervisor del Contrato"** y/o el personal que este designe tendrán la facultad de solicitar, preferentemente en el marco de los Procesos Electorales y actividades institucionales, la prestación de servicios extraordinarios para el personal, considerando que en procesos electorales federales todos los días y horas son hábiles; así como el incremento o decremento en la cantidad de alimentos derivado de actividades extraordinarias de **"El Instituto"**. Asimismo, podrán solicitar la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación por escrito y/o correo electrónico, con al menos **veinticuatro (24) horas naturales** de anticipación a **"El Proveedor"**.

En este sentido el **"Supervisor del Contrato"** y/o el personal que este designe tendrán la facultad de solicitar el servicio de alimentos para el personal y/o terceros, preferentemente en el marco de actividades institucionales extraordinarias, considerando que podrán ser entregados en diversos horarios incluido días y horas inhábiles; así como el incremento o decremento en la cantidad de menús (servicios) derivado de actividades extraordinarias de **"El Instituto"**, previa notificación por escrito y/o correo electrónico, con al menos **veinticuatro (24) horas naturales** de anticipación a **"El Proveedor"**.

En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles o derivado de actividades extraordinarias de **"El Instituto"**, **"El Proveedor"** se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 11. Deducciones** de las Condiciones Contractuales.

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"**.

Cumple

Folio 13 al 16

3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PARA EL SERVICIO.																									
Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:																									
16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)				16 MESES (SEPTIEMBRE 2026 – DICIEMBRE 2027)																					
Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios	Cantidad Máxima de servicios	Ejercicio Fiscal	Descripción	Cantidad mínima de servicios	Cantidad Máxima de servicios																		
2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428	2026	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	97,771	244,428																		
2027		293,314	733,284	2027		293,314	733,284																		
Total, de		391,085	977,713	Total, de		391,085	977,712																		
				No cumple	El licitante no cumple ya que no presentó en su propuesta Técnica la modificación realizada en la junta de aclaraciones	Folio 16	De conformidad con el numeral 14.1. "Causas para desechar las proposiciones" de la Convocatoria de la Licitación Pública Nacional No. LP/INE/010/2026; en cumplimiento con el artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES; y en relación directa con las obligaciones técnicas previstas en el numeral 4.2, inciso a) de la convocatoria, se determina el desechamiento de la proposición presentada por el licitante, en virtud de actualizarse el siguiente supuesto: *Afectación a la Solvencia: Al no cumplir con los requisitos establecidos en la convocatoria, sus anexos y las precisiones de la Junta de Aclaraciones, se afecta directamente la solvencia de la proposición. Esto actualiza de forma inexorable la causa de desechamiento señalada en el numeral 14.1, (el supuesto 1).																		
3.2 UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO																									
La prestación del servicio de alimentos para "El Instituto" se brindará en los siguientes comedores institucionales:																									
<table><tr><th>Comedor Institucional</th><th>Ubicación</th></tr><tr><td>Moneda</td><td>Moneda #44, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.</td></tr><tr><td>Insurgentes</td><td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td></tr><tr><td>Quantum</td><td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>Tláhuac</td><td>Av. Tláhuac #5502, Col. Gonzalo Estrada, C.P. 09980, Iztapalapa, CDMX.</td></tr><tr><td>Tlalpan</td><td>Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.</td></tr><tr><td>Zafiro II</td><td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>Acoxpa*</td><td>Calleada Acoxpa #434, Piso 1, Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.</td></tr><tr><td>CECyRD</td><td>San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</td></tr></table>				Comedor Institucional	Ubicación	Moneda	Moneda #44, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Gonzalo Estrada, C.P. 09980, Iztapalapa, CDMX.	Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	Acoxpa*	Calleada Acoxpa #434, Piso 1, Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.	CECyRD	San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.				
Comedor Institucional	Ubicación																								
Moneda	Moneda #44, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.																								
Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																								
Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																								
Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Gonzalo Estrada, C.P. 09980, Iztapalapa, CDMX.																								
Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.																								
Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																								
Acoxpa*	Calleada Acoxpa #434, Piso 1, Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.																								
CECyRD	San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																								
*NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA:																									
a) Derivado de la desocupación del inmueble denominado "Acoxpa", la "Persona Titular de la Administración del Contrato" y/o a quien este designe, notificará por escrito y vía correo electrónico a "El Proveedor", el momento en el que deberá habilitar el servicio en dicho inmueble.																									
b) El no suministrar el juego de lona, accesorios, utensilios y equipos descritos en el numeral 5.2, Accesorios e Implementos mínimos para la prestación del servicio, así como lo establecido en los subnumerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN en los platos establecidos, no representará penalización para el "El Proveedor", hasta en tanto no se formalice la notificación y plazo de atención mediante escrito o correo electrónico a "El PROVEEDOR".																									
Se refieren los promedios diarios por inmueble				Cumple		Folio 16 al 18																			
<table><tr><th>INMUEBLE</th><th>PROMEDIO DIARIO</th></tr><tr><td>TLALPÁN</td><td>770</td></tr><tr><td>QUANTUM</td><td>331</td></tr><tr><td>INSURGENTES</td><td>215</td></tr><tr><td>CECYRD</td><td>232</td></tr><tr><td>ZAFIRO II</td><td>650</td></tr><tr><td>MONEDA</td><td>464</td></tr><tr><td>TLÁHUAC</td><td>47</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>2909</td></tr></table>				INMUEBLE	PROMEDIO DIARIO	TLALPÁN	770	QUANTUM	331	INSURGENTES	215	CECYRD	232	ZAFIRO II	650	MONEDA	464	TLÁHUAC	47	TOTAL	2909				
INMUEBLE	PROMEDIO DIARIO																								
TLALPÁN	770																								
QUANTUM	331																								
INSURGENTES	215																								
CECYRD	232																								
ZAFIRO II	650																								
MONEDA	464																								
TLÁHUAC	47																								
TOTAL	2909																								
Asimismo, en caso de que por necesidad en las actividades de "El Instituto", se requiera incrementar o disminuir el número de inmuebles donde se presta y/o prestaría el servicio de comedor, el "La persona Titular de la Administración del Contrato" o "El Supervisor del Contrato" realizará la notificación mediante escrito o por correo electrónico a "El Proveedor" con al menos 15 (quince) días naturales de anticipación, siempre y cuando no supere el monto máximo del contrato.																									
En caso de que "El Instituto" requiera llevar a cabo la habilitación o reubicación de algún comedor para la prestación del servicio, "El Proveedor", deberá proporcionar de manera enunciativa mas no limitativa, los utensilios, así como, el personal que se requiera para que la prestación del servicio se garantice conforme a lo requerido por "El Instituto" en el presente Anexo Técnico; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad de "El Proveedor", será por cuenta del mismo.																									
4. REUNIONES DE TRABAJO.																									
"El Supervisor del Contrato" programará reuniones de seguimiento al servicio de comedor en caso de ser necesario, en el lugar, hora y modalidad (presencial o no presencial), misma que, "El Instituto" determine. En dichas reuniones se revisarán los asuntos relevantes y extraordinarios que se hayan presentado antes, durante y después de la prestación del servicio, por lo que, se le notificará a "El Proveedor" por correo electrónico y se confirmará vía telefónica con un mínimo de ocho (8) horas naturales y máximo de doce (12) horas naturales de anticipación, para reuniones extraordinarias y veinticuatro (24) horas naturales de anticipación, para reuniones ordinarias. Derivado de lo anterior, se dejará constancia mediante minuta de trabajo, misma que, "El proveedor" y la "Persona Titular de la Administración del Contrato" o, en caso de ausencia, del "Supervisor del contrato" deberán firmar de conformidad.				Cumple		Folio 18																			
5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA EL PERSONAL Y TERCEROS.																									
La prestación del servicio de comedor constará de lo siguiente:																									
1. La preparación de alimentos en sitio, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro II, Tláhuac, Quantum, Moneda, Insurgentes, y CECyRD).																									
* ver "NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico.																									
2. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo en sitio y/o para llevar.				Cumple		Folio 18																			
Los alimentos para el personal y terceros serán de la siguiente manera:																									
1. Los alimentos serán entregados en los inmuebles Tlalpan, Zafiro II, Tláhuac, Quantum, Moneda, Insurgentes, y CECyRD.																									

5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Quantum, Moneda, Insurgentes y CECYRD, cuentan con equipo de cocina para la preparación de alimentos; así mismo los referidos inmuebles, cuentan con mesas y sillas para la prestación del servicio; los cuales proporciona "El Instituto" para su uso durante la vigencia del contrato. El equipo adicional que se requiera para prestar el servicio en las condiciones especificadas en el presente Anexo Técnico se encuentra descrito en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, para cada uno de los comedores, mismo que deberá suministrar en su totalidad junto con su inventario los primeros veinte (20) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio, el inventario deberá ser signado por el Representante Legal y entregarlo al "Supervisor del Contrato" o personal que este designe, previo acuerdo entre ambos. Si el equipo no se entrega con su inventario, no podrá considerarse como entregado y se aplicará la pena convencional correspondiente de conformidad con lo establecido en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. En caso de que "El Proveedor" considere algún equipo distinto a lo solicitado en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, derivado de la visita realizada conforme al numeral 14. Visita a instalaciones y que "El Instituto" no cuente con el mismo, "El Proveedor" deberá proporcionarlo para el servicio para cada uno de los comedores identificados en el subnumeral 3.2 UBICACIÓN EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico, bajo su cuenta y costo a fin de estar en condiciones óptimas que garanticen la correcta prestación del servicio, teniendo como plazo máximo, diez (10) días naturales del inicio de la vigencia del contrato. "El Proveedor" podrá retirar de las instalaciones de "El Instituto", el equipo adicional a la conclusión del contrato, no sin antes realizar el cotejo del inventario inicial y final.		Cumple		Folio 18 y 19	
5.2 ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Para la prestación del servicio, "El Proveedor" deberá proporcionar, el primer día hábil del inicio de la vigencia de contrato, la loza, accesorios y utensilios necesarios para que los comensales puedan consumir sus alimentos de conformidad a las cantidades mínimas y máximas de referencia descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico. Durante la prestación del servicio, "El Proveedor" se compromete a colocar juegos de servicio en las mesas integrado por: a) Jarro de plástico transparente preferentemente con tapa con capacidad de 2 litros. b) Servilletero de acero inoxidable. c) Salsera de acero inoxidable tipo lámpara con capacidad de 10 oz. d) Salleros de vidrio, resistentes con tapa perforada de acero inoxidable. Los salleros solo se proporcionarán desde la barra de servicio cuando el comensal lo solicite. Del mismo modo, se obliga a sustituir los mismos en caso de sufrir daño o por desgaste de uso, comprometiéndose a mantener la cantidad de conformidad en el Apéndice C. "El Proveedor" deberá presentar como mínimo, juegos de cubiertos de acero inoxidable, consistentes en, cuchara sopera, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara para postre, en condiciones físicas adecuadas para su uso, empaquetados por juego de plaqé, los cuales permitan que los cubiertos estén libres de humedad e impurezas. Deberá contar con las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico, para cada uno de los comedores con la posibilidad de ajustar las cantidades, una vez revisados con el coordinador del servicio de "El Instituto". En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" será acreedor a la pena convencional descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 19	
5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS. "El Instituto" asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz y agua potable (no de garrafón), sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del "El Proveedor". En el comedor de Tláhuac y CECyRD, debido a la zona donde se encuentran ubicados los inmuebles, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, "El Proveedor", deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto". En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, "El Proveedor" deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio. "El Instituto" suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente en cada ubicación para el uso exclusivo de la prestación del servicio. Por su parte, "El Proveedor" será responsable de instalar, operar y mantener, a su costa y sin costo adicional para "El Instituto", un sistema de filtración de agua por ósmosis inversa para el suministro de agua purificada destinada a la preparación de alimentos y bebidas en los inmuebles Zafiro II, Quantum, Moneda y Tláhuac. Cuando el agua proveniente del sistema de ósmosis inversa sea utilizada para la preparación de bebidas (agua fresca, aguas de frutas u otras bebidas) o alimentos, "El Proveedor" deberá garantizar que cumple con los parámetros de calidad para uso y consumo humano establecidos en la NOM-127-SSA1-2021. En los comedores ubicados en CECyRD, Tlalpan e Insurgentes, "El Instituto" instalará un sistema potabilizador de agua, el cual deberá ser utilizado obligatoriamente para la elaboración de alimentos calientes y bebidas. "El Proveedor" deberá contar y mantener vigente un plan de contingencia que garantice la continuidad de la operación para la preparación de alimentos y bebidas; por lo que, en caso de resultar necesaria su implementación, deberá abastecer el servicio mediante agua purificada en garrafones con sello de inviolabilidad que garantice su aptitud para el consumo humano y el cumplimiento de la normatividad sanitaria aplicable, misma que podrá utilizarse para la					

preparación de alimentos y bebidas, sin costo adicional para "El Instituto". En el caso del sistema de filtración a través de ósmosis inversa, "El Proveedor" deberá realizar lo siguiente: - Realizar de manera diaria bitácora de monitoreo donde deberá registrar mediciones de cloro residual libre (manteniendo niveles entre 0.2 y 1.5 mg/L) y el pH del agua, dichas mediciones se tomarán de manera conjunta con el "Supervisor" designado en cada uno de los comedores, así mismo la bitácora deberá entregarse semanalmente de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Piso 6, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar el día hábil posterior a la conclusión de la semana. - Realizar de manera mensual, dentro de los primeros siete (07) días hábiles, análisis microbiológicos al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos, los resultados deberán ser expedidos por un laboratorio acreditado ante cualquiera de las instituciones siguientes: Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), Comisión Federal para la protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS) y Comisión Nacional del Agua (CONAGUA) y deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Piso 6, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar diez (10) días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de sedimentos y carbón se podrá realizar con una periodicidad de máximo seis (6) meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la periodicidad referida, el primer día de la vigencia del contrato, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al la "Persona Titular de la Administración del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. En caso de que el agua filtrada por ósmosis inversa se encuentre fuera de los límites permisibles derivado de la verificación diaria del mencionado líquido, "El Proveedor", deberá suspender inmediatamente el uso de la red interna afectada y abastecer el comedor exclusivamente con agua purificada embotellada (garrafón) En caso de no realizar el cambio de filtros de sedimentos y carbón o distribuidor, ni entregar la evidencia documental conforme a lo descrito en este numeral, "El Proveedor" se hará acreedor de las penas correspondientes descritas en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. "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: 1. Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 horas y hasta las 06:00 horas. 2. Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. A continuación, se informa la capacidad actual de los tanques de gas. <table><tr><th>Inmueble</th><th>Capacidad LT</th></tr><tr><td>Tlalpan</td><td>5,000</td></tr><tr><td>Quantum</td><td>1,000</td></tr><tr><td>Moneda</td><td>3,400</td></tr><tr><td>Tláhuac</td><td>16,000</td></tr></table> Nota: Los comedores denominados Zafiro II, Insurgentes y CECyRD, operan con equipo eléctrico. Lo anterior tiene por objeto salvaguardar la integridad del personal de "El Instituto" y asegurar la continuidad del servicio; de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Inmueble	Capacidad LT	Tlalpan	5,000	Quantum	1,000	Moneda	3,400	Tláhuac	16,000		Cumple		Folio 19 al 21
Inmueble	Capacidad LT													
Tlalpan	5,000													
Quantum	1,000													
Moneda	3,400													
Tláhuac	16,000													
6. PROGRAMAS. 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS. "El Proveedor" deberá entregar durante los primeros diez (10) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "La "Persona Titular de la Administración del Contrato"" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones y sanitizaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que considere necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto". En caso de no entregar el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones ordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" deberá presentar mediante correo electrónico al "Supervisor de Contrato" o la persona que este designe, a más tardar cinco (5) días hábiles posteriores a la conclusión de cada fumigación y sanitización (establecida en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones o solicitudes de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias) el reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado, conteniendo como mínimo lo siguiente: a) Técnica de aplicación. b) Producto utilizado. c) Dosis. d) Evidencia fotográfica de la realización de la fumigación o sanitización. e) Hallazgos encontrados y la evidencia fotográfica correspondiente a estos. En caso de no entregar el reporte de las fumigaciones establecidas por comedor en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones ordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 21 y 22										

En caso de no entregar el reporte por comedor de las fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. Es de señalar que, previa a la realización de cada fumigación para el control de fauna nociva y/o sanitización, ordinarias o extraordinarias, "El Proveedor" acordará con el La "Persona Titular de la Administración del Contrato" y/o con la persona que este designe a los correos electrónicos mario.burciaga@ine.mx, aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx, el acompañamiento de personal de "El Instituto", que verificará que la actividad se lleve a cabo de conformidad con la propuesta técnica de "El Proveedor", de lo cual se dejará constancia de la actividad realizada. "El Proveedor" deberá fumigar por aspersión y/o termo nebulización contra insectos, utilizando productos inocuos para la salud del personal operador y usuario. La fumigación para el control de fauna nociva y sanitización se realizará en la cocina, comedor, alrededores, detrás de cada aparato eléctrico, puertas, entre repisas y en todas las áreas (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, entre otras.) "El Proveedor" deberá entregar por escrito, la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto", dentro de los primeros cinco (5) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato, junto con el siguiente documento: a) Copia simple de la licencia sanitaria vigente de las empresas de fumigación que propone, expedida por la Secretaría de Salud. En caso de no entregar el escrito antes mencionado junto con la documentación señalada, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.					
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, durante toda la vigencia del contrato, incluyendo el equipo en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, acompañado de un levantamiento inicial de mantenimiento para validar el estado en el que se encuentran los equipos existentes, con el objeto de definir el tipo de mantenimiento a programar. "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 "El Instituto". Dicho programa podrá ser entregado mediante correo electrónico o físicamente al "La "Persona Titular de la Administración del Contrato"" y/o quien este designe, a las cuentas electrónicas mario.burciaga@ine.mx, aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx. El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros ocho (8) 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 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.	Cumple			Folio 22 y 23	
6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO. "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, el mantenimiento y conservación del espacio de los comedores incluyendo: • Cualquier tipo de fuga que afecte el servicio: "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de los 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 estas, verificando que fluya el agua sin estancamientos. • Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros: "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. • "El Proveedor" deberá garantizar la limpieza de los ductos del sistema de extracción. • 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. • Sistema de filtración por ósmosis inversa: "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de filtros de sedimentos y carbón, el postfiltro y la membrana, 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. En caso de no cumplir con lo establecido en el programa de mantenimiento preventivo y conservación de los equipos y mobiliario que se utilizarán para prestar el servicio durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Cumple			Folio 23 y 24	

6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO. Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación del servicio se requieren llevar a cabo reparaciones de mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informará al "Supervisor del Contrato" o a quien este designe mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas aron.salomon@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. "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: • Cualquier tipo de fuga que afecte el servicio: "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de las tuberías (de gas y agua). • Desazolve y mantenimiento de las trampas de grasa: "El Proveedor", deberá garantizar que las trampas de grasa permanezcan sin acumulación de residuos orgánicos y realizar el desazolve de estas, verificando que fluya el agua sin estancamientos. • Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros: "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. • "El Proveedor" deberá garantizar la limpieza de los ductos del sistema de extracción. • 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. • Sistema de filtración por ósmosis inversa: "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de filtros de sedimentos y carbón, el postfiltro y la membrana, 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. "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.		Cumple		Folio 24 y 25	
6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS "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. 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". "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 la "Persona Titular de la Administración 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.		Cumple		Folio 25	
7. PLAN DE TRABAJO El Licitante, en su propuesta técnica, deberá presentar un Plan de trabajo mismo que, en caso de no presentarlo, su propuesta será desechada; ahora bien, en caso de resultar adjudicado deberá remitir a "La "Persona Titular de la Administración del Contrato" de manera electrónica a las cuentas mario.burciaga@ine.mx, aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx y de manera física en las oficinas de la Subdirección de Servicios, ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX, un plan de trabajo en papel membretado de la empresa con las fechas para la prestación del servicio, dentro de los diez (10) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato. El plan de trabajo deberá contener como mínimo, las etapas, periodos y procedimientos que seguirá "El Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos: 1. Objeto de la contratación. 2. Vigencia de la prestación del servicio. 3. Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio).					

4. Programa de trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo Técnico, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio, 7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del presente Anexo Técnico. 8. La descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". "El Licitante" deberá presentar dicho documento junto con su propuesta técnica toda vez que es susceptible de evaluación como se refiere en la tabla de puntos y porcentajes. Metodología Asimismo, el Licitante deberá presentar la metodología para la implementación y prestación de los servicios, considerando los siguientes aspectos: 1.Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución del servicio, que deberá contener como mínimo lo siguiente: 2.Objeto de la contratación, vigencia de la prestación del servicio, lugares donde prestará el servicio y elementos (personal) por inmueble y total general. 3.Procedimiento para prestación del servicio ordinario. 4.Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. 5. Procedimiento para la transportación de alimentos preparados. No se aceptará para la acreditación de la metodología, presentar la transcripción del Anexo Técnico, Especificaciones Técnicas.	Cumple		Folio 25 y 26	Plan de Trabajo Folio 78 al 83	Metodología Folio 84 al 98
8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR. 8.1 MENÚ Como parte de su oferta técnica, el Licitante proporcionará una programación de menús que cubrirán ocho (8) semanas con catálogo de recetas estándar, detallando lo siguiente: a) Nombre del platillo. b) Tamaño de la porción. c) Valor calórico por porción. d) Ingredientes. Atendiendo las recomendaciones realizadas por el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, con relación a la salud alimentaria de la población mexicana Los menús deberán ser variados y equilibrados nutricionalmente, y tendrán que apegarse a la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico. Los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por un especialista con cédula profesional que lo acredite como nutriólogo, mismo que será designado por "El Proveedor", acorde con las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, considerando la distribución de alimentos para un aporte calórico en promedio de entre 700 a 1,000 calorías por el total del menú a servir, mismo que se basa en la NOM-048-SSA2-2012: "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación". Cabe señalar que la programación de menús no se dará como recibida en caso de no cubrir lo solicitado. "El Proveedor" deberá entregar con siete (7) días naturales de anticipación, vía correo electrónico al Supervisor del contrato y/o quien este designe a las cuentas agaron.salomon@ine.mx y julsa.meraz@ine.mx, la programación de menús cada 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar y debe contener el valor calórico de cada porción a servir, conforme al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, "El Proveedor" deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar molestias o intolerancia debido a su contenido. De igual forma, la propuesta de menús deberá estar firmada por un especialista nutriólogo, incluyendo nombre y número de cédula profesional. En caso de no presentar la programación de menús, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. La primera entrega de ocho (8) semanas, se realizará de acuerdo con el catálogo de recetas estándar, misma que será presentada en su propuesta técnica, para las entregas y autorizaciones subsiguientes, deberá presentarla vía correo electrónico a las cuentas electrónicas agaron.salomon@ine.mx y julsa.meraz@ine.mx en hola membretada una semana antes del vencimiento y no se dará por recibida hasta corroborar las condiciones presentadas; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. Las ofertas de cambio o modificaciones al menú se realizarán con base a solicitud expresa del Supervisor del Contrato y/o a quien este designe, vía correo electrónico. Para la elaboración de la programación de menús, "El Proveedor" deberá apegarse al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Si la modificación del menú es propuesta de "El Proveedor", deberá solicitarla por escrito o correo electrónico al Supervisor del Contrato y/o a quien este designe a las cuentas electrónicas agaron.salomon@ine.mx y julsa.meraz@ine.mx por lo menos cuatro (4) horas antes de la apertura de los comedores y contar con la aprobación expresa; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados. El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Cumple		Folio 26 al 27	Rol de menú Folio 99 al 101	

8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS. La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos, sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos un (1) día hábil y de manera extraordinaria un (1) día natural antes de la fecha del menú a servir. En caso de requerir 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 veinticuatro (24) 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. "El Proveedor" estará obligado a contar con un stock equivalente al 40% del promedio mensual de servicios otorgados en cada comedor de contenedores desechables, preferentemente elaborados con materiales ecológicos, biodegradables o compostables, a fin de atender los servicios de alimentos en modalidad para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas). Únicamente cuando algún comensal solicite que el servicio de alimentos le sea proporcionado en la modalidad para llevar mediante el uso del paquete de contenedores desechables. En caso de incumplimiento respecto al "servicio para llevar" 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. La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse con la credencial Institucional o número de empleado; para el caso de "representantes de partidos políticos" se acreditará con el número que se les asigne por medio del La "Persona Titular de la Administración del Contrato", así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo conforme al Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.), el responsable de realizar el cobro será el proveedor. El "Supervisor del Contrato" y/o el personal que este designe tendrán la facultad de solicitar, preferentemente en el marco de los Procesos Electorales y actividades institucionales, la prestación de servicios extraordinarios para el personal con un mínimo de veinticuatro (24) horas mediante correo electrónico. En caso de requerir alimentos para el personal y/o terceros derivado de actividades extraordinarias del Instituto, la "Persona Titular de la Administración del Contrato", tendrá la facultad de validar y autorizar el otorgamiento de los alimentos, notificando al "Supervisor del Contrato" o a quien este designe con el objeto de realizar la solicitud al "El Proveedor" con un mínimo de veinticuatro (24) horas mediante correo electrónico; estos serán cubiertos al costo del menú adjudicado, con cargo a la partida 22106 denominada "Productos Alimenticios para el Personal Derivado de Actividades Extraordinarias", para lo que cualquier Unidad Responsable podrá adherirse en cualquier momento a los términos y condiciones del instrumento contractual, debiendo llevar a cabo una adecuada planeación a los compromisos y eventos, con el objeto de contar con la suficiencia presupuestal para hacer el requerimiento de alimentos. En caso de incumplimiento "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 27 al 29	
8.3 SERVICIO DE CATERING No aplica para el presente procedimiento.		Cumple		Folio 29	
8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO "El Proveedor" deberá suministrar productos de igual o mejor calidad, de acuerdo con el catálogo de los bienes de consumo descrito en el Anexo Técnico Apéndice E, Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo Técnico, mismos que deberán cumplir con lo establecido en la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria." Con la finalidad de que la "Persona Titular de la Administración del Contrato" tenga la certeza de que la materia prima (cárnicos de res, cerdo y pollo) que se utilizará para el servicio de alimentación, proviene de establecimientos tipo Inspección Federal (TIF), los Licitantes dentro de su propuesta técnica, deberán presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance se encuentre relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el periodo del servicios. 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 el procedimiento de licitación. De manera adicional se especifica que no existe restricción en el horario para la recepción de materia prima, únicamente se requiere de previo aviso por parte del prestador del servicio para solicitar la autorización y accesos correspondientes, mediante correo electrónico al Supervisor del Contrato. En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica. El personal designado para la supervisión del servicio corroborará que, para la preparación de los alimentos, el origen de los cárnicos de res, pollo y cerdo que "El Proveedor" abastecerá a "El Instituto" provienen de sus instalaciones o de las instalaciones de sus proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente: • Tipo de carne.		No cumple	El licitante no presenta la documentación solicitada en el presente	Folio 29 al 30 Certificación TIF No presenta Copia del directorio de establecimientos TIF No presenta	De conformidad con el numeral 14.1. "Causas para desechar las proposiciones" de la Convocatoria de la Licitación Pública Nacional No. LP/INE/010/2026; en cumplimiento con el artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES; y en relación directa con las obligaciones técnicas previstas en el numeral 4.2, inciso a) de la convocatoria, se determina el desechamiento de la proposición presentada por el licitante, en virtud de actualizarse los siguientes supuestos: "Incumplimiento de Requisitos Técnicos Esenciales: El licitante no presentó de forma completa y detallada la información y los documentos explícitamente requeridos en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", contraviniendo el numeral 4.2, inciso a). Dicho numeral prohíbe expresamente la presentación de escritos o leyendas que solo hagan referencia a las especificaciones sin desglosarlas ni

• Fecha del corte. • Fecha de caducidad. • Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne. Para el caso de la carne de res, el Licitante en su propuesta técnica, deberá presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del Licitante, dicho análisis deberá estar realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha de la presentación de su propuesta; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud. En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica. De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, "El Proveedor" deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlos por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida. Los productos cárnicos deberán permanecer máximo siete (7) días naturales resguardados en congelación o con fechas de consumo preferente vigente en refrigeración, dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEP'S (Primeras Entradas-Primeras Salidas), de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. Las materias primas serán revisadas por el personal designado para la supervisión del servicio en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, "El Proveedor" deberá mantener un stock de por lo menos el 10% del promedio de venta, para cubrir los servicios que se llegaran a requerir.		no cumple documentación solicitada en el presente numeral	Copia de análisis de clembuterol No presenta Escrito en el cual manifiesta que en caso de resultar adjudicado presentará la documentación solicitada en el presente numeral. Folio 115 al 117	acreditar el cumplimiento total de las necesidades del INSTITUTO. *Falta de Apego Estricto a la Convocatoria: La propuesta técnica no se realizó en estricto apego a las necesidades planteadas por el INSTITUTO, sus anexos y las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones. *Afectación a la Solvencia: Al no cumplir con los requisitos establecidos en la convocatoria, sus anexos y las precisiones de la Junta de Aclaraciones, se afecta directamente la solvencia de la proposición. Esto actualiza de forma inexorable la causa de desechamiento señalada en el numeral 14.1, los supuestos 1) y 11). Por lo tanto, al no reunir las condiciones técnicas solicitadas por el INSTITUTO, la proposición no es susceptible de evaluarse y se decreta su desechamiento formal.
---	--	---	---	---

8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD El Licitante deberá demostrar mediante copia simple que cuenta el certificado vigente ISO-22000:2018, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, con alcance en preparación de alimentos y Distintivo H, correspondientes 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. <u>El certificado es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u> Aunado a ello, deberá integrar en el mismo, los siguientes documentos: a) Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas. b) Manual de desinfección de superficies inertes, donde el Licitante establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colores, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos. c) Manual de desinfección de superficies vivas, donde el Licitante establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal. d) Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción.		Cumple		Folio 30 Certificado vigente ISO_22000:2018 Folio 118 al 120 Inciso a Folio 123 al 129 Inciso b Folio 130 al 144 Inciso c Folio 146 al 148 Inciso d 149 al 157	
8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS Con el propósito de mantener la cadena de temperatura correcta y garantizar la inocuidad de los alimentos, "El Proveedor" deberá mantener los alimentos de conformidad a lo siguiente: Alimentos fríos: a) Conservación de la temperatura a 7° C o menos, en refrigeradores, barra de ensaladas, postres y en todo aquel alimento que se sirva frío. Alimentos calientes: b) Conservación a 60° C de temperatura interna o más, en el área de cocción, barra caliente de servicio y todos aquellos alimentos que se requiera servir calientes. Para garantizar lo antes descrito, "El Proveedor" en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria deberá elaborar la "bitácora de recorrido diario" con evidencia fotográfica que contendrá el registro de las temperaturas de manera periódica tres (3) veces al día (antes, durante y después del servicio) por medio de un termómetro bimetalico acompañado de evidencia fotográfica. Por la falta de entrega de las bitácoras referidas en las que se observe la toma de temperaturas "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. Asimismo, de no cumplir con las temperaturas establecidas en el presente anexo técnico y no llevar a cabo las acciones correctivas de manera inmediata, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 30 y 31	
9. LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. El personal de "El Proveedor", deberá considerar y encargarse diariamente de manera enunciativa más no limitativa, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, entre otros), con la finalidad de mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" el cumplimiento de esta actividad. El personal de "El Proveedor" deberá considerar y encargarse de manera enunciativa más no limitativa del aseo general del interior de los comedores, así como de la limpieza de las áreas comunes aledañas a las instalaciones de los comedores como pueden ser: área trasera del comedor, de contenedores de desechos, de estacionamiento de carga u descarga que utilice, entre otras. Estas deberán estar libre de agua, desperdicios o escurrimientos, y deberán ser lavadas diariamente las veces que así se requieran, con la finalidad de mantener las instalaciones en condiciones de completa limpieza e higiene. "El Proveedor" deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura de conformidad al Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado. "El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple		Folio 31	

10. NORMAS OFICIALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		servicio en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos
5 chef		- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Preparación de alimentos
17 ayudantes de cocina		- Manejo higiénico de los alimentos - Preparación de alimentos
34 ayudantes generales		- Manejo higiénico de los alimentos - Preparación de alimentos - Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas
17 personal de servicio en línea		Manejo higiénico de los alimentos
Nota: El incumplimiento total o parcial del presente requisito, afectaría la solvencia de la proposición de los licitantes, y motivaría el desechamiento de su propuesta técnica, toda vez que para "El Instituto", son documentos que afectan la solvencia de la contratación		
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 copia simple del 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.		

de los estándares, perfiles, competencias, deberes y responsabilidades, que deberá presentar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.

- a) El Licitante deberá tener como mínimo 82 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo en copia simple con el SUA y el pago, de los dos últimos 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 para el diseño de menús, Supervisor Auxiliar de Operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en las listas del SUA que se presente en su propuesta. Así mismo, los Licitantes deberán acreditar que todo su personal cuenta con la experiencia práctica que garantice la calidad del servicio y las actividades a desempeñar, presentando para tal efecto los siguientes certificados vigentes emitidos por el por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER), de acuerdo con lo siguiente:

Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados	Nombre de los estándares de Competencias Laborales que se deben presentar de los Certificados vigentes de CONOCER
1 Nutriólogo para el diseño de menús	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas
1 Coordinador General Administrativo	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos
7 Supervisores Auxiliares de Operaciones	- Manejo higiénico de los alimentos - Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas - Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y

Ayudantes generales.- Folio 340 al 410 no presenta constancias de certificación de "Preparación de alimentos"
Personal de servicio en línea.- 414 al 432
Inciso b - Tipo de Inspección federal (TIF) No presenta
Folio 433 Escrito en el cual manifiesta que en caso de resultar adjudicado presentará copia simple del certificado TIF
Inciso c- Distintivo H y Vehículos Distintivo H Folio 435 al 436 (no vigente 26-feb-26)
Vehículos Folio 437 al 438 Escrito en el cual manifiesta que en caso de resultar adjudicado presentará lo solicitado (fotografías, facturas y/o contratos) no presenta fotografías
Inciso d - Verificación practicada a los equipos de medición y capacidad de equipamiento No presenta
Verificación practicada a los equipos de medición:

y las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.
"Afectación a la Solvencia: Al no cumplir con los requisitos establecidos en la convocatoria, sus anexos y las precisiones de la Junta de Aclaraciones, se afecta directamente la solvencia de la proposición. Esto actualiza de forma inexorable la causa de desechamiento señalada en el numeral 14.1, los supuestos 1) y 11).
Por lo tanto, al no reunir las condiciones técnicas solicitadas por el INSTITUTO, la proposición no es susceptible de evaluarse y se decreta su desechamiento formal.

c) El Licitante deberá contar con una cocina propia o arrendada, para la elaboración de alimentos, dicha Instalación deberá estar en funcionamiento y certificada con el "Distintivo H" vigente (presentar copia simple del Distintivo H, escrituras de sus instalaciones o en su caso del contrato de arrendamiento o contrato que justifique la legal posesión del inmueble vigente durante la prestación del servicio). Lo anterior, con el objeto de garantizar al Instituto la continuidad en la prestación del servicio, evitando su interrupción total o parcial en caso de contingencia o emergencia que impida la operación de las cocinas de la Institución, asegurando el cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables, el adecuado control de temperaturas de los alimentos, así como la calidad, oportunidad y demás condiciones establecidas en el presente Anexo Técnico. Para el traslado de alimentos, en virtud de lo establecido en el presente numeral "El oferente", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración regulada de 1 a 5 y media toneladas que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en frío y 2 (dos) vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas o bien, 3 (tres) vehículos con caja refrigerada regulable que permita transportar en refrigeración o seco, acreditándolos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados; mismos que serán verificados el día de la visita a las instalaciones de "El Licitante", los cuales serán utilizados para el traslado de los alimentos preparados, toda vez que, es imprescindible conservar la cadena de temperatura hasta el momento en que serán recalentados para su consumo; así como los de caja seca se utilizarán para el traslado de materia prima (abarrotes, secos, frutos, verduras, etcétera). En caso de no presentar y cumplir con lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.	<table><tr><td></td><td> servicio de alimentos • Manejo higiénico de los alimentos • Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas • Preparación de alimentos </td></tr><tr><td>5 chef</td><td> • Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos </td></tr><tr><td>17 ayudantes de cocina</td><td> • Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos </td></tr><tr><td>34 ayudantes generales</td><td> • Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos • Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas </td></tr><tr><td>17 personal de servicio en línea</td><td> • Manejo higiénico de los alimentos </td></tr></table> Nota: El incumplimiento total o parcial del presente requisito, afectaría la solvencia de la proposición de los licitantes, y motivaría el desechamiento de su propuesta técnica, toda vez que para "El Instituto", son documentos que afectan la solvencia de la contratación		servicio de alimentos • Manejo higiénico de los alimentos • Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas • Preparación de alimentos	5 chef	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos	17 ayudantes de cocina	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos	34 ayudantes generales	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos • Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas	17 personal de servicio en línea	• Manejo higiénico de los alimentos			No presenta Folio 439 al 440 Manifiesto de que cuentan con el documento vigente de la verificación practicada a los equipos de medición a través de la Procuraduría Federal del Consumidor, misma documentación que presentarán en caso de resultar adjudicada. Capacidad de equipamiento: No presenta evidencia fotográfica Folio 441 Escrito en el cual manifiesta que su cocina cuenta con la capacidad de equipamiento solicitada en el numeral.			
	servicio de alimentos • Manejo higiénico de los alimentos • Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas • Preparación de alimentos																
5 chef	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos																
17 ayudantes de cocina	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos																
34 ayudantes generales	• Manejo higiénico de los alimentos • Preparación de alimentos • Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas																
17 personal de servicio en línea	• Manejo higiénico de los alimentos																
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. "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". La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente: <table><tr><th>Equipo y Descripción</th></tr><tr><td>1. (1) Equipo de abatimiento de temperatura -18 °C (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)</td></tr><tr><td>2. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td></tr><tr><td>3. (1) Horno tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional</td></tr><tr><td>4. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación</td></tr><tr><td>5. (1) Equipo industrial para carnicería (rebamadoras, sierra, cuchillos etc.)</td></tr><tr><td>6. (1) Almacén de secos</td></tr><tr><td>7. (1) Almacén de productos químicos de limpieza</td></tr><tr><td>8. (1) Certificado de Distintivo H vigente</td></tr><tr><td>9. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos</td></tr><tr><td>10. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos</td></tr><tr><td>11. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos</td></tr><tr><td>12. (10) Cambros contenedores de policarbonato</td></tr></table> Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior. En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica. Para los casos de las instalaciones del comedor de "El Proveedor" así como los vehículos especificados en el presente numeral, "El Supervisor de Contrato" o, el personal que este designe realizará una visita para verificación y evaluación de la propuesta de conformidad con el "Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE", misma que será acordada en el acto de apertura de proposiciones.	Equipo y Descripción	1. (1) Equipo de abatimiento de temperatura -18 °C (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)	2. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	3. (1) Horno tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional	4. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación	5. (1) Equipo industrial para carnicería (rebamadoras, sierra, cuchillos etc.)	6. (1) Almacén de secos	7. (1) Almacén de productos químicos de limpieza	8. (1) Certificado de Distintivo H vigente	9. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos	10. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	11. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	12. (10) Cambros contenedores de policarbonato				
Equipo y Descripción																	
1. (1) Equipo de abatimiento de temperatura -18 °C (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)																	
2. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)																	
3. (1) Horno tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional																	
4. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación																	
5. (1) Equipo industrial para carnicería (rebamadoras, sierra, cuchillos etc.)																	
6. (1) Almacén de secos																	
7. (1) Almacén de productos químicos de limpieza																	
8. (1) Certificado de Distintivo H vigente																	
9. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos																	
10. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos																	
11. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos																	
12. (10) Cambros contenedores de policarbonato																	
11. DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" "El Proveedor" será el único patrón de todas las personas que intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento del objeto de la contratación, asumiendo todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando a "El Instituto" de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.		Cumple		Folio 35													
11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" "El Proveedor" se obliga a solventar todos y cada uno de los gastos que sean generados durante la atención de cualquier emergencia al personal a su cargo. "El Proveedor" queda obligado durante la vigencia de la prestación del servicio, a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) del personal que brinde el servicio en los inmuebles señalados en el Anexo Técnico. Para verificar su cumplimiento, deberán entregar mensualmente (dentro de los 3 días hábiles siguientes a la fecha límite de pago) por correo electrónico a las cuentas electrónicas aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx las cedulas, así como el comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales, junto con el listado de la plantilla por comedor la cual deberá contener (nombre y puesto). En caso de no cumplir con lo descrito en el presente párrafo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" se obliga a mantener en cada uno de los comedores de "El Instituto" donde preste sus servicios, un botiquín básico de primeros auxilios para uso de su personal, el cual deberá permanecer siempre completo y vigente, a fin de que cada vez que utilicen material de curación, deberán reponerlo.		Cumple		Folio 35													
11.2 HORARIOS DE ENTRADA "El Proveedor" deberá garantizar que, a más tardar a las 09:30 horas de cada día de prestación del servicio, cuente en cada comedor institucional con el personal suficiente y debidamente uniformado para el inicio y correcta operación de los servicios contratados, de conformidad con la plantilla comprometida para la ejecución del servicio.		Cumple		Folio 35 y 36													

11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO "El Proveedor" podrá prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio, toda vez que esta tiene carácter enunciativo mas no limitativo, y podrá modificarse, previa autorización del La "Persona Titular de la Administración del Contrato" o de la persona que éste designe, de acuerdo con las necesidades del servicio, la demanda real y la cantidad de servicios prestados, siempre que se garantice en todo momento la correcta, continua y oportuna prestación del servicio con los estándares de calidad establecidos en el presente Anexo Técnico.		Cumple		Folio 36	
11.4 REGISTRO DE ASISTENCIA DE COMENSALES El control del registro de asistencia de los comensales en los comedores será a través de un sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el La "Persona Titular de la Administración del Contrato", por ejemplo: listas de asistencia, en caso de existir una excepción; ambos sistemas podrán ser monitoreados por "El Proveedor" y emitirá un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, los cuales se utilizarán para la conciliación correspondiente.		Cumple		Folio 36	
11.5 VESTIMENTA Y ACCESORIOS El Licitante, deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada puesto (perfil), mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela o delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera. En caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica. Los supervisores y todo el personal que "El Proveedor" destine para el otorgamiento del servicio, sin excepción, deberán considerar lo siguiente: a) Uniforme limpio y en buen estado, preferentemente con logotipo de la empresa y de conformidad con lo presentado en la propuesta técnica. b) Presentación y limpieza personal: El personal deberá mantener condiciones adecuadas de higiene y aseo personal durante la prestación del servicio, incluyendo uñas cortas y limpias. Asimismo, deberá utilizar las medidas de protección e higiene establecidas para el manejo y preparación de alimentos, procurando que el cabello se encuentre debidamente sujeto o protegido mediante los adlamentos correspondientes y que cualquier característica personal que pudiera representar un riesgo de contaminación de los alimentos se encuentre cubierta o controlada de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable. c) Zapatos bajos industriales y antiderrapantes. (no usar tenis) d) Con red o cofia desechable, cubre boca y en su caso guantes. e) No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, broches, etc.) f) No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio. Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad, el personal designado para la supervisión del servicio tendrá la facultad de no permitir el acceso al comedor correspondiente, por lo que será considerado como incumplimiento y "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		No cumple	No presenta evidencia fotográfica	Folio 36 y 37 Fotografías y descripción del uniforme por cada puesto (perfil) No presenta	De conformidad con el numeral 14.1. "Causas para desechar las proposiciones" de la Convocatoria de la Licitación Pública Nacional No. LP/INE/010/2026, en cumplimiento con el artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES; y en relación directa con las obligaciones técnicas previstas en el numeral 4.2. inciso a) de la convocatoria, se determina el desechamiento de la proposición presentada por el licitante, en virtud de actualizarse los siguientes supuestos: "Incumplimiento de Requisitos Técnicos Esenciales: El licitante no presentó de forma completa y detallada la información y los documentos explícitamente requeridos en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", contraviniendo el numeral 4.2. inciso a). Dicho numeral prohíbe expresamente la presentación de escritos o leyendas que solo hagan referencia a las especificaciones sin desglosarlas ni acreditar el cumplimiento total de las necesidades del INSTITUTO. *Falta de Apego Estricto a la Convocatoria: La propuesta técnica no se realizó en estricto apego a las necesidades planteadas por el INSTITUTO, sus anexos y las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones. *Afectación a la Solvencia: Al no cumplir con los requisitos establecidos en la convocatoria, sus anexos y las precisiones de la Junta de Aclaraciones, se afecta directamente la solvencia de la proposición. Esto actualiza de forma inexorable la causa de desechamiento señalada en el numeral 14.1, los supuestos 1) y 11). Por lo tanto, al no reunir las condiciones técnicas solicitadas por el INSTITUTO, la proposición no es susceptible de evaluarse y se decreta su desechamiento formal.
12. SUPERVISIÓN La La "Persona Titular de la Administración del Contrato" será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el supervisor asignado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" que contendrá como mínimo lo siguiente: • Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. • Abastecimiento de materia prima. • Horarios para la prestación del servicio. • Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. • Número total de servicios • Servicios en sistema • Servicios en lista • Registro de personal presente para la prestación del servicio. • Registro de la degustación • Registro de la muestra testigo • Registro de limpieza del salón • Temperaturas de los alimentos • Registro de cumplimiento del menú del día • Registro de los gramajes • Calidad de los insumos • Supervisión del apéndice "C" una vez a la semana • Así como cada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio.		Cumple	solicitada.	Folio 35 y 36	

Para los comedores "Tlalpan", "Quantum", "CECyRD", "Zafiro II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto. Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día. Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio. El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formulario, el cual se encontrará en el Sistema de Comedor del portal de "El Instituto". La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas. Por lo anterior, el Administrador o Supervisor del Contrato a través del o los supervisores que estos designen para cada comedor institucional, solicitarán se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá tres (3) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio). En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.		Cumple									
12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS. "El Proveedor" durante cualquiera de los procesos de entrega -recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor que pudiera ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos que deriven de algún error humano que puedan generar una contaminación en los alimentos, tales como: <table><tr><td>Física.</td><td>Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.</td></tr><tr><td>Química.</td><td>Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.</td></tr><tr><td>Biológica.</td><td>Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</td></tr></table> En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.	Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.	Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.	Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.		Cumple		Folio 38	
Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.										
Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.										
Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.										
12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE 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. 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. Asimismo, "El Proveedor" deberá presentar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la firma del contrato, póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% (quince por ciento) del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. En caso de atraso en la entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. Asimismo, en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos, "El Proveedor" será responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar y esto causará la rescisión del contrato, sin que haya perjuicio alguno para "El Instituto".		Cumple		Folio 38 y 39							

12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO.			
"El Proveedor" deberá procurar la calidad e higiene en sus diferentes procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio. Para ello, es obligatorio que, en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales (casos clínicos comprobables de infección del 5% de los servicios brindados ese día en el comedor de ocurrencia), se realizará un análisis a través de un laboratorio externo que la "Persona Titular de la Administración del Contrato" tendrá la facultad de elegir, mismo que deberá encontrarse acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y que en todas las solicitudes el pago correspondiente correrá por cuenta de "El Proveedor". Asimismo, "El Proveedor" podrá sugerir 2 (dos) laboratorios para realizar el muestreo bacteriológico, que cumplan con la acreditación referida en el párrafo anterior y, la "Persona Titular de la Administración del Contrato" se reserva el derecho de seleccionar a alguno de los laboratorios propuestos o cualquiera de los acreditados en la EMA conforme al párrafo ya referido. Los análisis clínicos o microbiológicos que se realizarán deberán garantizar que los alimentos que consumen los usuarios de los comedores se encuentran libres de cualquier organismo patógeno, de acuerdo con lo siguiente:			
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar	Periodicidad	Cantidad de Análisis
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitológico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.	Semestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	La totalidad del personal asignado a la prestación del servicio.
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario	Trimestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras. Cuatrimestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	(2) alimentos cocidos; (3) alimentos crudos (carne de res, pollo, cerdo) y (2). frutas y verduras (2), de cada uno de los comedores institucionales.
Superficies inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales	Cuatrimestral. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	3 superficies inertes de cada uno de los comedores institucionales.
Sistema de filtración de agua por ósmosis inversa o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).	Mensual. Los resultados deberán entregarse al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" dentro de los quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha en que se hayan tomado las muestras.	Agua proveniente del sistema de filtración por ósmosis inversa y/o de la red de agua potable de cada uno de los comedores institucionales.
Los análisis microbiológicos se efectuarán con la toma de muestras testigo del menú, las cuales deberán cumplir con lo siguiente: • Diariamente se deben tomar tres muestras testigo de todos los alimentos que se sirvan, las muestras serán tomadas en el horario de las 13:00 horas, 15:00 horas y 16:30 horas. • Las muestras testigo se deben conservar 72 horas en congelación a una temperatura inferior a -18°C o en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C. • Para la toma de muestras, la persona que las tome debe lavarse las manos y utilizar guantes. • Se debe guardar la muestra en un recipiente que la proteja de contaminación, preferentemente en bolsas con cierre hermético y/o en vasos estériles de tapa roja (dependiendo el tipo de alimento), identificando la muestra con el nombre del platillo, fecha y hora de la toma. • Gramaje mínimo de 250 gramos por alimentos sólidos. • Gramaje mínimo de 250 mililitros por alimentos líquidos. Estas muestras deberán permanecer y ser retiradas en el inmueble de ocurrencia por el laboratorio que se haya determinado. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales Respecto al análisis microbiológico básico del agua proveniente del sistema de filtrado por ósmosis inversa (Zafiro II, Quantum, Moneda y Tláhuac) y del sistema potabilizador de agua (Tlalpan, Insurgentes y CECyRD), deberá realizarse conforme a lo siguiente:			

Cumple

Folio 40 y 41

• Toma de muestra del agua por lo menos 1 vez al mes en cada uno de los comedores institucionales. Los resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos deberán entregarse de manera física al Supervisor del Contrato en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar quince (15) días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. "El Proveedor" notificará al La "Persona Titular de la Administración del Contrato" los resultados emitidos por el laboratorio que realizó los Análisis clínicos y/o microbiológicos, y, en caso de confirmarse que los casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación son imputables a "El Proveedor", se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados. "El Proveedor" deberá realizar estos análisis de conformidad con lo establecido en la tabla descrita en este apartado denominado "MUESTREO BACTERIOLÓGICO", en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al Supervisor del Contrato a más tardar quince (15) días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor". La "Persona Titular de la Administración del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.																															
13. VISITA A INSTALACIONES. Para efectos de que conozcan y dimensionen los alcances respecto a las instalaciones en donde se prestará el servicio de comedor, se llevará a cabo una visita a los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en los que se prestará el Servicio de las Especificaciones Técnicas, misma que se hará de manera de manera simultánea en los inmuebles denominados Zafiro II y Quantum, ubicados en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX y Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX, respectivamente; dicha visita a las instalaciones se llevará a cabo estrictamente en el día y hora señalados en la convocatoria. Por lo que, la programación de la cita para la visita será mediante correo electrónico a los correos aron.salomon@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx el cual será respondido por el Subdirector de Servicios o el personal que este designe para ello, indicando los requisitos que deberá proporcionar para el ingreso a las instalaciones, el plazo para remitir el correo electrónico será a partir del día de su publicación en el portal del INE y hasta las 12:00 horas, del día hábil inmediato anterior de la fecha estipulada. En caso de asistir a dicha visita, "El Licitante" deberá considerar la asistencia de dos (2) <u>personas</u> toda vez que el recorrido se realizará de manera simultánea, de conformidad con la siguiente distribución de itinerarios: • Representante 1: Realizará de forma exclusiva el recorrido programado a cuatro (4) comedores ubicados en la Ciudad de México (CDMX). <table><tr><th>No.</th><th>Comedor institucional</th><th>Ubicación</th></tr><tr><td>1</td><td>Zafiro II</td><td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>2</td><td>Moneda</td><td>Moneda #64, Col. Talpan Centro, C.P. 14000, Talpan, CDMX.</td></tr><tr><td>3</td><td>Tlalpan</td><td>Viaducto Talpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Talpan, CDMX.</td></tr><tr><td>4</td><td>Tláhuac</td><td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td></tr></table> • Representante 2: Realizará el recorrido correspondiente a tres (3) comedores ubicados en la Ciudad de México (CDMX) y el (CECyRD) en Pachuca, Hidalgo. <table><tr><th>No</th><th>Comedor institucional</th><th>Ubicación</th></tr><tr><td>1</td><td>Quantum</td><td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td></tr><tr><td>2</td><td>Insurgentes</td><td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td></tr><tr><td>3</td><td>CECyRD</td><td>San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</td></tr></table> Nota: La hora de reunión en cada punto de encuentro será a las 10:00 am, teniendo una tolerancia para la asistencia de 20 minutos, con la finalidad de iniciar el recorrido en punto de las 10:30 am, el cual se desarrollará de manera ininterrumpida hasta en tanto queden concluidos dichos recorridos a los inmuebles referidos, para tal efecto, se les entregará a los asistentes un documento que acredite su asistencia, siendo importante señalar que las visitas a los comedores institucionales son de carácter OPCIONAL para el Licitante.	No.	Comedor institucional	Ubicación	1	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	2	Moneda	Moneda #64, Col. Talpan Centro, C.P. 14000, Talpan, CDMX.	3	Tlalpan	Viaducto Talpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Talpan, CDMX.	4	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.	No	Comedor institucional	Ubicación	1	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	2	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	3	CECyRD	San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.	Cumple		Folio 41 y 42	
No.	Comedor institucional	Ubicación																													
1	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																													
2	Moneda	Moneda #64, Col. Talpan Centro, C.P. 14000, Talpan, CDMX.																													
3	Tlalpan	Viaducto Talpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Talpan, CDMX.																													
4	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.																													
No	Comedor institucional	Ubicación																													
1	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																													
2	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																													
3	CECyRD	San Juan Tlacuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																													

14. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES					Cumple	Folio 42 y 43	
Al día natural siguiente de la emisión del fallo, el Administrador y/o el Supervisor del contrato notificará a "El Proveedor", la fecha y hora en la que se realizará la Reunión Inicial de Trabajo en la cual se determinará la logística de la entrega física de las instalaciones de los comedores y equipos, en la cual se realizará el levantamiento del Acta de Entrega - Recepción correspondiente, haciendo constar el estado y cantidad de los enseres e instalaciones de cada comedor. De igual forma, en el acta correspondiente se describirá el estado que guardan las instalaciones para que estas sean entregadas en las mismas condiciones en el momento de la conclusión del contrato y su devolución por parte de "El Proveedor" a "El Instituto". Asimismo, previo a la conclusión de la vigencia del contrato, el Supervisor del Contrato y/o al personal que este designe, se cerciorará del estado de las instalaciones de los comedores y su equipo, a fin de que estos sean entregados por "El Proveedor" en condiciones de operación y limpieza, de lo cual se dejará constancia mediante Acta de Entrega - Recepción firmada por las partes; en caso de que no se entreguen las instalaciones en estas condiciones, no se procederá a la liberación de la Garantía de cumplimiento señalada en el numeral 7. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, de las Condiciones Contractuales.							
15. ENTREGABLES.							
H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica							
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Periodo de entrega	Consecuencia de la no presentación			
1	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS.	Escrito mediante el cual manifieste el importe del Costo del paquete individual de contenedores desechables para la modalidad del servicio "Para llevar", que debe estar integrado por un domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilleta	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.			
2	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El licitante deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cármicos.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.			
3	REGISTRO DE PRESTADORAS DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS U OBRAS ESPECIALIZADAS (REPSE).	El "LICITANTE" deberá entregar junto con su propuesta técnica, copia del Registro de Prestadoras de Servicios Especializados u Obras Especializadas (REPSE) de la empresa ante la Secretaría de Trabajo y Previsión Social , con objeto similar al objetivo y conceptos de la presente contratación. Estos documentos deberán estar vigentes durante toda la prestación del servicio.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.			
4	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	Para el caso de la carne de res, el licitante deberá presentar copia simple legible, del análisis de ciembrutero, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del Licitante , dicho análisis deberán estar realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha de presentación de su propuesta; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.			
5	Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD	El Licitante deberá demostrar mediante copia simple que cuenta el certificado vigente ISO-22000:2018 expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, con alcance en preparación de alimentos y Distintivo H, correspondientes 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	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar propuesta técnica.			
						Folio 43 al 46	De conformidad con el numeral 14.1. "Causas para desechar las proposiciones" de la Convocatoria de la

		de elaboración y servicio de alimentos.		
6	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	NMX-F-605-NORMEX-2018: Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.
7	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, expedido de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-45001-IMNC-2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con alcance relacionado con el ramo de alimentos, 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 simple de la certificación vigente expedida a nombre del Licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.
8	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental - Requisitos con orientación para su uso, expedido de conformidad con la Norma NMX-SAST-45001-IMNC-2018 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 simple de la certificación vigente expedida 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 copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.
9	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	El Licitante deberá presentar su certificado vigente del Distintivo PARE (Protocolo de Atención de Riesgos Epidemiológicos) con el que se acredite el cumplimiento del protocolo de mitigación de riesgos de contagio para el retorno seguro en las actividades económicas, expedido por una unidad de inspección acreditada por la EMA; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de la Unidad de Inspección, el certificado debe estar firmado por la persona reconocida en la acreditación de la EMA.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.
10	Numeral 11.5 Y ACCESORIOS	El Licitante deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela o delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.

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

Referencia: Numeral 1.7. Normas Aplicables de la Convocatoria, numeral III. NMX-SAA-14001-IMNC-2015 y Anexo 1, 10. Normas oficiales, numeral VI., 15. Entregables, subnumeral 8

No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Periodo de entrega	Consecuencia de la no presentación
8	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental - Requisitos con orientación para su uso, expedido de conformidad con la Norma NMX-SAST-45001-IMNC-2018 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 simple de la certificación vigente expedida 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 copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.

No cumple

El licitante presenta documentación incompleta de conformidad con lo solicitado en el presente numeral

Entregable 1
No presenta

Entregable 2
No presenta

Folio 433 Manifiesto de que en caso de resultado adjudicado se presentara copia simple del certificado TIF

Entregable 3
No presenta

Entregable 4
No presenta

Entregable 5
No presenta

Entregable 6
Folio 160 (no vigente 26-feb-26)

Entregable 7
Folio 161 al 163

Entregable 8
Folio 164 AL 166

Entregable 9
No presenta

Entregable 10
No presenta

Reservados los derechos de la Convocatoria de la Licitación Pública Nacional No. LP/INE/010/2026; en cumplimiento con el artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES; y en relación directa con las obligaciones técnicas previstas en el numeral 4.2. inciso a) de la convocatoria, se determina el desechamiento de la proposición presentada por el licitante, en virtud de actualizarse los siguientes supuestos:

***Incumplimiento de Requisitos Técnicos**

Esenciales: El licitante no presentó de forma completa y detallada la información y los documentos explícitamente requeridos en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", contraviniendo el numeral 4.2. inciso a). Dicho numeral prohíbe expresamente la presentación de escritos o legendas que solo hagan referencia a las especificaciones sin desglosarlas ni acreditar el cumplimiento total de las necesidades del INSTITUTO.

***Falta de Apego Estricto a la Convocatoria:** La propuesta técnica no se realizó en estricto apego a las necesidades planteadas por el INSTITUTO, sus anexos y las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.

***Afectación a la Solvencia:** Al no cumplir con los requisitos establecidos en la convocatoria, sus anexos y las precisiones de la Junta de Aclaraciones, se afecta directamente la solvencia de la proposición. Esto actualiza de forma inexorable la causa de desechamiento señalada en el numeral 14.1, los supuestos 1) y 11).

Por lo tanto, al no reunir las condiciones técnicas solicitadas por el INSTITUTO, la proposición no es susceptible de evaluarse y se decreta su desechamiento formal.

H.2. Entregables del contrato								
No.	Entregable	Anexo Técnico	Plazo de entrega					
1	Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.					
2	Entrega de Equipo y mobiliario de conformidad con lo establecido en el "Apéndice D", Relación de Equipo 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 20 (veinte) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio.					
3	Realizar pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes.					
4	Entrega de resultados de pruebas de laboratorio de agua del sistema de filtrado por ósmosis inversa y alimentos.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.					
5	Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros de sedimentos y carbón.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Máximo cada 6 (seis) meses.					

6	Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros de sedimentos y carbón por haber rebasado los límites permisibles en las pruebas de laboratorio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 24 horas naturales posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio.				
	Entrega de bitácora correspondiente al monitoreo	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.					
7	Entregar un programa de fumigación y control de fauna nociva, así como, sanitizaciones para las instalaciones de los comedores institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.				
8	Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización establecida en el programa de fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación y de conformidad con el programa presentado.	Cumple		Folio 47 al 49	
9	Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización extraordinaria .	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación				
10	Escrito con la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto"	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato				
11	Entregar un programa de mantenimiento y conservación.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico.	Los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.				
12	Entregar un plan de trabajo del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 7. PLAN DE TRABAJO del Anexo Técnico.	Los primeros 10 (diez) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.				
13	Entrega del diseño del menú para 8 (ocho) semanas, con el catálogo de recetas estándar.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.1 MENÚ del Anexo Técnico.	Una semana antes del vencimiento del diseño de las 8 (ocho) semanas.				
14	Entrega mensual del comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo Técnico.	Dentro de los 3 días hábiles siguientes a la fecha límite de pago				
15	Entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE del Anexo Técnico.	Dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato.				
16	Resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	A más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.				
Los documentos solicitados en el presente numeral deberán entregarse en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zaffra II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México.							
16. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL. De conformidad con lo previsto en los artículos 66 del REGLAMENTO y 145 apartado C de las POBALINES, en caso de resultar adjudicado, "El Proveedor" deberá de presentar una póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor de "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, "El Proveedor" será responsable en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar.				Cumple		Folio 0049	

Apéndice A

Guía básica general para la integración de menús
(Obligatoria)

Introducción

Los menús para servir deberán ser variados y equilibrados, por lo que, se señalan las condiciones mínimas a considerar en la preparación de los alimentos que formarán parte del menú que se brinde día a día en los comedores institucionales.

Las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional, acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, tomando en cuenta sus gustos y preferencias, por lo que, la programación de menús que presente el **"PROVEEDOR"** deberá contener el valor calórico de cada porción a servir.

Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, el **"PROVEEDOR"** deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido.

Tempo	Concepto	Ejemplos		Número de opciones dadas	Gramaje ya cocido	
1º TIEMPO	Sopa aguada Crema Consomé	Pasta	Fideo, munición, moñito, etc.	2 (dos)	250 ml con 90 g de verdura drenada (económicos o sopas)	
		Consomé	Pollo o res.			
		Caldó	Camarón o pescado, fileteño, etc.			
		Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.			
		Cremas	Verduras frescas, leguminosas, etc.			
		Otros	Mole de olla, etc.			
		Otros	Mole de olla, etc.			
2º TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pastas:	Espagueti, tallarin, entre otros.	1 (una)	100 g	
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.			
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.			
3º TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	Tempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*		
		1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%		
		2		30%		
		3	Cármico asado (pechuga y carne de res)	20%		
	Plato fuerte a base de carne de res, pollo (corte americano) y cerdo cocida sin guarnición, sin piel con hueso)	4	Vegetariano	20%		
		Total	100%			
		*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del aforo de cada inmueble.				
4º TIEMPO	Postre	1 opción de postre preparado (Mousses y gelatinas, etc.)			2 (dos)	80 g
		La 2ª opción siempre será gelatina				
FRUTA	Fruta temporada	de	Manzana, durazno, sandía, papaya etc. (La fruta podrá variar por la temporada)		2 (dos) o Mixta	100 g
ENSALADA	Verduras temporada	de	Distintas mezclas de verduras tales como zanahoria, jitomate, lechugas, chayote, calabaza, etc.		2	80 gr
FRÍJOLE	Frijoles		Frijoles caldosos con tocino, frijoles puercos, frijoles caldosos con salchicha, frijoles de olla, etc.		1	120 g
ADEREZOS	Aderezos, condimentos, cereales, yogurt y salsas	Y	Aderezos: Ranch, mil idas, César, miel, vinagretas etc.		Aderezos: 2 Salsas: 1 Cereales: 2	Libre consumo
			Salsas: Marla, verde, macha etc.			
			Cereales: Granola, ajonjolí caramelizado, amaranto, trigo etc.			
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, semillas, cereales, flores combinadas. (No infusiones)		Limon, fresa, sandía, horchata, Jamaica, arena, limón con pepino, fresa con sandía, etc. Ofertar solo un sabor con o sin azúcar		Opción 1	Libre consumo

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

Opciones a la plancha

a) Carne asada, pechuga asada o filete de pescado

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

b) Barra de ensaladas y frutas

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

Deberán presentarse dos opciones de ensaladas; a base de verduras y opcionalmente una de ellas podrá ser a base de fruta de temporada.

Se deberá presentar una barra de ensaladas, poniendo a disposición **80 gramos** para el comensal, variada, abundante y con excelente presentación, cuidando que los cortes sean los adecuados para cada ensalada.

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

Para el caso de la fruta, esta deberá ser fresca de temporada y podrá presentarse picada o en rebanadas. Aquellas frutas que se oxiden rápidamente (manzana, pera, plátano, etcétera) deberán presentarse por pieza. Las frutas susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.

Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones por pieza, y se deberán presentar diario. La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.

Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar **"El Proveedor"**, a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.

c) Alimentos Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas. Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores de "El Instituto". La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. d) Frijoles. Cualquier preparación (refritos, charros, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser de 120 gramos. e) Postre. Se ofrecerán 2 (dos) opciones, la 1ra opción podrá ser gelatina normal de agua o leche y la 2da opción podrá estar integrado por: flan, budín, natilla, yogurt acompañando con gelatina, pan o fruta picada, cuidando que no repitan al menos en dos semanas continuas. No se aceptarán como postre golosinas como: chocolates, caramelos, gomitas, o malvaviscos, etcétera. El recipiente en que se ponga a disposición de los comensales el postre deberá ser de acero inoxidable, porcelana o vidrio templado de alta resistencia, al comensal deberá servirse de manera individual. "El Proveedor" podrá presentarlo en envases individuales, el cual podrá ser de plástico libre de BPA (bisfenol-A). f) Bebidas. Se elaborará con fruta fresca de la estación y con agua filtrada a través del sistema de ósmosis inversa que garantice que es adecuada para el consumo humano y endulzadas con azúcar o sin azúcar según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua simple, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales. g) Complementos. Pan Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercambiando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral). Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera. Tortilla Está debe ser a base de harina de maíz, y deberá ofrecerse de manera permanente durante todo el servicio y presentarse en cantidad libre al comensal. Por higiene y para una mejor conservación deberá presentarse empaquetada individualmente, debiendo ser del mismo día, no se aceptarán tortillas rezagadas de días anteriores, por lo que en dicha situación será rechazada y "El Proveedor" tendrá que sustituirla. Asimismo, se podrá otorgar únicamente tortillas de harina de trigo para algunos menús, como crepas, burritas, sincronizadas, etc. Salsa Se dispondrá para el comensal de manera permanente y durante todo el servicio, debiéndose colocar en contenedores de acero inoxidable en las mesas del salón. La salsa cuales podrán ser a base de cualquier tipo de chile, o en su caso chiles toreados, rajás al limón o en vinagre, según el menú del día, debiéndose rotar el tipo de salsa que se ponga a disposición en los comedores. No se aceptará como salsa de mesa, salsas industrializadas a base de conservadores. Aderezos Se deberán proporcionar diariamente y estar disponible durante todo el servicio al menos 2 (dos) tipos distintos de aderezos de marca: Mil Islas, ranchero, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, salsa de soya, salsa inglesa, jugo maggi, y/o salsa valentina, así como, de manera diaria y permanente, granola y miel de abeja para el caso de la fruta, y deberá estar en cantidad libre para el comensal. Si "El Proveedor" desea colocar a disposición de los comensales aderezos diferentes a los mencionados en el párrafo que antecede, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del supervisor del contrato o quien éste designe. Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio. Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la fina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de calidad, serán retirados y se levantará el reporte para "El Proveedor". Asimismo, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino. Se deberá proporcionar orégano, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día. Con relación a los complementos descritos en los dos párrafos que anteceden, deberán ser proporcionados por el personal del "Proveedor" en la barra correspondiente. En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales. Para la integración de los alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, la guía básica podrá elaborarse de conformidad con el catálogo de bienes de consumo "Apéndice E", siempre y cuando no exceda el costo unitario adjudicado	Cumple	Folio 50 al 54
---	--------	----------------

Apéndice B Personal para la prestación del servicio							
La plantilla inicial de personal asignada a cada comedor podrá integrarse conforme al número de puesto señalado en el cuadro siguiente, el cual tiene carácter enunciativo mas no limitativo. Dicha plantilla podr modificarse, previa autorización de la "Persona Titular de la Administración del Contrato" o de l persona que éste designe, de acuerdo con las necesidades del servicio, la demanda real y la cantidad d servicios prestados, siempre que se garantice en todo momento la correcta, continua y oportuna prestació del servicio con los estándares de calidad establecidos en el presente Anexo Técnico.							
Puesto	Tlalpan	Quantum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac
Nutriólogo para el diseño de menús	1						
Coordinador General Administrativo	1						
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1
Chef	1	1	1	0	1	1	0
Ayudante de cocina	4	2	1	1	4	4	1
Ayudante general	10	4	2	3	10	4	1
Personal de servicio en línea	3	2	2	2	3	4	1
Total, de plantilla por comedor	19	10	7	7	19	14	4
Total, de Plantilla del Servicio	82						

Apéndice C Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio							
Descripción	Tlalpan	Quantum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac
Plato frinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	80	150	400	350	50
Plato arrocero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	80	150	400	350	50
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	80	150	400	350	50
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	110	210	550	350	60
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	80	150	400	350	50
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre) (nuevos). Empaquetados individualmente	400	180	80	150	400	350	50
Charola hexagonal para servicio	400	180	80	150	400	350	50
Servilleteros de acero inoxidable	53	34	25	34	53	35	20
Salteras de acero inoxidable	53	34	25	34	53	35	20
Jarras de policarbonato	60	40	30	20	60	50	20
Básculas digitales con capacidad de 40 kgr.	1	1	1	1	1	1	1
Termómetro digital	1	1	1	1	1	1	1
Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio.	8	6	6	6	8	20	3
• Las cantidades de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio es enunciativa más no limitativa, por lo que podrán incrementarse o disminuirse conforme a las necesidades del servicio de cada comedor, sin afectar la calidad, oportunidad y continuidad de la prestación del servicio.							
Se verificará de manera semanal el cumplimiento, mediante el conteo de loza, accesorios y utensilios del presente apéndice.							
Durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" deberá mantener en buen estado los accesorios e implementos que pondrá a disposición de "El Instituto" para la prestación del servicio, así como, la cantidad conforme lo solicitado.							

Apéndice B Personal para la Prestación del Servicio.

Apéndice B Personal para la prestación del servicio							
La plantilla inicial de personal asignada a cada comedor podrá integrarse conforme al número de puesto señalado en el cuadro siguiente, el cual tiene carácter enunciativo mas no limitativo. Dicha plantilla podr modificarse, previa autorización de la "Persona Titular de la Administración del Contrato" o de l persona que éste designe, de acuerdo con las necesidades del servicio, la demanda real y la cantidad d servicios prestados, siempre que se garantice en todo momento la correcta, continua y oportuna prestació del servicio con los estándares de calidad establecidos en el presente Anexo Técnico.							
Puesto	Tlalpan	Quantum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac
Nutriólogo para el diseño de menús	1						
Coordinador General Administrativo	1						
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1
Chef	1	1	1	0	1	1	0
Ayudante de cocina	4	2	1	1	4	4	1
Ayudante general	10	4	2	3	10	4	1
Personal de servicio en línea	3	2	2	2	3	4	1
Total, de plantilla por comedor	19	10	7	7	19	14	4
Total, de Plantilla del Servicio	82						

Cumple

Folio 55

Cumple

Folio 56 y 57

16	Chile cuaremeño	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
17	Chile poblano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
18	Chile semano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
19	Chile habanero	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
20	Chile manzano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
21	Ejote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
22	Blote desgranado	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
23	Epazote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
24	Espinaca fresca	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
25	Germen de soya	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
26	Germen de trigo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
27	Germen de alfalfa	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
28	Hierba buena	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
29	Hierbas de olor	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
30	Hongos (champiñones)	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
31	Hoja de aguacate	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
32	Hoja santa	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
33	Jitomate bolo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
34	Jitomate guaje	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
35	Lechuga francesa	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
36	Lechuga romana	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
37	Lechuga italiana	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
38	Lechuga sangría	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
39	Limón West Indian, Mexican, Key Lime, Tahiti, Persian o Bear	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
40	Pimiento Morrón rojo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
41	Pimiento Morrón verde	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
42	Pimiento Morrón amarillo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
43	Nopal grande sin espinas	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
44	Papa blanca grande	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
45	Papa cambray	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
46	Pepino	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
47	Perejil lacio o chino	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
48	Poro grande	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
49	Rábano largo	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
50	Romero limpio y fresco	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
51	Tomate verde	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
52	Verdolagas frescas sin raíz	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
53	Zanahoria	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
54	Zetas	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
55	Flor de calabaza	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
56	Chía	Sin marca y de Excelente calidad
57	Camote	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
58	Ciruela roja seleccionada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
59	Durazno melocotón seleccionado	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
60	Fresa seleccionada en charola	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
61	Guayaba tamaño primera	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
62	Jícama de agua	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
63	Kiwi seleccionado 1	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
64	Mango manila 180 a 200 gramos	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
65	Mandarina seleccionada tangerina	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
66	Manzana Golden seleccionada no 113	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
67	Manzana roja seleccionada starking no 113	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
68	Melón chino	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
69	Melón valenciano	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
70	Mamey	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
71	Naranja	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
72	Papaya maradol	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
73	Pera mantequilla seleccionada no120	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
74	Piña grande seleccionada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad

75	Plátano tabasco maduro	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
76	Plátano macho	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
77	Pulpa de mango (natural)	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
78	Pulpa de guanábana (natural)	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
79	Guanábana fruta entera	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
80	Sandia	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
81	Toronja roja	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
82	Tejocote dulce	Sin marca, fresco y de Excelente calidad
83	Tuna	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
84	Uva sin semilla seleccionada	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
85	Uva roja globo	Sin marca, fresca y de Excelente calidad
Productos Lácteos		
86	Crema Acida original	Lala, alpura, sigma, la franja, la villita, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
87	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
88	Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
89	Mantequilla	Gloria, lala, chipilo, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
90	Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
91	Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
92	Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
93	Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
94	Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.	Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
95	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.
96	Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.
97	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.
98	Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
99	Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
Productos perecederos embulidos.		
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
101	Jamón York de perna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bemina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
102	Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bemina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
103	Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
104	Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
105	Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
106	Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bemina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
Productos perecederos. Cárnicos. Bovino		
107	Caña de filete de res	De origen TIF
108	Costilla de res fresca, en porciones de 190 gramos c/u con hueso delgado.	De origen TIF
109	Bistec de res fresco, en porciones de 170 gramos c/u. Bola, aguayón y centro de cara	De origen TIF
110	Chambarete de res fresco sin hueso, en porciones de 170 gramos c/u.	De origen TIF
111	Falda de res limpia y fresca.	De origen TIF
112	Molida de res fresca, 100% magra, sin grasa.	De origen TIF
113	Panza de res fresca y limpia, precocida, recortada en trozos regulares.	De origen TIF
114	Pata de res fresca y limpia, precocida, recortada en cubos pequeños.	De origen TIF
115	Pulpa de res fresca, en porciones de 170 gramos c/u, de contra o centro limpio.	De origen TIF
116	Puntas de bistec de res, fresco y cortes de 3cm x 1cm.	De origen TIF
117	Retazo de res con hueso, fresco.	De origen TIF
118	Pulpa de ternera de leche, en porciones de 170 gramos c/u.	De origen TIF
119	Suadero de res rallado limpio	De origen TIF

Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal		
Productos perecederos. Cárnicos, Cerdo y Pollo		
120	Bistec de cerdo fresco.	De origen TIF
121	Cecina adobada fresca	De origen TIF
122	Chicharrón carrudo fresco	De origen TIF
123	Chuleta ahumada	De origen TIF
124	Chuleta de cerdo fresca	De origen TIF
125	Lomo de cerdo fresco o congelado	De origen TIF
126	Pulpa de cerdo fresca o congelada	De origen TIF
127	Molida de cerdo magra y fresca, sin grasa	De origen TIF
128	Costilla de cerdo fresca, o congelada	De origen TIF
129	Pierna con mustlo de pollo fresco, o congelada	De origen TIF
130	Pechuga aplastada sin hueso y sin piel	De origen TIF
131	Pechuga entera de pollo, piel amarilla o congelada	De origen TIF
132	Refazo de pollo limpio sin menudencias	De origen TIF
133	Nuggets de pollo fresco	De origen TIF
134	Pechuga de pollo molida, fresca y sin grasa	De origen TIF
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal		
Productos perecederos. Pescados y mariscos		
135	Filete de pescado tipo tilapia	BASA, tilapia o blanco de Nilo, igual o superior en calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
136	Camarón sin cabeza U12, fresco	Sin marca y de primera calidad
137	Surimi de pescado empaquetado al alto vacío, en presentación de 1 kg	Capitan, Neptuno, de igual o mayor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
Productos perecederos. Pan y tortilla		
138	Bolillo, telera, chapata o bollo de 40 gramos por pieza de harina blanca o integral, fresco del día	Sin marca y de primera calidad
139	Pasta hojaldrada fresca	Sin marca y de primera calidad
140	Masa fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad
141	Masa fresca para pizza	Sin marca y de primera calidad
142	Tortilla fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad
143	Tortilla de harina de trigo, en presentación de 20 piezas.	Tia rosa, la Misión, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
144	Tortilla fresca para flautas	Sin marca y de primera calidad
Productos no perecederos. Abarales, semillas y granos.		
145	Frijol bayo, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
146	Frijol peruano, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
147	Frijol Negro, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
148	Frijol pinto, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
149	Aroz grano grueso, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
150	Haba seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
151	Lenteja seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
152	Ajudía seca chica, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
153	Garbanzo seco, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
154	Avena (hojuela)	Quaker, Granvita, Kostand, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
155	Chile ancho de primera selección	A granel de primera calidad
156	Chile cascabel de primera selección	A granel de primera calidad
157	Chile chipotle de primera selección	A granel de primera calidad
158	Chile de árbol de primera selección	A granel de primera calidad
159	Chile guajillo de primera selección	A granel de primera calidad
160	Chile morita de primera selección	A granel de primera calidad
161	Chile pasilla de primera selección	A granel de primera calidad
162	Chile piquín en polvo de primera	A granel de primera calidad
163	Aceite comestible puro de maíz o cártamo, en presentación de 900 ml.	Oleico,Nutrolí, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
164	Aceite de olivo, en presentación de 900 ml.	Borges, Ybarra, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
165	Acetuna verde sin hueso, en presentación frasco 1 Kg.	Cibeles, Serpis, Ybarra, de igual o mejor calidad
166	Pasta de adobo de Achiote, en presentación de 1 kg	Anita o Mérida, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
167	Aderezo de mayonesa, en presentación de frasco 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
168	Ajonjolí	A granel de primera calidad
169	Bana de alegría de amaranto, envasado con miel y cacahuete, en presentación individual de 50 gramos c/u.	De primera calidad y cuando menos 2 meses de caducidad
170	Ale de frutas, en presentación de bana de 4 kg	La flor de Morelia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
171	Azúcar estándar, en presentación de 1 kg	Zulca, Domino, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
172	Bicarbonato de sodio, en presentación de 227 gramos.	Armáshammer, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
173	Pan para hamburguesa panillera, presentación de 8 piezas, fresco.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
174	Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.
175	Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosí, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
176	Camarón chico seco	A granel de primera calidad
177	Canela en polvo, en presentación	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de

Cumple

Folio 59 al 72

177	de frasco con 500 gramos.	caducidad.
178	Camote entera, en presentación de 1 kg.	San Lázar, McCormick, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
179	Color vegetal en polvo varios colores, en presentación de frasco con 100 gramos.	Deiman, de igual o mejor calidad.
180	Consomé de camarón en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
181	Consomé de pollo en polvo, en presentación de frasco con 3.5 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
182	Consomé de res en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
183	Crema de cacahuete, presentación frasco con 1.36kg.	Aladino, igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
184	Chile chipotle adobo, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
185	Chiles güeros, en presentación de lata con 400 gramos.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
186	Rajas en vinagre, presentación lata de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
187	Chile cuernameño en vinagre, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
188	Chocolate de mesa, en presentación de caja con 6 tabillas (540 gramos)	Ibama o abuelita, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
189	Chocolate en polvo, en presentación de lata con 1.9 kg.	Choco milk o Ibama, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
190	Chongos zamoranos, en presentación de lata con 800 gramos.	Coronado o la herradura, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
191	Duraznos en almíbar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
192	Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
193	Polvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
194	Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
195	Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
196	Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
197	Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos C/U.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
198	Polvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
199	Polvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
200	Grentelina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
201	Granola mezclada con miel, en presentación de bolsa con 1 kg.	Granvita, Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
202	Harina de trigo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
203	Harina para hot cakes tradicionales, en presentación de bolsa con 800 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
204	Harina para pastel diferentes sabores, en presentación de caja con 432 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
205	Hielo, en presentación de bolsa con 5 kg.	Fiesta o Igló, de igual o mejor calidad.
206	Flor de Jamaica de primera selección nacional	A granel de primera calidad
207	Jugo sazonal, en presentación de frasco con 800 ml.	Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
208	Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores.	Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
209	Leche condensada deslactosada, en presentación de lata con 375 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
210	Leche evaporada deslactosada, en presentación de lata con 360 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
211	Leche ultrapasteurizada deslactosada, en presentación individual de diferentes sabores con 250 ml.	Alpura, Lala, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
212	Maíz cacahuazintle sin cabeza	A granel de primera calidad
213	Fécula de Maíz natural, en presentación de caja con 750 gramos.	Maizena, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
214	Mayonesa con jugo de limón, en presentación de frasco con 3.8 kg.	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
215	Mermelada de fresa, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
216	Mermelada de piña, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
217	Mermelada de zaramona, en presentación de frasco con 300 gramos.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
218	Miel de abeja natural, en presentación de frasco con 1 litro.	Carlota, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
219	Crema de avellanas con cacao, en presentación de frasco con 1 kg.	Nutella, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
220	Miel maple, en presentación de bote con 500 gramos.	Karo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
221	Molizazo, en presentación de frasco con 450 gramos.	McCormick, Kraft, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
222	Orégano entero seco, de primera selección	A granel de primera calidad
223	Pataqueta de cacahuete, en presentación individual envuelta con 130 gramos.	A granel de primera calidad
224	Pan de caja blanco rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
225	Pan de caja integral rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
226	Pan molido clásico, en presentación de bolsa con 1.5 kg.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
227	Pastila seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad
228	Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
229	Pasta de semola de trigo duro, en presentación de paquete individual con 200 gramos. (Codito, Rideo, Espiguetti, Moño, Murición, Fluma, Tomillo, etc.).	Bartilo, la moderna, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
230	Pasta preparada para pipián	Criollo, igual o superior en calidad
231	Pepita verde molido	Sin marca y de primera calidad
232	Pimienta blanca molido	Sin marca y de primera calidad

233	Pimienta negra molida	Sin marca y de primera calidad
234	Pimienta negra entera	Sin marca y de primera calidad
235	Piña en alimbar rebanada, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez, la torre, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
236	Camarón en polvo	Sin marca y de primera calidad
237	Poivo para hornear, en presentación de lata con 454 gramos.	Royal, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
238	Levadura seca instantánea, en presentación de paquete con 450 gramos.	Nevada, Tradipán, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
239	Puré de tomate, en presentación de lata con 2,950 kg.	La castaña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
240	Sal de mesa, en presentación de bolsa con 1 kg.	La fina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
241	Salsa catsup, en presentación de frasco con 1kg.	La castaña, Del Monte, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
242	Salsa de soya, en presentación de frasco con 1 litro.	Kikkoman, Pekin, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
243	Salsa Picante valentina etiqueta amarilla, en presentación de frasco con 1 litro.	Valentina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
244	Tamarindo grande seco de primera selección.	Sin marca y de primera calidad
245	Tostadas de maíz, en presentación de bolsa con 300 gramos.	La Misión, Chamas de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
246	Vainilla líquida, en presentación de frasco con 1 litro.	D' Garí, Molina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
247	Vinagre blanco, en presentación de frasco con 750 ml.	Banfillo, igual o superior en calidad
248	Servilletas, presentación en paquete de 550 piezas.	Pélateo, Regio, igual o superior en calidad
249	Rompope de vainilla, en presentación de botella con 1 litro.	Santa clara, igual o superior en calidad
250	Papel Aluminio reforzado, presentación rollo con 100 metros.	Reynolds, Azteca, de igual o mejor calidad.
251	Atún en aceite, presentación en lata de 1.880 kg.	Dolores, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.

Productos, Artículos de limpieza		
252	Bomba para baño	Sin marca y de primera calidad
253	Bolsa para cubierto	Sin marca y de primera calidad
254	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad
255	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad
256	Bolsa para tortilla	Sin marca y de primera calidad
257	Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad
258	Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zote, de igual o mejor calidad.
259	Claro	1
260	Pino	Pinol
261	Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca
262	Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca
263	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad
264	Guantas de polipapel	Sin marca
265	Fibra negra	Sin marca
266	Fibra de acero	Sin marca
267	Fibra verde	Sin marca
268	Piedra pómez	Sin marca
269	Recogedores	Sin marca
270	Escobas	Sin marca
271	Tropos de cocina	Sin marca
272	Jergas	Sin marca
273	Mechudos	Sin marca
274	Jaladores	Sin marca
275	Betafil	Sin marca
276	Pallios	El pingüino, igual o superior en calidad
277	Tierra pómez	Sin marca
278	Limpia vidrios	Sin marca
279	Jabón lavatrastes	Axióo, Salvo, igual o superior en calidad
280	Cubetas	Sin marca
281	Desengrasante industrial	Sin marca
282	Desincrustante industrial	Sin marca

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

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

El cambio propuesto deberá ser autorizado por "Supervisor del contrato". En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.

En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 11. Deducciones** de las Condiciones Contractuales.

Apéndice F														
Ejemplo de planeación de menú diario														
(Patrón alimenticio)														
Tiempo	Concepto	Número de opciones dietas	Cantidad por cocido	Ejemplos	SEMANA 1									
					LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES					
1 ^a	Sopa aguada Crema Consumé	2 (dieta)	250 ml con 10 g de verduras desmenuzadas (consumé o sopas)	Pasta	Fideos, munióncil, macarrón, etc.	SOPA DE PASTA FIDEOS	SOPA DE AGUASAL CON LECHE	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE COL CON LECHE	CREMA DE ZANAHORIA				
				Otros	Mole de olla, etc.	144 kcal	73 kcal	137 kcal	148 kcal	102 kcal				
2 ^a	Pastas, ensaladas y otros	1 (dieta)	100 g	Pasta	Espagueti, tallarín, fideos, etc.	ARROZ AMARILLO CON CHICHARRO	ARROZ BLANCO	PASTA A LA MARIQUILLA	CHILACUES ENHORSADO					
				Arroz	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.	145 kcal	145 kcal	145 kcal	145 kcal	145 kcal				
				Otros	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, vendidos al vapor, etc.	139 kcal	73 kcal	141 kcal	144 kcal	146 kcal				
3 ^a	Palo fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pavo y pollo vegetariano (carne cocida en guarnición, sin piel ni hueso)	8 (dieta)	120 g sin hueso	1	Palo, cerdo, res o pavo	POLLO ENCHILADO	ALAMBRE DE CERDO	RES A LA CACHOLA	ALONDROS DE POLLO AL CHIPOTLE	COCINA DE CERDO				
						203 kcal	203 kcal	204 kcal	207 kcal	208 kcal				
				2		CARNITAS	TIRADA DE POLLO	FILITO DE PESCADO AL POCO DE AJO	HERNANDEZ DE POLLO EN POLARDO	POLLO EN COCINA DE POLARDO				
						140 kcal	138 kcal	131 kcal	132 kcal	188 kcal				
				3	Carnica asada (pechuga y carne de res)	PESCADO A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA	PESCADO A LA PLANCHA	POLLO A LA PLANCHA				
						121 kcal	107 kcal	107 kcal	121 kcal	107 kcal				
						CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA				
						207 kcal	207 kcal	207 kcal	207 kcal	207 kcal				
				4	Vegetariano	QUESADILLAS DE MEXICO	TOSTADAS DE MEXICO	TOSTADAS DE CERDO DE SOPA	TOSTADAS DE CERDO Y QUESO EN CAJOLITO	TACOS DOMINOS DE PIZZA				
						174 kcal	171 kcal	137 kcal	171 kcal	174 kcal				
				* Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del plato de cada inmueble.										
				4 ^a	Postre	2 (dieta)	80 g	1ra. opción de postre preparado (Mousse y gelatinas, etc.)		CALABAZA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	PERA EN ALBANO	MORFIN DE MEXICO	NATILLA DE CHOCOLATE
										36 kcal	209 kcal	46 kcal	248 kcal	140 kcal
				2da. opción siempre será gelatina		GELATINA DE LEMON	GELATINA DE LEMON	GELATINA DE LEMON	GELATINA DE LEMON	GELATINA DE FRESA				
						38 kcal	38 kcal	38 kcal	38 kcal	38 kcal				
FRIJOL ES	Frijoles	1	120 g	Frijoles caldosos con tocino, frijoles puros, frijoles caldosos con tocino, frijoles de olla, etc.		FRIJOL CON LECHE	FRIJOL CON LECHE	FRIJOL CON LECHE	FRIJOL CON LECHE	FRIJOL CON LECHE				
						107 kcal	107 kcal	107 kcal	107 kcal	107 kcal				
SALSA DE MEXICO	Crema o crema	2 (dieta)	80 g	Mix de lechuga, compote, etc.		ENSALADA DE CALABAZA	ENSALADA DE CALABAZA	ENSALADA DE CERDO Y QUESO EN CAJOLITO	ENSALADA DE CERDO Y QUESO EN CAJOLITO	ENSALADA DE CERDO Y QUESO EN CAJOLITO				
						29 kcal	29 kcal	29 kcal	29 kcal	29 kcal				
FRUTA	Fruta de temporada	2 (dieta)	100 g	Mazorca, uva, sandía, etc. (La fruta podrá variar por la temporada)		MELON	MELON	SANDIA Y MORANGO	FRUTILLA Y FRUTILLA	MELON Y MELON				
						30 kcal	30 kcal	30 kcal	30 kcal	30 kcal				
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, semillas, cereales, flores o combinadas (fita infusiones)	Opción 1	Libre consumo	Limon, fresa, sandía, horchata, etc.		AGUA DE LEMON	AGUA DE LEMON	AGUA DE PIÑA COLADA	AGUA DE ARROZ	AGUA DE PIÑA				
						101 kcal	101 kcal	101 kcal	101 kcal	101 kcal				
ARROZ Y COMPLEMENTOS	Arroz, condimentos, cereales, yogurt y salsas	Aderezos: 2	Libre consumo	Aderezos: Ranch, milón, césar, miel, vinagretas, etc.		MILANESA	MILANESA	MILANESA	MILANESA	MILANESA				
						35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal				
						ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA				
						35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal				
		Salsa: 1	Libre consumo	Salsa: Mole, verde, macho, etc.		SALSA DE CHILE	SALSA DE CHILE	SALSA DE CHILE DE ARROZ	SALSA DE CHILE CON LECHE	SALSA DE CHILE CON LECHE				
						38 kcal	38 kcal	38 kcal	38 kcal	38 kcal				
						ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA				
						35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal				
		Cereales: 2	Libre consumo	Cereales: Granola, quinoa, etc.		GRANOLA	GRANOLA	SALMÓN DE TRINCO Y QUINUA	ARROZ Y ARROZ	ARROZ Y ARROZ				
						35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal				
						ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA				
						35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal				
		Complementos: Pan, Tortilla	Libre consumo	Tortilla de harina, maíz, pan de caja, bolillo, etc.		MOLE	MOLE	MOLE	MOLE	MOLE				
						35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal				
						ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA	ACHETE OLIVA				
						35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal	35 kcal				
Autorizado por parte del INE					Autorizado por parte del INE									

Cumple

Folio 73 al 75

Apéndice G

Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"

LICITANTE:

ASPECTO POR EVALUAR	SÍ	NO	OBSERVACIONES
Cuenta con cocina:			

El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:

ASPECTO POR EVALUAR	CANTIDAD MINIMA EQUIPO	SÍ	NO	OBSERVACIONES
Equipo de abatimiento de temperatura -18c (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)	1			
Equipo de cocción industrial (barretenas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)	1			
Horno tipo rational industrial a vapor y/o convencional	1			
Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación	1			
Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, aserra, cuchillos etc.)	1			
Almacén de secos	1			
Almacén de productos qui micos de limpieza	1			
Certificado del Distintivo H vigente	1			
Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos.	1			
OTROS				
Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	1			
Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	10			
Cambros contenedores de policarbonato	10			

POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE":

FECHA

TELEFONO

EMPRESA VISITADA:

REPRESENTANTE:

FIRMA:

POR PARTE DEL "INSTITUTO"

NOMBRE DEL VISITADOR

FIRMA

OBSERVACIONES

POR PARTE DEL ORGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"

NOMBRE DEL VISITADOR

FIRMA

OBSERVACIONES

Elaboró

Revisó

Aprobó

Lic. Ana Luisa Meraz Velasco

Ing. Aarón Salomón Soto

Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza

Jefa de Departamento de Servicios Generales "B"

Subdirector de Servicios

Director de Recursos Materiales y Servicios

Cumple

Folio 76 y 77

Elaboró

LIC. ANA LUISA MERAZ VELASCO
Jefa de Departamento de
Servicios Generales B

Servidores públicos que realizan la evaluación

Revisó

ING. AARÓN SALOMÓN SOTO
Subdirector de Servicios

Avaló

LIC. MARIO ALFONSO BURCIAGA ESPARZA
Director de Recursos Materiales y Servicios

Hash: E99BBEF9F2796C3617ECE0F0710E0BD97290B377A57538CB4D532996B5E74530B5

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
FECHA FIRMA: 2026/08/25 5:38 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150171
HASH:
E99BEF9F2796C3617ECE0F0710E0BD97290B37A57538CB
4D532996E5E74530B5

FIRMADO POR: SALOMON SOTO AARON
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:18 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150171
HASH:
E99BEF9F2796C3617ECE0F0710E0BD97290B37A57538CB
4D532996E5E74530B5

FIRMADO POR: MIRANDA SEGOVIANO HUGO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:29 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150171
HASH:
E99BEF9F2796C3617ECE0F0710E0BD97290B37A57538CB
4D532996E5E74530B5

FIRMADO POR: BURCIAGA ESPARZA MARIO ALFONSO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:31 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150171
HASH:
E99BEF9F2796C3617ECE0F0710E0BD97290B37A57538CB
4D532996E5E74530B5

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL No. LP-INE-010/2026

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA EL PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

La Subdirección de Servicios, presenta el dictamen técnico de la propuesta técnica presentada por el licitante que participa en la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-010/2026, para la contratación del Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para el personal y terceros derivado de actividades extraordinarias, conforme a lo establecido en el numeral 5.1 de la Convocatoria, con fundamento en lo establecido en el artículo 69 de las Políticas Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral (POBALINES) y en la "Tabla de evaluación de puntos y porcentajes" de la citada convocatoria.

El presente dictamen fue realizado a partir de la información y documentos proporcionados por el licitante participante como se detalla a continuación:

El resultado de la empresa que participó es el siguiente:

Rubro	Subrubros / sub subrubros	Puntuación Máxima a Obtener	Productos Serel S.A. de C.V
1. Capacidad de los recursos humanos	1.1 Capacidad de los Recursos Humanos	13.4000	13.4000
	1.1.1. Experiencia	3.4097	3.4097
	1.1.2. Competencia o habilidad en el trabajo	8.0415	8.0415
	1.1.3. Dominio de Herramientas	1.9488	1.9488
	1.2 Capacidad de equipamiento	4.6000	4.6000
	1.3 Capacidad de los recursos económicos	5.0000	5.0000
	1.4 Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad	0.5000	0.0000
	1.5 Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado	0.5000	0.3000
2.- Experiencia y Especialidad del Licitante.	2.1 Experiencia y Especialidad del licitante	18.0000	18.0000
	2.2 Especialidad	9.0000	9.0000

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL No. LP-INE-010/2026

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA EL PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Rubro	Subrubros / sub subrubros	Puntuación Máxima a Obtener	Productos Serel S.A. de C.V
	2.3 Experiencia	9.0000	9.0000
3.- Propuesta de Trabajo	3.1 Oferta Técnica	8.0000	8.0000
	3.1.1 Metodología, visión a utilizar en la prestación del servicio	2.0000	2.0000
	3.1.2 Plan de trabajo propuesto	3.0000	3.0000
	3.1.3 Esquema estructural de la organización de los recursos humanos	3.0000	3.0000
4.- Cumplimiento del contrato	4.1 Cumplimiento de contratos	10.0000	9.0000
Puntos acreditables por propuesta técnica		60.0000	58.3000
		PUNTOS	PUNTOS

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA EL PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS

Servidores Públicos que realizaron la evaluación

Elaboró:	Revisó:	Avaló:
Lic. Ana Luisa Meraz Velasco Jefa de Departamento de Servicios Generales "B"	Ing. Aarón Salomón Soto Subdirector de Servicios	Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:19 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150619
HASH:
046F6622C6960E54817B992EE8BEE6DF056D06425F3E29
8993C910342FA487F8

FIRMADO POR: SALOMON SOTO AARON
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:20 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150619
HASH:
046F6622C6960E54817B992EE8BEE6DF056D06425F3E29
8993C910342FA487F8

FIRMADO POR: MIRANDA SEGOVIANO HUGO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:29 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150619
HASH:
046F6622C6960E54817B992EE8BEE6DF056D06425F3E29
8993C910342FA487F8

FIRMADO POR: BURCIAGA ESPARZA MARIO ALFONSO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:31 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150619
HASH:
046F6622C6960E54817B992EE8BEE6DF056D06425F3E29
8993C910342FA487F8

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE											
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.											
		Puntos de la convocatoria: 24.00	Puntos obtenidos: 23.6997										
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación											
1.1	Capacidad de los recursos humanos	Se evaluará la experiencia, competencia o habilidad en el trabajo y dominio de herramientas del personal que brindará el servicio. Se tomarán en cuenta la experiencia, niveles de preparación y la cantidad de personal que se requiera para prestar el servicio.											
1.1.1	Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)	Para acreditar la experiencia, EL LICITANTE deberá presentar currículos del personal que asignará para la prestación del servicio:											
		EL LICITANTE deberá presentar currículos de personal para los siguientes roles:											
		<table><tr><th>Puesto</th><th>Cantidad</th></tr><tr><td>Coordinador General Administrativo</td><td>1</td></tr><tr><td>Nutriólogo para el diseño de menús</td><td>1</td></tr><tr><td>Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales.</td><td>7</td></tr><tr><td>Chef</td><td>5</td></tr></table>		Puesto	Cantidad	Coordinador General Administrativo	1	Nutriólogo para el diseño de menús	1	Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales.	7	Chef	5
		Puesto	Cantidad										
		Coordinador General Administrativo	1										
Nutriólogo para el diseño de menús	1												
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales.	7												
Chef	5												
Los currículos serán tomados en cuenta para la obtención de puntos, únicamente si incluyen:													
- Nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. - Firma autógrafa del titular del currículo en cada una de las hojas que lo integran o por lo menos en la última hoja. - Copia simple de la identificación oficial vigente (Sólo se aceptarán: credencial para votar vigente expedida por el INE, pasaporte vigente, en caso de ser de nacionalidad extranjera, la documentación que acredite su estancia legal y permiso para realizar actividades remuneradas en México) del titular del currículo.													
		Adicionalmente, para facilitar la evaluación de la documentación que se presente a evaluar, respecto a los roles antes mencionados, EL LICITANTE podrá presentar una relación de los currículos que se entreguen. El no presentar la relación no será motivo de desechamiento de la propuesta. En dicha relación podrá indicar:											
		- Número consecutivo. - Perfil propuesto - Nombre completo. - Indicador de folio donde inicia el currículo. - Indicador de folio donde termina el currículo.											
		En caso de que EL LICITANTE integre en su expediente un número de currículos mayor al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden de folio consecutivo de la documentación que entregue EL LICITANTE como parte de su propuesta.											
		Los puntos se asignarán de acuerdo con lo siguiente: Los puntos se asignarán de acuerdo con lo siguiente:											
		<table><tr><th>Puesto</th><th>Cantidad de currículos a presentar</th></tr><tr><td>Coordinador General Administrativo</td><td>1</td></tr><tr><td>Nutriólogo para el diseño de menús</td><td>1</td></tr><tr><td>Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales.</td><td>7</td></tr><tr><td>Chef</td><td>5</td></tr></table>		Puesto	Cantidad de currículos a presentar	Coordinador General Administrativo	1	Nutriólogo para el diseño de menús	1	Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales.	7	Chef	5
Puesto	Cantidad de currículos a presentar												
Coordinador General Administrativo	1												
Nutriólogo para el diseño de menús	1												
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales.	7												
Chef	5												

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																																						
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																																						
		Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997																																																				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																																						
	Para el caso del Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales y Chef, se le otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite el rango mínimo de 6 meses de experiencia y si acredita un rango de meses y días mayor, otorgándose una puntuación proporcional (hasta 24 meses) de los puntos restantes con base en una regla de 3 sobre el 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.																																																							
	<table><tr><th>Personal / Rol</th><th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th><th>Total, de puntos por acreditar</th><th>Total, de puntos asignados</th><th>Folio de la propuesta técnica</th><th>Motivación de la asignación de puntos</th></tr><tr><td rowspan="10">Coordinador General Administrativo</td><td>Acredita experiencia de 24 meses</td><td>0.6820</td><td rowspan="21">0.6820</td><td rowspan="22">1564 a1570</td><td rowspan="22">Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta <i>currículum</i> acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia. b) Presenta <i>currículum</i> de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.6820 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 23 meses</td><td>0.6706</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 22 meses</td><td>0.6593</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 21 meses</td><td>0.6479</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 20 meses</td><td>0.6365</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 19meses.</td><td>0.6252</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 18 meses</td><td>0.6138</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 17 meses</td><td>0.6024</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 16 meses</td><td>0.5911</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 15 meses</td><td>0.5797</td></tr><tr><td rowspan="8">Álvarez Zepeda Esmeralda</td><td>Acredita experiencia de 14 meses</td><td>0.5683</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 13 meses</td><td>0.5570</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 12 meses.</td><td>0.5456</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 11 meses</td><td>0.5342</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 10 meses</td><td>0.5229</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 9 meses</td><td>0.5115</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 8 meses</td><td>0.5001</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 7 meses</td><td>0.4888</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 6 meses.</td><td>0.4774</td></tr><tr><td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td><td>0.0000</td></tr></table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Coordinador General Administrativo	Acredita experiencia de 24 meses	0.6820	0.6820	1564 a1570	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta <i>currículum</i> acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia . b) Presenta <i>currículum</i> de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.6820 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)	Acredita experiencia de 23 meses	0.6706	Acredita experiencia de 22 meses	0.6593	Acredita experiencia de 21 meses	0.6479	Acredita experiencia de 20 meses	0.6365	Acredita experiencia de 19meses.	0.6252	Acredita experiencia de 18 meses	0.6138	Acredita experiencia de 17 meses	0.6024	Acredita experiencia de 16 meses	0.5911	Acredita experiencia de 15 meses	0.5797	Álvarez Zepeda Esmeralda	Acredita experiencia de 14 meses	0.5683	Acredita experiencia de 13 meses	0.5570	Acredita experiencia de 12 meses.	0.5456	Acredita experiencia de 11 meses	0.5342	Acredita experiencia de 10 meses	0.5229	Acredita experiencia de 9 meses	0.5115	Acredita experiencia de 8 meses	0.5001	Acredita experiencia de 7 meses	0.4888	Acredita experiencia de 6 meses.	0.4774	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000				
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																																			
Coordinador General Administrativo	Acredita experiencia de 24 meses	0.6820	0.6820	1564 a1570	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta <i>currículum</i> acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia . b) Presenta <i>currículum</i> de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.6820 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)																																																			
	Acredita experiencia de 23 meses	0.6706																																																						
	Acredita experiencia de 22 meses	0.6593																																																						
	Acredita experiencia de 21 meses	0.6479																																																						
	Acredita experiencia de 20 meses	0.6365																																																						
	Acredita experiencia de 19meses.	0.6252																																																						
	Acredita experiencia de 18 meses	0.6138																																																						
	Acredita experiencia de 17 meses	0.6024																																																						
	Acredita experiencia de 16 meses	0.5911																																																						
	Acredita experiencia de 15 meses	0.5797																																																						
Álvarez Zepeda Esmeralda	Acredita experiencia de 14 meses	0.5683																																																						
	Acredita experiencia de 13 meses	0.5570																																																						
	Acredita experiencia de 12 meses.	0.5456																																																						
	Acredita experiencia de 11 meses	0.5342																																																						
	Acredita experiencia de 10 meses	0.5229																																																						
	Acredita experiencia de 9 meses	0.5115																																																						
	Acredita experiencia de 8 meses	0.5001																																																						
	Acredita experiencia de 7 meses	0.4888																																																						
Acredita experiencia de 6 meses.	0.4774																																																							
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000																																																							
El máximo de puntos a asignar para el Coordinador General Administrativo es de 0. 6820 (cero punto seis mil ochocientos veinte diezmilésimas) Se requiere uno, por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje																																																								
	<table><tr><th>Personal / Rol</th><th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th><th>Total, de puntos por acreditar</th><th>Total, de puntos asignados</th><th>Folio de la propuesta técnica</th><th>Motivación de la asignación de puntos</th></tr><tr><td rowspan="3">Nutriólogo para el diseño de menús</td><td>Acredita experiencia de 24 meses</td><td>0.5115</td><td rowspan="3">0.5115</td><td rowspan="3">1572 a 1578</td><td rowspan="3">Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para el diseño de menús solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 23 meses</td><td>0.5030</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 22 meses</td><td>0.4945</td></tr></table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol			Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Nutriólogo para el diseño de menús	Acredita experiencia de 24 meses	0.5115	0.5115	1572 a 1578	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para el diseño de menús solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Acredita experiencia de 23 meses	0.5030	Acredita experiencia de 22 meses	0.4945																																					
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																																			
Nutriólogo para el diseño de menús	Acredita experiencia de 24 meses	0.5115	0.5115	1572 a 1578	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para el diseño de menús solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																																																			
	Acredita experiencia de 23 meses	0.5030																																																						
	Acredita experiencia de 22 meses	0.4945																																																						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																				
		Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997																																		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																				
	Bermúdez Soto Lorena <table><tr><td>Acredita experiencia de 21 meses</td><td>0.4859</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 20 meses</td><td>0.4774</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 19meses.</td><td>0.4689</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 18 meses</td><td>0.4604</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 17 meses</td><td>0.4518</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 16 meses</td><td>0.4433</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 15 meses</td><td>0.4348</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 14 meses</td><td>0.4263</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 13 meses</td><td>0.4177</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 12 meses.</td><td>0.4092</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 11 meses</td><td>0.4007</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 10 meses</td><td>0.3922</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 9 meses</td><td>0.3836</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 8 meses</td><td>0.3751</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 7 meses</td><td>0.3666</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 6 meses.</td><td>0.3581</td></tr><tr><td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td><td>0.0000</td></tr></table>	Acredita experiencia de 21 meses	0.4859	Acredita experiencia de 20 meses	0.4774	Acredita experiencia de 19meses.	0.4689	Acredita experiencia de 18 meses	0.4604	Acredita experiencia de 17 meses	0.4518	Acredita experiencia de 16 meses	0.4433	Acredita experiencia de 15 meses	0.4348	Acredita experiencia de 14 meses	0.4263	Acredita experiencia de 13 meses	0.4177	Acredita experiencia de 12 meses.	0.4092	Acredita experiencia de 11 meses	0.4007	Acredita experiencia de 10 meses	0.3922	Acredita experiencia de 9 meses	0.3836	Acredita experiencia de 8 meses	0.3751	Acredita experiencia de 7 meses	0.3666	Acredita experiencia de 6 meses.	0.3581	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000			a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia. b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Nutriólogo para el diseño de menús, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.5115 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)
Acredita experiencia de 21 meses	0.4859																																					
Acredita experiencia de 20 meses	0.4774																																					
Acredita experiencia de 19meses.	0.4689																																					
Acredita experiencia de 18 meses	0.4604																																					
Acredita experiencia de 17 meses	0.4518																																					
Acredita experiencia de 16 meses	0.4433																																					
Acredita experiencia de 15 meses	0.4348																																					
Acredita experiencia de 14 meses	0.4263																																					
Acredita experiencia de 13 meses	0.4177																																					
Acredita experiencia de 12 meses.	0.4092																																					
Acredita experiencia de 11 meses	0.4007																																					
Acredita experiencia de 10 meses	0.3922																																					
Acredita experiencia de 9 meses	0.3836																																					
Acredita experiencia de 8 meses	0.3751																																					
Acredita experiencia de 7 meses	0.3666																																					
Acredita experiencia de 6 meses.	0.3581																																					
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000																																					
El máximo de puntos a asignar para el el Nutriólogo para el diseño de menús es de 0.5115 (cero punto cinco mil ciento quince diezmilésimas) Se requiere uno, por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje .																																						
Para el Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 1.																																						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																	
Supervisor auxiliar de operaciones	Acredita experiencia de 24 meses	0.1461	0.1461	1580 a 1586	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor auxiliar de operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia. b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor auxiliar de operaciones, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.																																	
	Acredita experiencia de 23 meses	0.1437																																				
	Acredita experiencia de 22 meses	0.1413																																				
	Acredita experiencia de 21 meses	0.1388																																				
	Acredita experiencia de 20 meses	0.1364																																				
	Acredita experiencia de 19 meses	0.1340																																				
	Acredita experiencia de 18 meses.	0.1315																																				
	Acredita experiencia de 17 meses	0.1291																																				
	Acredita experiencia de 16 meses	0.1267																																				
	Acredita experiencia de 15 meses	0.1242																																				
	Acredita experiencia de 14 meses	0.1218																																				
	Acredita experiencia de 13 meses	0.1194																																				
Bernal Enríquez Selene	Acredita experiencia de 12 meses.	0.1169																																				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
			Acredita experiencia de 11 meses	0.1145		Por lo anterior, se asignan 0.1461 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)	
			Acredita experiencia de 10 meses	0.1120			
			Acredita experiencia de 9 meses	0.1096			
			Acredita experiencia de 8 meses	0.1072			
			Acredita experiencia de 7 meses	0.1047			
			Acredita experiencia de 6 meses.	0.1023			
			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000			
		Para el Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 2.					
		Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Supervisor auxiliar de operaciones González García Angelica	Acredita experiencia de 24 meses	0.1461	0.1461	1587 al 1593	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) <i>Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia.</i> b) <i>Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</i> - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <i>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</i> Por lo anterior, se asignan 0.1461 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)
			Acredita experiencia de 23 meses	0.1437			
			Acredita experiencia de 22 meses	0.1413			
			Acredita experiencia de 21 meses	0.1388			
			Acredita experiencia de 20 meses	0.1364			
			Acredita experiencia de 19 meses	0.1340			
			Acredita experiencia de 18 meses.	0.1315			
			Acredita experiencia de 17 meses	0.1291			
			Acredita experiencia de 16 meses	0.1267			
			Acredita experiencia de 15 meses	0.1242			
			Acredita experiencia de 14 meses	0.1218			
Acredita experiencia de 13 meses	0.1194						
Acredita experiencia de 12 meses.	0.1169						
Acredita experiencia de 11 meses	0.1145						
Acredita experiencia de 10 meses	0.1120						
Acredita experiencia de 9 meses	0.1096						
Acredita experiencia de 8 meses	0.1072						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE						
Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.								
Puntos de la convocatoria: 24.00				Puntos obtenidos: 23.6997				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación						
			Acredita experiencia de 7 meses	0.1047				
			Acredita experiencia de 6 meses.	0.1023				
			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000				
		Para el Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 3.						
		Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
		Supervisor auxiliar de operaciones Guerrero Madero Maribel	Acredita experiencia de 24 meses	0.1461	0.1461	1594 al 1600	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa “Productos Serel S.A. de C.V.” ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta curriculum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia . b) Presenta curriculum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.1461 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)	
			Acredita experiencia de 23 meses	0.1437				
			Acredita experiencia de 22 meses	0.1413				
			Acredita experiencia de 21 meses	0.1388				
			Acredita experiencia de 20 meses	0.1364				
			Acredita experiencia de 19 meses	0.1340				
			Acredita experiencia de 18 meses.	0.1315				
			Acredita experiencia de 17 meses	0.1291				
			Acredita experiencia de 16 meses	0.1267				
			Acredita experiencia de 15 meses	0.1242				
			Acredita experiencia de 14 meses	0.1218				
			Acredita experiencia de 13 meses	0.1194				
			Acredita experiencia de 12 meses.	0.1169				
			Acredita experiencia de 11 meses	0.1145				
			Acredita experiencia de 10 meses	0.1120				
			Acredita experiencia de 9 meses	0.1096				
Acredita experiencia de 8 meses	0.1072							
Acredita experiencia de 7 meses	0.1047							
Acredita experiencia de 6 meses.	0.1023							
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Para el Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 4.					
		Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Supervisor auxiliar de operaciones Millán Castañeda Treysi Claret	Acredita experiencia de 24 meses	0.1461	0.1461	1601 al 1607	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa “Productos Serel S.A. de C.V.” ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) <i>Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia.</i> b) <i>Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</i> - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <i>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</i> Por lo anterior, se asignan 0.1461 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)
			Acredita experiencia de 23 meses	0.1437			
			Acredita experiencia de 22 meses	0.1413			
			Acredita experiencia de 21 meses	0.1388			
			Acredita experiencia de 20 meses	0.1364			
			Acredita experiencia de 19 meses	0.1340			
			Acredita experiencia de 18 meses.	0.1315			
			Acredita experiencia de 17 meses	0.1291			
			Acredita experiencia de 16 meses	0.1267			
			Acredita experiencia de 15 meses	0.1242			
			Acredita experiencia de 14 meses	0.1218			
			Acredita experiencia de 13 meses	0.1194			
			Acredita experiencia de 12 meses.	0.1169			
			Acredita experiencia de 11 meses	0.1145			
			Acredita experiencia de 10 meses	0.1120			
			Acredita experiencia de 9 meses	0.1096			
			Acredita experiencia de 8 meses	0.1072			
			Acredita experiencia de 7 meses	0.1047			
Acredita experiencia de 6 meses.	0.1023						
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.	
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación						
		Para el Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 5.						
		Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
		Supervisor auxiliar de operaciones Reyes Nicolas Luis Fernando	Acredita experiencia de 24 meses	0.1461	0.1461	1608 al 1614	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos SereI S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	
			Acredita experiencia de 23 meses	0.1437			a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 36 meses de experiencia .	
			Acredita experiencia de 22 meses	0.1413			b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:	
			Acredita experiencia de 21 meses	0.1388			- Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán.	
			Acredita experiencia de 20 meses	0.1364			Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.	
			Acredita experiencia de 19 meses	0.1340			Por lo anterior, se asignan 0.1461 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)	
			Acredita experiencia de 18 meses.	0.1315				
			Acredita experiencia de 17 meses	0.1291				
			Acredita experiencia de 16 meses	0.1267				
			Acredita experiencia de 15 meses	0.1242				
			Acredita experiencia de 14 meses	0.1218				
			Acredita experiencia de 13 meses	0.1194				
			Acredita experiencia de 12 meses.	0.1169				
			Acredita experiencia de 11 meses	0.1145				
			Acredita experiencia de 10 meses	0.1120				
			Acredita experiencia de 9 meses	0.1096				
			Acredita experiencia de 8 meses	0.1072				
			Acredita experiencia de 7 meses	0.1047				
			Acredita experiencia de 6 meses.	0.1023				
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Para el Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 6.					
		Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Supervisor auxiliar de operaciones Rosas Del Rosario Cristofer	Acredita experiencia de 24 meses	0.1461	0.1461	1615 al 1621	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa “Productos Serel S.A. de C.V.” ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) <i>Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 44 meses, 30 días de experiencia.</i> b) <i>Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</i> - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <i>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</i> Por lo anterior, se asignan 0.1461 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)
			Acredita experiencia de 23 meses	0.1437			
			Acredita experiencia de 22 meses	0.1413			
			Acredita experiencia de 21 meses	0.1388			
			Acredita experiencia de 20 meses	0.1364			
			Acredita experiencia de 19 meses	0.1340			
			Acredita experiencia de 18 meses.	0.1315			
			Acredita experiencia de 17 meses	0.1291			
			Acredita experiencia de 16 meses	0.1267			
			Acredita experiencia de 15 meses	0.1242			
			Acredita experiencia de 14 meses	0.1218			
			Acredita experiencia de 13 meses	0.1194			
			Acredita experiencia de 12 meses.	0.1169			
			Acredita experiencia de 11 meses	0.1145			
			Acredita experiencia de 10 meses	0.1120			
			Acredita experiencia de 9 meses	0.1096			
			Acredita experiencia de 8 meses	0.1072			
			Acredita experiencia de 7 meses	0.1047			
Acredita experiencia de 6 meses.	0.1023						
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Para el Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 7.					
		Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Supervisor auxiliar de operaciones Velázquez Valdés Rocio Ailyn	Acredita experiencia de 24 meses	0.1461	0.1461	1622 al 1628	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) <i>Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 35 meses de experiencia.</i> b) <i>Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</i> - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <i>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</i> Por lo anterior, se asignan 0.1461 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)
			Acredita experiencia de 23 meses	0.1437			
			Acredita experiencia de 22 meses	0.1413			
			Acredita experiencia de 21 meses	0.1388			
			Acredita experiencia de 20 meses	0.1364			
			Acredita experiencia de 19 meses	0.1340			
			Acredita experiencia de 18 meses.	0.1315			
			Acredita experiencia de 17 meses	0.1291			
			Acredita experiencia de 16 meses	0.1267			
			Acredita experiencia de 15 meses	0.1242			
			Acredita experiencia de 14 meses	0.1218			
			Acredita experiencia de 13 meses	0.1194			
			Acredita experiencia de 12 meses.	0.1169			
			Acredita experiencia de 11 meses	0.1145			
			Acredita experiencia de 10 meses	0.1120			
			Acredita experiencia de 9 meses	0.1096			
			Acredita experiencia de 8 meses	0.1072			
			Acredita experiencia de 7 meses	0.1047			
			Acredita experiencia de 6 meses.	0.1023			
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000						

El máximo de puntos a asignar para cada **Supervisor auxiliar de operaciones** para comedores institucionales es de **0.1461 (cero punto mil cuatrocientos sesenta y una diezmilésimas)**. Se requieren 7, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener en este perfil es de 1.0227 **(uno punto con doscientos veintisiete diezmilésimas)**.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productor Serel S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para los 8 Supervisor general de operaciones requeridos por lo tanto obtiene un total de 1.0227 (uno punto con doscientos veintisiete diezmilésimas) .					
		Para el Chef 1.					
		Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef Flores Villanueva Katia	Acredita experiencia de 24 meses	0.2387	0.2387	1630 al 1636	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V". ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia . b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef para el diseño de menús, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.2387 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)
			Acredita experiencia de 23 meses.	0.2347			
			Acredita experiencia de 22 meses.	0.2307			
			Acredita experiencia de 21 meses.	0.2268			
			Acredita experiencia de 20 meses.	0.2228			
			Acredita experiencia de 19 meses.	0.2188			
			Acredita experiencia de 18 meses.	0.2148			
			Acredita experiencia de 17 meses.	0.2109			
			Acredita experiencia de 16 meses.	0.2069			
			Acredita experiencia de 15 meses.	0.2029			
			Acredita experiencia de 14 meses.	0.1989			
			Acredita experiencia de 13 meses.	0.1949			
			Acredita experiencia de 12 meses.	0.1910			
			Acredita experiencia de 11 meses.	0.1870			
			Acredita experiencia de 10 meses.	0.1830			
			Acredita experiencia de 09 meses.	0.1790			
			Acredita experiencia de 08 meses.	0.1750			
			Acredita experiencia de 07 meses.	0.1711			
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.1671				
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000				
		Para el Chef 2.					
		Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef García Hernández Miriam	Acredita experiencia de 24 meses	0.2387			Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V". ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia . b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef para el diseño de menús, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:
			Acredita experiencia de 23 meses.	0.2347			
			Acredita experiencia de 22 meses.	0.2307			
			Acredita experiencia de 21 meses.	0.2268			
			Acredita experiencia de 20 meses.	0.2228			
			Acredita experiencia de 19 meses.	0.2188			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE						
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.						
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación						
			Acredita experiencia de 18 meses.	0.2148	0.2387	1637 al 1643	- Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.2387 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)	
			Acredita experiencia de 17 meses.	0.2109				
			Acredita experiencia de 16 meses.	0.2069				
			Acredita experiencia de 15 meses.	0.2029				
			Acredita experiencia de 14 meses.	0.1989				
			Acredita experiencia de 13 meses.	0.1949				
			Acredita experiencia de 12 meses.	0.1910				
			Acredita experiencia de 11 meses.	0.1870				
			Acredita experiencia de 10 meses.	0.1830				
			Acredita experiencia de 09 meses.	0.1790				
			Acredita experiencia de 08 meses.	0.1750				
			Acredita experiencia de 07 meses.	0.1711				
			Acredita experiencia de 6 meses.	0.1671				
			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000				
		Para el Chef 3.						
		</						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
			Acredita experiencia de 07 meses.	0.1711			
			Acredita experiencia de 6 meses.	0.1671			
			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000			
		Para el Chef 4.					
		Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef Valencia Beltrán Julio César	Acredita experiencia de 24 meses	0.2387	0.2387	1651 a 1657	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa “Productos Serel, S.A. de C.V”. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 36 meses de experiencia . b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef para el diseño de menús, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.2387 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)
			Acredita experiencia de 23 meses.	0.2347			
			Acredita experiencia de 22 meses.	0.2307			
			Acredita experiencia de 21 meses.	0.2268			
			Acredita experiencia de 20 meses.	0.2228			
			Acredita experiencia de 19 meses.	0.2188			
			Acredita experiencia de 18 meses.	0.2148			
			Acredita experiencia de 17 meses.	0.2109			
			Acredita experiencia de 16 meses.	0.2069			
			Acredita experiencia de 15 meses.	0.2029			
			Acredita experiencia de 14 meses.	0.1989			
			Acredita experiencia de 13 meses.	0.1949			
			Acredita experiencia de 12 meses.	0.1910			
			Acredita experiencia de 11 meses.	0.1870			
			Acredita experiencia de 10 meses.	0.1830			
			Acredita experiencia de 09 meses.	0.1790			
			Acredita experiencia de 08 meses.	0.1750			
			Acredita experiencia de 07 meses.	0.1711			
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.1671				
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000				
Para el Chef 5.							
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Chef Vargas Cortéz Karla Guadalupe	Acredita experiencia de 24 meses	0.2387			Se determinó que la evidencia presentada por la empresa “Productos Serel, S.A. de C.V”. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 61 meses de experiencia . b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef para el diseño de menús, que contiene nombre, edad,		
	Acredita experiencia de 23 meses.	0.2347					
	Acredita experiencia de 22 meses.	0.2307					
	Acredita experiencia de 21 meses.	0.2268					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																				
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997																																	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																				
		<table><tr><td>Acredita experiencia de 20 meses.</td><td>0.2228</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 19 meses.</td><td>0.2188</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 18 meses.</td><td>0.2148</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 17 meses.</td><td>0.2109</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 16 meses.</td><td>0.2069</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 15 meses.</td><td>0.2029</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 14 meses.</td><td>0.1989</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 13 meses.</td><td>0.1949</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 12 meses.</td><td>0.1910</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 11 meses.</td><td>0.1870</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 10 meses.</td><td>0.1830</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 09 meses.</td><td>0.1790</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 08 meses.</td><td>0.1750</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 07 meses.</td><td>0.1711</td></tr><tr><td>Acredita experiencia de 6 meses.</td><td>0.1671</td></tr><tr><td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td><td>0.0000</td></tr></table>	Acredita experiencia de 20 meses.	0.2228	Acredita experiencia de 19 meses.	0.2188	Acredita experiencia de 18 meses.	0.2148	Acredita experiencia de 17 meses.	0.2109	Acredita experiencia de 16 meses.	0.2069	Acredita experiencia de 15 meses.	0.2029	Acredita experiencia de 14 meses.	0.1989	Acredita experiencia de 13 meses.	0.1949	Acredita experiencia de 12 meses.	0.1910	Acredita experiencia de 11 meses.	0.1870	Acredita experiencia de 10 meses.	0.1830	Acredita experiencia de 09 meses.	0.1790	Acredita experiencia de 08 meses.	0.1750	Acredita experiencia de 07 meses.	0.1711	Acredita experiencia de 6 meses.	0.1671	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000	0.2387	1658 al 1664	nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: - Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. - Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. - Periodo que prestó sus servicios. - Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.2387 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)	
Acredita experiencia de 20 meses.	0.2228																																					
Acredita experiencia de 19 meses.	0.2188																																					
Acredita experiencia de 18 meses.	0.2148																																					
Acredita experiencia de 17 meses.	0.2109																																					
Acredita experiencia de 16 meses.	0.2069																																					
Acredita experiencia de 15 meses.	0.2029																																					
Acredita experiencia de 14 meses.	0.1989																																					
Acredita experiencia de 13 meses.	0.1949																																					
Acredita experiencia de 12 meses.	0.1910																																					
Acredita experiencia de 11 meses.	0.1870																																					
Acredita experiencia de 10 meses.	0.1830																																					
Acredita experiencia de 09 meses.	0.1790																																					
Acredita experiencia de 08 meses.	0.1750																																					
Acredita experiencia de 07 meses.	0.1711																																					
Acredita experiencia de 6 meses.	0.1671																																					
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.0000																																					
El máximo de puntos a asignar para cada Chef es de 0.2387 puntos. Se requieren 5, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener en este perfil es de 1.1935 (uno punto con mil novecientos treinta y cinco diezmilésimas). Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos por lo tanto obtiene un total de 3.4097 (tres punto cuatro mil treinta y cinco diezmilésimas) para este subrubro. El personal propuesto para este subrubro deberá ser considerado para los subrubros 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo, 1.1.3 Dominio de herramientas y 3.1.3 Esquema estructural de la organización de los recursos humanos de la presente tabla. En caso de no coincidir el personal relacionado en los subrubros 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3 y 3.1.3, no será susceptible de asignación de puntos en el (los) subrubro (s) que presente la inconsistencia de información. El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE. En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.																																						
1.1.2	Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales)	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. 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 auxiliar 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: 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. 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.																																				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																							
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																							
		Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997																					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																							
	Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales: Profesionista de nivel licenciatura o Técnico en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. 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. 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 solicitada 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. Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente: <table><tr><th>Coordinador General Administrativo</th><th>Total, de puntos por acreditar</th><th>Total, de puntos asignados</th><th>Folio de la propuesta técnica</th><th>Motivación de la asignación de puntos</th></tr><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>2.0015 puntos</td><td rowspan="3">2.0015</td><td rowspan="3">1668 al 1671</td><td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td></tr><tr><td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td><td>1.4000 Puntos</td><td>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición, del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por la UNIVERSIDAD UNIVER MILENIUM, PLANTEL RECTORÍA, así como la cédula profesional número 11199313 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</td></tr><tr><td>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td><td>0.0000 Puntos</td><td>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</td></tr><tr><td colspan="5">Por lo anterior, se asignan 2.0015 puntos por cumplir en su totalidad</td></tr></table>				Coordinador General Administrativo	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.0015 puntos	2.0015	1668 al 1671	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.4000 Puntos	El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición , del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por la UNIVERSIDAD UNIVER MILENIUM, PLANTEL RECTORÍA , así como la cédula profesional número 11199313 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.0000 Puntos	Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.	Por lo anterior, se asignan 2.0015 puntos por cumplir en su totalidad				
Coordinador General Administrativo	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																					
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.0015 puntos	2.0015	1668 al 1671	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																					
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.4000 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición , del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por la UNIVERSIDAD UNIVER MILENIUM, PLANTEL RECTORÍA , así como la cédula profesional número 11199313 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".																					
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.0000 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.																					
Por lo anterior, se asignan 2.0015 puntos por cumplir en su totalidad																									
	Los puntos máximos por obtener serán 2.0015 (dos puntos quince diezmilésimas) , por el Coordinador General Administrativo (se requiere uno).																								

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Nutriólogo para el diseño de menús	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	2.0000 puntos	2.0000	1673 al 1678	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa “Productos Serel, S.A. de C.V.” ACREDITA los requerimientos para Nutriólogo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Nutriólogo, emitido por la UNIVERSIDAD MEXIQUENSE DEL BICENTENARIO , así como la cédula profesional número 11677847 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso “Manejo Higiénico de los Alimentos”. Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 2.0000 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	1.4000 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	-	-	-
		Los puntos máximos por obtener serán 2.0000 (dos puntos), por el Nutriólogo para la elaboración de menús o (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.				
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 1:						
Supervisor auxiliar de operaciones		Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Presenta Título de licenciatura o Técnico emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de		0.2871 Puntos	0.2871	1680 al 1684	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa “Productos Serel, S.A. de C.V.” ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor Auxiliar de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		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.				El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor Auxiliar de Operaciones, emitido por la UNIVERSIDAD UNIVER MILENIUM, PLANTEL RECTORÍA , así como la cédula profesional número 9892534 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.2871 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.1758 Puntos			
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos			
	Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 2:					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.				Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.2871 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.1758 Puntos	-	-	-
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos			
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 3:						
Supervisor auxiliar de operaciones		Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
		Presenta Título de licenciatura o Técnico emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.2871 Puntos	0.2871	1691 al 1696	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor Auxiliar de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor Auxiliar de Operaciones, emitido por la Campus Universitario Siglo XXI, S.C. , así como la cédula profesional número 11961645 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.2871 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.1758 Puntos	-	-	-
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos			
		Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 4:				
		Supervisor auxiliar de operaciones	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura o Técnico emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.2871 Puntos	0.2871	1697 al 1702	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor Auxiliar de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor Auxiliar de Operaciones, emitido por la Universidad Mexiquense del Bicentenario , así como la cédula profesional número 13551204 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.2871 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación	0.1758 Puntos	-	-	-		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		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.				
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos			
		Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 5:				
		Supervisor auxiliar de operaciones	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura o Técnico emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.2871 Puntos	0.2871	1703 al 1707	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor Auxiliar de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor Auxiliar de Operaciones, emitido por la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO , así como la cédula profesional número 12860254 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.2871 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.1758 Puntos	-	-	-		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Productos Serel S.A. de C.V. Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos			
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales 6:						
Supervisor auxiliar de operaciones		Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Presenta Título de licenciatura o Técnico emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.2871 Puntos	0.2871	1708 al 1712	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor Auxiliar de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor Auxiliar de Operaciones, emitido por la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO , así como la cédula profesional número 13606276 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.2871 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.	
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.1758 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		0.00 Puntos				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
		el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.			
		Supervisor Auxiliar de operaciones para comedores institucionales 7:			
		Supervisor auxiliar de operaciones	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica
		Presenta Título de licenciatura o Técnico emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.2871 Puntos	0.2871	1713 al 1718
		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.	0.1758 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	-	-
		Los puntos máximos por obtener serán 2.0100 (dos puntos cien diezmilésimas) ya que el máximo de 0.2871 (cero punto dos mil ochocientos setenta y una diezmilésimas) se asignará por cada Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales (se requieren 7).			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para los 7 Supervisores auxiliares de operaciones requeridos por lo tanto obtiene un total de 2.01 (dos punto cero uno puntos) para este subrubro.				
Para el Chef 1.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.				Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.4060 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos	-	-	-
Para el Chef 3.						
Chef		Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Presenta Título de licenciatura 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.		0.4060 puntos	0.4060	1731 al 1736	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI , así como la cédula profesional número 10214131 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.4060 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.	
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.00 Puntos	-	-	-	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Para el Chef 4.				
		Chef	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura 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.	0.4060 puntos	0.4060	1737 al 1742	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la UNIVERSIDAD INSURGENTES PLANTEL VIADUCTO , así como la cédula profesional número 10917399 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.4060 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos	-	-	-
		Para el Chef 5.				
Chef	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Presenta Título de licenciatura 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.	0.4060 puntos	0.4060	1743 al 1748	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición y Dietética del postulante a Chef, emitido por la UNIVERSIDAD DEL VALLE DE TOLUCA , así como la cédula profesional número 11201988 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997													
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H, y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos	-	-	Por lo anterior, se asignan 0.4060 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.												
		Los puntos máximos por obtener serán 2.0300 (dos puntos con trescientas diezmilésimas), ya que el máximo de 0.4060 (cero punto cuatro mil sesenta diezmilésimas) se asignará por cada Chef (se requieren cinco). Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para los 5 Chefs requeridos por lo tanto obtiene un total de 2.0300 (dos punto con trescientas diezmilésimas) para este subrubro. El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada. El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro "1.1.1 Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)" y, el mismo que deberá presentar y corresponder en el listado SUA del IMSS correspondiente a los últimos dos meses que se encuentre obligado a la apertura de propuestas con sus respectivos pagos. 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. El máximo puntaje para el presente subrubro es de 8.0415 puntos y el licitante se hace acreedor a 8.0415 puntos.																
1.1.3	Dominio de herramientas	EL LICITANTE deberá acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollará el personal para la prestación del servicio. 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. 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: <table><tr><th>Personal / Rol</th><th>Certificaciones y/o Diplomas</th><th>Total, de puntos por acreditar</th><th>Total, de puntos asignados</th><th>Folio de la propuesta técnica</th><th>Motivación de la asignación de puntos</th></tr><tr><td>1 Coordinador General Administrativo. 1 Nutriólogo para elaboración de menús. 7 Supervisores auxiliares de operaciones para comedores institucionales.</td><td>Presenta para cada una de las personas (14), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo (emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), para este caso deberán adjuntar la documentación que acredite el registro y autorización vigente del Agente Capacitador Externo ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.</td><td>1.9488 (0.1392 por cada persona)</td><td>1.9488</td><td>2208 al 2257</td><td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para las 14 personas solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta 14 (catorce) constancias expedidas por la Secretaría de Turismo (SECTUR) emitidas por un consultor autorizado por la SECTUR cuya acreditación se encuentra en los folios del 2208, 2211, 2216, 2219, 2222, 2225, 2228, 2231, 2234, 2238, 2242, 2246, 2250, 2254. Así mismo presenta 14 (catorce) Constancias de Competencias o habilidades laborales (Formato DC-3) emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, cuyo registro y autorización vigente del capacitador externo se encuentra ubicado</td></tr></table>					Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	1 Coordinador General Administrativo. 1 Nutriólogo para elaboración de menús. 7 Supervisores auxiliares de operaciones para comedores institucionales.	Presenta para cada una de las personas (14), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo (emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), para este caso deberán adjuntar la documentación que acredite el registro y autorización vigente del Agente Capacitador Externo ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.	1.9488 (0.1392 por cada persona)	1.9488	2208 al 2257	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para las 14 personas solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta 14 (catorce) constancias expedidas por la Secretaría de Turismo (SECTUR) emitidas por un consultor autorizado por la SECTUR cuya acreditación se encuentra en los folios del 2208, 2211, 2216, 2219, 2222, 2225, 2228, 2231, 2234, 2238, 2242, 2246, 2250, 2254. Así mismo presenta 14 (catorce) Constancias de Competencias o habilidades laborales (Formato DC-3) emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, cuyo registro y autorización vigente del capacitador externo se encuentra ubicado
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos													
1 Coordinador General Administrativo. 1 Nutriólogo para elaboración de menús. 7 Supervisores auxiliares de operaciones para comedores institucionales.	Presenta para cada una de las personas (14), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo (emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), para este caso deberán adjuntar la documentación que acredite el registro y autorización vigente del Agente Capacitador Externo ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.	1.9488 (0.1392 por cada persona)	1.9488	2208 al 2257	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para las 14 personas solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta 14 (catorce) constancias expedidas por la Secretaría de Turismo (SECTUR) emitidas por un consultor autorizado por la SECTUR cuya acreditación se encuentra en los folios del 2208, 2211, 2216, 2219, 2222, 2225, 2228, 2231, 2234, 2238, 2242, 2246, 2250, 2254. Así mismo presenta 14 (catorce) Constancias de Competencias o habilidades laborales (Formato DC-3) emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, cuyo registro y autorización vigente del capacitador externo se encuentra ubicado													

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																	
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																	
		Puntos de la convocatoria: 24.00			Puntos obtenidos: 23.6997														
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																	
		5 Chefs. Presenta para cada una de las personas (14), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo (emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), para este caso deberán adjuntar la documentación que acredite el registro y autorización vigente del Agente Capacitador Externo ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. No presenta ninguna constancia o diploma.	1.3692 (0.0978 por cada persona) 0.00	- -	- -	en los folios 2209-2210, 2213-2214, 2217-2218, 2220-2221, 2223-2224, 2226-2227, 2229-2230, 2232-2233, 2235-2236, 2239 al 2241, 2243 al 2245, 2247 al 2249, 2251 al 2253 y 2255 al 2257. Por lo anterior, se asignan 1.9488 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.													
Para efectos de la evaluación, en caso de que El LICITANTE integre en su expediente un número de certificaciones y/o diplomas mayores al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden de folio consecutivo de la documentación que entregue El LICITANTE como parte de su propuesta a falta de ésta, y con base en los números de folio de su propuesta, se considerarán las primeras fojas que cubran el máximo de certificaciones y/o diplomas solicitados. En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de certificaciones y/o diplomas, obtendrán la misma puntuación. El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro "1.1.1 Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)" 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. Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para las 14 personas requeridas por lo tanto obtiene el máximo puntaje de 1.9488 (uno punto nueve mil cuatrocientos ochenta y ocho diezmilésimas) para este subrubro. El máximo puntaje para el presente subrubro es de 1.9488 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 1.9488 puntos.																			
1.2	Capacidad de equipamiento	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. En la visita que realice el Instituto, EL LICITANTE deberá de acreditar que cuenta en sus instalaciones, mínimo con: <table><tr><td>Equipo de abatimiento de temperatura -18 °c (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)</td></tr><tr><td>1. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td></tr><tr><td>2. (1) Horno tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional</td></tr><tr><td>3. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación</td></tr><tr><td>4. (1) Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td></tr><tr><td>5. (1) Almacén de secos</td></tr><tr><td>6. (1) Almacén de productos químicos de limpieza</td></tr><tr><td>7. (1) Certificado de Distintivo H vigente</td></tr><tr><td>8. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos</td></tr><tr><td>9. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos</td></tr><tr><td>10. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos</td></tr><tr><td>11. (10) Cambros contenedores de policarbonato</td></tr></table>						Equipo de abatimiento de temperatura -18 °c (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)	1. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	2. (1) Horno tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional	3. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación	4. (1) Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	5. (1) Almacén de secos	6. (1) Almacén de productos químicos de limpieza	7. (1) Certificado de Distintivo H vigente	8. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos	9. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	10. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	11. (10) Cambros contenedores de policarbonato
Equipo de abatimiento de temperatura -18 °c (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)																			
1. (1) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)																			
2. (1) Horno tipo Rational Industrial a vapor y/o convencional																			
3. (1) Cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación																			
4. (1) Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)																			
5. (1) Almacén de secos																			
6. (1) Almacén de productos químicos de limpieza																			
7. (1) Certificado de Distintivo H vigente																			
8. (1) Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos																			
9. (1) Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos																			
10. (10) Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos																			
11. (10) Cambros contenedores de policarbonato																			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																							
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																							
		Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997																					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																							
		12. (1) Equipo de abatimiento de temperatura -18 °c (cámara y/o equipo especializado de abatimiento de temperatura)																							
		Del resultado de la verificación se otorgarán los puntos de la siguiente manera:																							
		<table><tr><th>Concepto por evaluar</th><th>Total, de puntos por asignar</th><th>Total, de puntos asignados</th><th>Folio de la propuesta técnica</th><th>Motivación de la asignación de puntos</th></tr><tr><td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.</td><td>4.6000 Puntos</td><td>4.6000</td><td>1386 al 1400</td><td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa “Productos Serel, S.A. de C.V.” ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipo <u>mayor</u> al mínimo requerido, conforme a lo siguiente: - Del equipo de cocción industrial, se requería al menos 1 instrumento de los enumerados, y se observaron 3 de cada uno. - Del equipo industrial para carnicería presentaron además de lo requerido un molino, sierra y rebanadora. Lo anterior fue debidamente corroborado por personal del Instituto, por parte del Órgano Interno de Control y un Testigo Social durante la visita al inmueble realizada el día 18 de agosto de 2026 en las instalaciones correspondientes a Productos Serel, S.A. de C.V., ubicada en Calle 6 Sur 7R CEDA, Iztapalapa, C.P: 09819, Ciudad de México. Por lo anterior, se asignan 4.6000 puntos por cumplir parcialmente con lo señalado.</td></tr><tr><td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido.</td><td>3.2200 Puntos</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.</td><td>0.00 Puntos</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr></table>				Concepto por evaluar	Total, de puntos por asignar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	4.6000 Puntos	4.6000	1386 al 1400	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa “Productos Serel, S.A. de C.V.” ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipo <u>mayor</u> al mínimo requerido, conforme a lo siguiente: - Del equipo de cocción industrial, se requería al menos 1 instrumento de los enumerados, y se observaron 3 de cada uno. - Del equipo industrial para carnicería presentaron además de lo requerido un molino, sierra y rebanadora. Lo anterior fue debidamente corroborado por personal del Instituto, por parte del Órgano Interno de Control y un Testigo Social durante la visita al inmueble realizada el día 18 de agosto de 2026 en las instalaciones correspondientes a Productos Serel, S.A. de C.V., ubicada en Calle 6 Sur 7R CEDA, Iztapalapa, C.P: 09819, Ciudad de México. Por lo anterior, se asignan 4.6000 puntos por cumplir parcialmente con lo señalado.	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido.	3.2200 Puntos	-	-	-	Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos	-	-	-
Concepto por evaluar	Total, de puntos por asignar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																					
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	4.6000 Puntos	4.6000	1386 al 1400	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa “Productos Serel, S.A. de C.V.” ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipo <u>mayor</u> al mínimo requerido, conforme a lo siguiente: - Del equipo de cocción industrial, se requería al menos 1 instrumento de los enumerados, y se observaron 3 de cada uno. - Del equipo industrial para carnicería presentaron además de lo requerido un molino, sierra y rebanadora. Lo anterior fue debidamente corroborado por personal del Instituto, por parte del Órgano Interno de Control y un Testigo Social durante la visita al inmueble realizada el día 18 de agosto de 2026 en las instalaciones correspondientes a Productos Serel, S.A. de C.V., ubicada en Calle 6 Sur 7R CEDA, Iztapalapa, C.P: 09819, Ciudad de México. Por lo anterior, se asignan 4.6000 puntos por cumplir parcialmente con lo señalado.																					
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido.	3.2200 Puntos	-	-	-																					
Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos	-	-	-																					
		No se acreditará el cumplimiento de cualquier equipo relacionado en el Apéndice G. del Anexo 1. Especificaciones Técnicas si no se demuestra que los equipos se encuentran en funcionamiento y/o se encuentran fuera de servicio por cualquier motivo.																							
		El máximo puntaje para el presente subrubro es de 4.6000 puntos ; por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 4.6000 puntos.																							
1.3	Capacidad de los recursos económicos	EL LICITANTE deberá acreditar su capacidad económica a fin de demostrar que cuenta con ingresos equivalentes de al menos 10.00% (diez por ciento) del monto máximo total de su oferta económica, conforme a lo que se establece en el artículo 57 fracción III, y 78 fracción I inciso b) de las POBALINES. Para demostrar la capacidad económica, EL LICITANTE deberá presentar la declaración fiscal anual 2025 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones ; presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; en el caso que se presente saldo a pagar, se deberá acompañar con el correspondiente comprobante de pago, en donde se deberá demostrar que sus ingresos son iguales o mayores al 10.00% (diez por ciento) del monto máximo total de su oferta. Lo anterior, conforme lo establece el artículo 57 fracción III, y 75 inciso b) de las POBALINES y regla 3.9.15. de la Resolución Miscelánea Fiscal 2026.																							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																								
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																								
		Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997																						
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																								
		En caso de presentar proposiciones conjuntas conforme al Artículo 60, fracción IV de las POBALINES, para cumplir con los ingresos mínimos requeridos en la presente convocatoria, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación. <table><tr><th>Concepto por evaluar</th><th>Total de puntos por asignar</th><th>Total de puntos asignados</th><th>Folio de la propuesta técnica</th><th>Motivación de la asignación de puntos</th></tr><tr><td>Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.</td><td>5.0000</td><td>5.0000</td><td>2317 al 2378</td><td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel C.V." ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Presenta la Declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; asimismo, presenta ingresos superiores al 20.00% de monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total, de acuerdo con el oficio INE/DEA/DRF/SC/497/2026 del 20 de agosto de 2026. Por lo anterior, se le asignan 5.0000 puntos al cumplir con la documentación solicitada.</td></tr><tr><td>Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.</td><td>4.5000</td><td rowspan="4">-</td><td rowspan="5">-</td><td rowspan="5">-</td></tr><tr><td>Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.</td><td>4.0000</td></tr><tr><td>Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.</td><td>3.5000</td></tr><tr><td>Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.</td><td>0.0000</td></tr></table> Máximo de puntos a otorgar en este sub subrubro: 5.0000 puntos. El máximo puntaje para el presente subrubro es de 5.0000 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 5.0000 puntos.				Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.	5.0000	5.0000	2317 al 2378	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel C.V." ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Presenta la Declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; asimismo, presenta ingresos superiores al 20.00% de monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total, de acuerdo con el oficio INE/DEA/DRF/SC/497/2026 del 20 de agosto de 2026. Por lo anterior, se le asignan 5.0000 puntos al cumplir con la documentación solicitada.	Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.	4.5000	-	-	-	Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.	4.0000	Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.	3.5000	Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.	0.0000
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																						
Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.	5.0000	5.0000	2317 al 2378	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel C.V." ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Presenta la Declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; asimismo, presenta ingresos superiores al 20.00% de monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total, de acuerdo con el oficio INE/DEA/DRF/SC/497/2026 del 20 de agosto de 2026. Por lo anterior, se le asignan 5.0000 puntos al cumplir con la documentación solicitada.																						
Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.	4.5000	-	-	-																						
Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.	4.0000																									
Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.	3.5000																									
Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.	0.0000																									
1.4	Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad	De conformidad con el artículo 15 del REGLAMENTO, se otorgará 0.50 (punto cincuenta) puntos a las empresas que cuenten con personal con discapacidad al comprobarse un porcentaje de al menos 5% (cinco por ciento) de la plantilla de empleados cuya antigüedad no sea inferior a 6 (seis) meses computada hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, comprobándose con la documentación que se relaciona en el numeral 5.1 de la Convocatoria "Aspectos que se considerarán para la evaluación por puntos y porcentajes". EL LICITANTE obtendrá los puntos que correspondan de manera proporcional conforme al número de trabajadores con discapacidad que acrediten tener. <table><tr><th>Total, de puntos por asignar</th><th>Total, de puntos asignados</th><th>Folio de la propuesta técnica</th><th>Motivación de la asignación de puntos</th></tr><tr><td>0.5000</td><td>0.0000</td><td>2379</td><td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: GG Presenta escrito de fecha 17 de agosto de 2026 suscrito por la Apoderada Legal manifestando lo siguiente: "...MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. NO CUENTA DENTRO DE SU PLANTILLA LABORAL CON PERSONAS CON DISCAPACIDAD." Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.</td></tr></table> El máximo puntaje para el presente subrubro es de 0.50 puntos, sin embargo, el licitante no se hace acreedor al otorgamiento de puntos por no acreditar los requerimientos solicitados en este subrubro.				Total, de puntos por asignar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	0.5000	0.0000	2379	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: GG Presenta escrito de fecha 17 de agosto de 2026 suscrito por la Apoderada Legal manifestando lo siguiente: "...MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. NO CUENTA DENTRO DE SU PLANTILLA LABORAL CON PERSONAS CON DISCAPACIDAD." Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.													
Total, de puntos por asignar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																							
0.5000	0.0000	2379	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: GG Presenta escrito de fecha 17 de agosto de 2026 suscrito por la Apoderada Legal manifestando lo siguiente: "...MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. NO CUENTA DENTRO DE SU PLANTILLA LABORAL CON PERSONAS CON DISCAPACIDAD." Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.																							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria: 24.00		Puntos obtenidos: 23.6997		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
1.5	Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado	Se otorgarán puntos a las micros, pequeñas o medianas empresas que produzcan bienes con innovación tecnológica que tengan registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, bajo la modalidad de patentes, modelos de utilidad, diseños industriales y esquemas de trazado de circuitos integrados, para lo cual deberán exhibir copia simple del certificado correspondiente, la cual no podrá tener más de cinco años de haber sido expedida.				
		Concepto por evaluar	Total, de puntos por asignar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica	0.2000 puntos			Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V" NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
		No acredita	0.00 puntos	0.0000	2380	Presenta escrito de fecha 19 de junio de 2026 suscrito por el Representante común manifestando lo siguiente: "...MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR QUE, PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. NO CUENTA CON LA ESTRATIFICACIÓN DE MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA (MIPYME), NI QUE PRODUCE BIENES CON INNOVACIÓN TECNOLÓGICA REGISTRADOS ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL (IMPI) BAJO LAS MODALIDADES DE PATENTE, MODELO DE UTILIDAD, DISEÑO INDUSTRIAL O ESQUEMA DE TRAZADO DE CIRCUITOS INTEGRADOS." Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.
		De igual manera, se otorgarán puntos a las empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.				
		Concepto por evaluar	Total, de puntos por asignar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Acredita aplicar políticas y prácticas de igualdad de género	0.3000 puntos	0.3000	2382 al 2384	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V" ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Presenta Certificado emitido por Auditores Asociados de México, S.C., organismo de certificación de producto acreditado por la E.M.A., por cumplir con los requisitos de conformidad con la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2015 en Igualdad Laboral y No Discriminación, la cual tiene por objeto promover la igualdad y oportunidades y el cierre de brechas de desigualdad, especialmente en términos de género, así como garantizar un ambiente de trabajo inclusivo, equitativo, libre de violencia y discriminación. Por lo anterior, se asignan 0.3000 puntos por cumplir con lo solicitado.
		No acredita	0.00 puntos			
		El total de puntos a otorgar en el subrubro será de 0.5000 (cero puntos cincuenta) puntos.				
		El máximo puntaje para el presente subrubro es de 0.5000 puntos, sin embargo, el licitante sólo se hace acreedor a 0.3000 puntos.				

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE	
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.	
		Puntos de la convocatoria: 18.00	Puntos obtenidos: 18.0000
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación	
		EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 10 (diez) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE									
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.									
		Puntos de la convocatoria: 18.00	Puntos obtenidos: 18.0000								
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación									
2.1	Experiencia y Especialidad	Para facilitar la evaluación EL LICITANTE preferentemente presentará una relación de contratos o cualquier otro documento que se entregan, indicando:									
		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. La relación referida, no será causa de desechamiento o en su caso del no otorgamiento de los puntos establecidos. 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. 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. <table><tr><th>Concepto</th><th>Puntos máximos</th></tr><tr><td>Especialidad</td><td>9.0000</td></tr><tr><td>Experiencia</td><td>9.0000</td></tr></table> Para LA ESPECIALIDAD: Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3000 (seis puntos tres mil diezmilésimas) y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7000 (dos puntos siete mil diezmilésimas) puntos restantes. Presentar mínimo 3 (tres)contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento, celebrados con el sector público o privado, entendiéndose como similar haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. El límite máximo para presentar es de 6 (seis) contratos o documentos con las características antes mencionadas para la obtención de los 9.00 (nueve puntos). Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente: 1. Que contengan preferentemente número de contrato. 2. Que contengan información que permita validar como mínimo; objeto de contratación, descripción de los servicios prestados, vigencia del contrato y razón social de las partes que los suscriben. 3. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Haber sido prestado el Servicio de comedor en barra o similares. 7. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. 8. Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas diarias en 1 (uno) inmueble o más a la vez. <td rowspan="2">2.2</td> <td>Especialidad del licitante (mayor número de contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar que ha prestado servicios con las</td> <td colspan="2"></td>		Concepto	Puntos máximos	Especialidad	9.0000	Experiencia	9.0000	2.2	Especialidad del licitante (mayor número de contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar que ha prestado servicios con las
Concepto	Puntos máximos										
Especialidad	9.0000										
Experiencia	9.0000										

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE													
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.													
		Puntos de la convocatoria: 18.00		Puntos obtenidos: 18.0000											
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación													
	características específicas y en condiciones similares a las establecidas en la Convocatoria) y	Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición.													
		<table><thead><tr><th>Contratos</th><th>Puntos para otorgar</th><th>Total, de puntos asignados</th><th>Folio de la propuesta técnica</th><th>Motivación de la asignación de puntos</th></tr></thead><tbody><tr><td>Un contrato</td><td>0.00</td><td rowspan="6">9.00</td><td rowspan="6">Contrato 1. Del folio 2891 al 2989. Contrato 2. Del folio 2991 al 3092 Contrato 3. Del folio 3094 al 3120. Contrato 4. Del 3122 al 3222. Contrato 5. Del 3224 al 3340. Contrato 6. Del 3342 al 3365.</td><td rowspan="6">El Licitante presenta 6 (seis) contratos, de conformidad con lo establecido en este subrubro: C1. El contrato No. HJMS/039/17, fue celebrado con EL Hospital Juárez de México, cuyo objeto es el "Servicio de Alimentación para pacientes, médicos, residentes, rotantes, internos y personal del Hospital Juárez de México"; con una vigencia del 20 de marzo de 2017 al 31 de diciembre de 2018. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Presentó el Servicio de comedor de barra o similares. 7. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 8. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 inmueble o más a la vez. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento. C2. El contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19 celebrado con EL Instituto de Salud del Estado de México, cuyo objeto es el Servicios de Suministro Alimentación y Nutrición Enteral y Parenteral con una vigencia del 1 de enero 2019 al 31 de diciembre de 2019. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Presentó el Servicio de comedor de barra o similares. 7. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 8. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 inmueble o más a la vez. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento.</td></tr><tr><td>Dos o menos contratos</td><td>0.00</td></tr></tbody></table>	Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Un contrato	0.00	9.00	Contrato 1. Del folio 2891 al 2989. Contrato 2. Del folio 2991 al 3092 Contrato 3. Del folio 3094 al 3120. Contrato 4. Del 3122 al 3222. Contrato 5. Del 3224 al 3340. Contrato 6. Del 3342 al 3365.	El Licitante presenta 6 (seis) contratos, de conformidad con lo establecido en este subrubro: C1. El contrato No. HJMS/039/17, fue celebrado con EL Hospital Juárez de México, cuyo objeto es el "Servicio de Alimentación para pacientes, médicos, residentes, rotantes, internos y personal del Hospital Juárez de México"; con una vigencia del 20 de marzo de 2017 al 31 de diciembre de 2018. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Presentó el Servicio de comedor de barra o similares. 7. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 8. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 inmueble o más a la vez. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento. C2. El contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19 celebrado con EL Instituto de Salud del Estado de México, cuyo objeto es el Servicios de Suministro Alimentación y Nutrición Enteral y Parenteral con una vigencia del 1 de enero 2019 al 31 de diciembre de 2019. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Presentó el Servicio de comedor de barra o similares. 7. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 8. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 inmueble o más a la vez. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento.	Dos o menos contratos	0.00	
Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos											
Un contrato	0.00	9.00	Contrato 1. Del folio 2891 al 2989. Contrato 2. Del folio 2991 al 3092 Contrato 3. Del folio 3094 al 3120. Contrato 4. Del 3122 al 3222. Contrato 5. Del 3224 al 3340. Contrato 6. Del 3342 al 3365.	El Licitante presenta 6 (seis) contratos, de conformidad con lo establecido en este subrubro: C1. El contrato No. HJMS/039/17, fue celebrado con EL Hospital Juárez de México, cuyo objeto es el "Servicio de Alimentación para pacientes, médicos, residentes, rotantes, internos y personal del Hospital Juárez de México"; con una vigencia del 20 de marzo de 2017 al 31 de diciembre de 2018. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Presentó el Servicio de comedor de barra o similares. 7. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 8. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 inmueble o más a la vez. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento. C2. El contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19 celebrado con EL Instituto de Salud del Estado de México, cuyo objeto es el Servicios de Suministro Alimentación y Nutrición Enteral y Parenteral con una vigencia del 1 de enero 2019 al 31 de diciembre de 2019. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Presentó el Servicio de comedor de barra o similares. 7. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 8. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 inmueble o más a la vez. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento.											
Dos o menos contratos	0.00														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE			
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.			
		Puntos de la convocatoria: 18.00			Puntos obtenidos: 18.0000
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
		C3. El contrato No. CLP046/046/2019 celebrado con el Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios, cuyo objeto es la "Contratación 2020 del Servicio de Alimenta Modalidad de Contrato Abierto" con una vigencia del 1 de enero de 2020 al 31 de diciembre de 2020. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Presentó el Servicio de comedor de barra o similares. 7. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 8. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 inmueble o más a la vez. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento. C4. El contrato DAP-023-2020, celebrado con el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, cuyo objeto es el Servicio de alimentación al personal, con una vigencia del 1 de marzo 2020 al 31 de diciembre 2021. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Presentó el Servicio de comedor de barra o similares. 7. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 8. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 inmueble o más a la vez. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento. C5. El contrato HJMS/031/2022 y su Convenio Modificatorio, celebrado con el Hospital Juárez de México, cuyo objeto es el Servicio alimentación para Pacientes, Médicos Residentes, Rotantes, Internos y Personal del Hospital Juárez de México, con una vigencia del 01 de abril de 2022 al 31 de marzo de 2023. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben.			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE			
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.			
		Puntos de la convocatoria: 18.00			Puntos obtenidos: 18.000
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
Experiencia del licitante (mayor tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento					3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Presentó el Servicio de comedor de barra o similares. 7. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 8. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 inmueble o más a la vez. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento. C6. El contrato número CLP063/076/2022 y su Convenio Modificatorio en monto y plazo número CVLP063/075/2023, celebrado con el Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios, cuyo objeto es el la Contratación 2023 del Servicio de Alimentación, bajo la modalidad de Contrato Abierto, con una vigencia del 01 de enero de 2023 al 31 de marzo de 2024. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Presentó el Servicio de comedor de barra o similares. 7. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 8. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 inmueble o más a la vez. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento.
		Máximo de puntos en este Subrubro 9.0000 (nueve) puntos El máximo puntaje para el presente subrubro es de 9.0000 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 9.0000 puntos. Para LA EXPERIENCIA: Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgara la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite EL LICITANTE (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un periodo de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia. Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 12 (doce) meses, es decir, en el caso de que EL LICITANTE acredite 12 meses de experiencia, se le otorgarán 6.3000 (seis puntos tres mil diezmilésimas) puntos y si acredita más meses de experiencia (hasta 60 meses), estos se le otorgarán de manera proporcional con base a una regla de 3 para los 2.7000 (dos puntos siete mil diezmilésimas). No se acumulará la experiencia de contratos o cualquier otro documento con vigencia en el mismo periodo de tiempo.			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE					
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.					
		Puntos de la convocatoria: 18.00		Puntos obtenidos: 18.0000			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
2.3	de contratación de que se trate)	Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:					
		1. Que contengan preferentemente número de contrato. 2. Que contengan información que permita validar como mínimo; objeto de contratación, descripción de los servicios prestados, vigencia del contrato y razón social de las partes que los suscriben. 3. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 4. Que los servicios prestados sean de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito en el Anexo 1, "Especificaciones Técnicas" de la convocatoria, definiendo como servicios similares: La prestación de servicios de alimentación siempre y cuando involucren actividades sustancialmente equivalentes a las del objeto de la contratación, tales como suministro, preparación, distribución, alimentación en barra, conservación y servicio de alimentos. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.					
		En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de meses de experiencia, se les dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.					
		El INSTITUTO se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE.					
		Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 9.0000 (nueve) puntos					
		Contratos	Meses de Experiencia que acredita	Puntos para otorgar	Totalde puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Contrato Uno	21 meses 11 días	9.0000	9.0000	2891 al 2989	C1. El contrato No. HJMS/039/17, fue celebrado con EL Hospital Juárez de México, cuyo objeto es el "Servicio de Alimentación para pacientes, médicos, residentes, rotantes, internos y personal del Hospital Juárez de México"; con una vigencia del 20 de marzo de 2027 al 31 de diciembre de 2018. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Los servicios prestados son de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito en el anexo técnico de la convocatoria. 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. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento.
		Contrato Dos	12 meses			2991 al 3092	C2. El contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19 celebrado con EL Instituto de Salud del Estado de México, cuyo objeto es el Servicios de Suministro Alimentación y Nutrición Enteral y Parenteral con una vigencia del 1 de enero 2019 al 31 de diciembre de 2019. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE									
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.									
		Puntos de la convocatoria: 18.00					Puntos obtenidos: 18.0000				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación									
								4. Los servicios prestados son de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito en el anexo técnico de la convocatoria. 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. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento.			
			Contrato Tres	12 meses			3094 al 3120	C3. El contrato No. CLP046/046/2019 celebrado con el Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios, cuyo objeto es la "Contratación 2020 del Servicio de Alimenta Modalidad de Contrato Abierto" con una vigencia del 1 de enero de 2020 al 31 de diciembre de 2020. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Los servicios prestados son de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito en el anexo técnico de la convocatoria. 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. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento.			
			Contrato Cuatro	22 meses			3122 al 3222	C4. El contrato DAP-023-2020, celebrado con el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, cuyo objeto es el Servicio de alimentación al personal, con una vigencia del 1 de marzo 2020 al 31 de diciembre 2021. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Los servicios prestados son de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito en el anexo técnico de la convocatoria. 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. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento.			
			Contrato Cinco	12 meses			3224 al 3340	C5. El contrato HJMS/031/2022 y su Convenio Modificatorio, celebrado con el Hospital Juárez de México, cuyo objeto es el Servicio alimentación para Pacientes, Médicos Residentes, Rotantes, Internos y Personal del Hospital Juárezde México, con una vigencia del 01 de abril de 2022 al 31 de marzo de 2023.			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE																																																																																	
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.																																																																																	
		Puntos de la convocatoria: 18.00					Puntos obtenidos: 18.0000																																																																												
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																																																																	
							Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Los servicios prestados son de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito en el anexo técnico de la convocatoria. 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. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento.																																																																												
							C6. El contrato número CLP063/076/2022 y su Convenio Modificatorio en monto y plazo número CVLP063/075/2023, celebrado con el Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios, cuyo objeto es el la Contratación 2023 del Servicio de Alimentación, bajo la modalidad de Contrato Abierto, con una vigencia del 01 de enero de 2023 al 31 de marzo de 2024. Acredita que: 1. Contiene número de contrato. 2. Contiene información que permite validar como mínimo: objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 3. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 4. Los servicios prestados son de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito en el anexo técnico de la convocatoria. 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. Por lo anterior, este contrato acredita su cumplimiento.																																																																												
							<table><tr><th>Contrato</th><th colspan="11">Vigencia</th></tr><tr><th></th><th>2015</th><th>2016</th><th>2017</th><th>2018</th><th>2019</th><th>2020</th><th>2021</th><th>2022</th><th>2023</th><th>2024</th><th>2025</th></tr><tr><td>Contrato HJMMS/039/17</td><td></td><td></td><td>20-mar-17 al 31-dic-18</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Contrato ISEM/CA/SERV/LPRE62/006-19</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>01-ene-19 al 31-dic-19</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Contrato CPL046/046/2029</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>01-ene-20 al 31-dic-20</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>DAP/023/2020</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					Contrato	Vigencia												2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	Contrato HJMMS/039/17			20-mar-17 al 31-dic-18									Contrato ISEM/CA/SERV/LPRE62/006-19					01-ene-19 al 31-dic-19							Contrato CPL046/046/2029						01-ene-20 al 31-dic-20						DAP/023/2020											
Contrato	Vigencia																																																																																		
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																																																								
Contrato HJMMS/039/17			20-mar-17 al 31-dic-18																																																																																
Contrato ISEM/CA/SERV/LPRE62/006-19					01-ene-19 al 31-dic-19																																																																														
Contrato CPL046/046/2029						01-ene-20 al 31-dic-20																																																																													
DAP/023/2020																																																																																			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 2		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.																		
		Puntos de la convocatoria: 18.00										Puntos obtenidos: 18.0000								
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																		
															01-mar-19 al 31-dic-21					
																	01-abr-22 al 31-03-23			
																		01-ene-23 al 31-mar-24		
Por lo anterior, para el otorgamiento de puntos, se consideran los 6 (seis) contratos presentados como se establece en el presente subrubro; por lo que, se otorga el máximo puntaje por acreditar más de mínimo 12 (doce) y máximo 60 (sesenta) meses de experiencia, con un total de 94 (noventa y cuatro meses y 11 (once) días; por lo que se hace acreedor a 9.0000 (nueve puntos). Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 9.0000 (nueve) puntos El máximo puntaje para el presente subrubro es de 9.0000 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 9.0000 puntos.																				
Rubro 3	PROPUESTA DE TRABAJO																			
	Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.																			
	Puntos de la convocatoria: 8.00										Puntos obtenidos: 8.0000									
3.1	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:																			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																		
3.1.1	Metodología, visión a utilizar en la prestación del servicio	A fin de acreditar la metodología para la implementación y prestación de los servicios, EL LICITANTE deberá considerar los siguientes aspectos: 1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución del servicio, que deberá contener como mínimo lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, vigencia de la prestación del servicio, lugares donde prestará el servicio y elementos (personal) por inmueble y total general. 3. Procedimiento para prestación del servicio ordinario. 4. Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. 5. Procedimiento para la transportación de alimentos preparados. No se aceptará para la acreditación de los requisitos referidos en los números 3,4 y 5, presentar la transcripción del Anexo 1. Especificaciones Técnicas. Asimismo, para la acreditación de este subrubro, la metodología deberá contener únicamente la información relativa a los requisitos establecidos en los numerales 1 a 5. Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 3 (tres) de los aspectos enlistados en el párrafo anterior, y el 30% de los puntos restantes, se otorgará de manera proporcional equivalente a los aspectos presentados.																		
		Aspectos	Total, de Puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos														
		Entrega Metodología completa con 5 aspectos 100%	2.0000	2.0000	3366 al 3397	Se determinó que la documentación presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA cinco aspectos de los cinco requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: 1. Presenta en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente: 2. Presenta el objeto de la contratación, vigencia de la prestación del servicio, lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 3	PROPUESTA DE TRABAJO					
	Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.					
	Puntos de la convocatoria: 8.00				Puntos obtenidos: 8.0000	
3.1	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
						3. Presenta el procedimiento para la prestación del servicio ordinario. 4. Presenta el procedimiento de manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. 5. Presenta el procedimiento de transportación de alimentos preparados. Asimismo, es de observar que, dentro del numeral 3.6 PLANTILLA DE PERSONAL establecen un horario de entrada a las 12:00 horas lo cual no es coincidente con lo requerido en el numeral 11.2. HORARIOS DE ENTRADA, de la convocatoria, no obstante, dicho aspecto no es susceptible de evaluación. Por lo anterior, se otorga el puntaje de 2.0000 al presentar en este apartado 5 (cinco) de los 5 (cinco) aspectos requeridos dentro de la Metodología para la implementación y prestación de los servicios.
	Entrega Metodología con 4 aspectos.	1.7000				
	Entrega Metodología con 3 aspectos.	1.4000				
	Entrega Metodología con 2 aspectos o menos.	0.0000				
El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 2.0000 (dos) puntos Por lo anterior, se otorgan 2.0000 (dos) puntos por acreditar 5 (cinco) aspectos requeridos en el presente subrubro.						
3.1.2	Plan de Trabajo propuesto	EL LICITANTE deberá incluir en su oferta técnica el Plan de trabajo con firma autógrafa del Representante Legal donde señale las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos: 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio), 4. Programa de Trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo 1 "Especificaciones técnicas". 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 7. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo 1 "Especificaciones Técnicas". 8. La descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 5 (cinco) de los aspectos enlistados en el párrafo anterior, y el 30% de los puntos restantes, se otorgará de manera proporcional equivalente a los aspectos restantes (8 aspectos). Para la acreditación de este subrubro, el plan de trabajo deberá contener únicamente la información relativa a los requisitos establecidos en los numerales 1 a 8.				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 3	PROPUESTA DE TRABAJO					
	Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.					
	Puntos de la convocatoria: 8.00			Puntos obtenidos: 8.0000		
3.1	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Aspectos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Entrega plan de trabajo completo con 8 aspectos 100%	3.0000	3.0000	3434 al 3494	Se determinó que la documentación presentada por la empresa "Productos Serel", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: 1. Describe el objeto de la contratación. 2. Establece la vigencia de la prestación del servicio. 3. Enlista los lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio), 4. Presenta un Programa de Trabajo en el que se plasman los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico. 5. Enlista la documentación señalada como entregables del contrato. 6. Menciona dentro del contenido del documento las Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 7. Presenta un Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 7. PLAN DE TRABAJO del Anexo Técnico. 8. Describe los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" . Por lo anterior, se otorga el puntaje de 3.0000 al presentar los 8 (ocho) aspectos requeridos dentro del Plan de Trabajo propuesto.
		Entrega plan de trabajo con 7 aspectos.	2.7000	-	-	-
		Entrega plan de trabajo con 6 aspectos.	2.4000	-	-	
		Entrega plan de trabajo con 5 aspectos.	2.1000	-	-	-
		Entrega Plan de trabajo con 4 aspectos o menos.	0.0000	-	-	-
		El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 3.00 (tres) puntos.				
El licitante se hace acreedor a 3.0000 (tres) puntos , al acreditar la totalidad de los requerimientos para este subrubro.						
3.1.3	Esquema estructural de la organización de los recursos humanos	A fin de acreditar el esquema estructural de la organización de los recursos EL LICITANTE presentará el organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal, en el que designe cuando menos al siguiente personal. a) Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones. b) Nombre y cargo del Coordinador General Administrativo, en el segundo nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto las 24 horas y durante la vigencia para la programación, control, seguimiento, etc. de los servicios a contratar.				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 3		PROPUESTA DE TRABAJO			
		Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.			
		Puntos de la convocatoria: 8.00		Puntos obtenidos: 8.0000	
3.1	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	c) Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel. d) Nombre y cargo de los Supervisores Auxiliares de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel. e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel. Al LICITANTE que presente organigrama conforme a los incisos a), b), c) d) y e) de este subrubro, se otorgarán 3.0000 (tres) puntos. No se otorgarán puntos a quien omita presentar el organigrama señalado en los incisos a), b), c), d) y e), lo presente sin firma del representante legal, no sea legible o a quien presente el organigrama en forma parcial. Asimismo, la información presentada para acreditar este subrubro, deberá corresponder al personal propuesto en el subrubro 1.1.1. Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación) En caso contrario, no será susceptible de asignación de puntos.				
	Organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal.	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		3.00	3.0000	3497	Se determinó que la documentación presentada por la empresa "Productos Serel, S.A. de C.V." ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El esquema estructural de la organización de los recursos humanos presenta: a) Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones. b) Nombre y cargo del Coordinador General Administrativo, en el segundo nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto las 24 horas y durante la vigencia para la programación, control, seguimiento, etc. de los servicios a contratar. c) Nombre y cargo de los Supervisores Generales de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel. d) Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel. e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel. Por lo anterior, se le otorga el máximo de puntos 3.0000 (tres) para este subrubro.
El máximo puntaje para el presente subrubro es de 3.0000 puntos , por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 3.0000 puntos .					

Rubro 4		CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS	
		Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona	
		Puntos de la convocatoria: 10.00	Puntos obtenidos: 9.0000
4.1	Cumplimiento de contratos	Para este rubro se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite que ha prestado los servicios y acreditado la experiencia y especialidad del Rubro 2 Experiencia y especialidad del LICITANTE de la presente tabla, por lo que solo se aceptarán documentos de cumplimiento de aquellos con los que acreditó experiencia y especialidad. Sólo se considerará un documento de cumplimiento por contrato o cualquier otro documento. Para acreditar el cumplimiento, deberá presentar alguno de los siguientes documentos: • Liberación de fianza o garantía; • Cancelación de fianza o garantía; Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. 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.	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Rubro 4	CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS																	
Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona																		
Puntos de la convocatoria: 10.00				Puntos obtenidos: 9.0000														
		Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) cumplimientos de contrato, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 7.00 (siete) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 3.0000 (tres) puntos restantes, máximo 6 contratos (seis). En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de cumplimientos de los contratos o cualquier otro tipo de documento, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto. 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.																
		<table><thead><tr><th>Cumplimiento de Contratos</th><th>Puntos para otorgar</th><th>Total, de puntos asignados</th><th>Folio de la propuesta técnica</th><th>Motivación de la asignación de puntos</th></tr></thead><tbody><tr><td>Seis Cumplimientos</td><td>10.0000</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Cinco Cumplimientos</td><td>9.0000</td><td>9.0000</td><td>3498 al 3513</td><td> Acredita el cumplimiento de 5 (cinco) contratos requeridos en el subrubro 2.1 Especialidad, de conformidad con lo siguiente: C1. Presenta oficio No. DA/SRMS/DABS/1200/2019, de fecha 01 de julio de 2019, suscrito por el Lic. Emilio Morales Tirado, Jefe de Departamento de Abastecimiento de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, mediante el cual manifiesta que la empresa Productos Serel, S.A. de C.V., concluyó satisfactoriamente en tiempo y términos estipulados el contrato HJMS/039/17, por lo que es procedente la liberación de la fianza número 2089621. Asimismo, integra escrito de cancelación de fecha 30 de julio de 2019, suscrito por la Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente Comercial de oficina Centro de Sofimex, Institución de Garantías, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 2089621 relativa al contrato HJMS/039/17 se encuentra cancelada. C2. Presenta oficio No. 208C0101320203L/0944/2020 de fecha 24 de septiembre de 2020 suscrito por el Lic. Alfonso Yáñez Rosado, Jefe de Departamento de Contratos y Seguimiento de Pedidos del Instituto de Salud del Estado de México, dirigido a Afianzadora Sofimex, S.A. manifestando que la empresa Productos Serel, S.A. de C.V. cumplió en tiempo y forma con el servicio de alimentación prestado por lo que no existe inconveniente para cancelar la garantía de cumplimiento número 2288582, relativa al contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19. Asimismo, integra escrito de fecha 08 de diciembre de 2020, suscrito por Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente Comercial de oficina Centro de Afianzadora Sofimex, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 2288582 relativa al contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19 se encuentra cancelada. C3. Presenta escrito de fecha 11 de enero de 2022, suscrito por Lic. Silvia Hernández Espinosa, Subgerente de oficina Centro de Afianzadora Sofimex, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 1841355-03837 relativa al contrato CLP046/046/2019, fue cancelada en virtud de haber cumplido con su finalidad. C4. Presenta escrito de fecha 17 de febrero de 2023, suscrito por Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente de oficina Centro de Afianzadora Sofimex, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 2421646 relativa al contrato DAP-023-2020, fue cancelada en virtud de haber cumplido con su finalidad. C5. Presenta oficio No. DA/SRMS/DABS/3039/2019, de fecha 30 de septiembre de 2024, suscrito por el Lic. Emilio Morales Tirado, Jefe de Departamento de Abastecimiento de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, mediante el cual hace referencia, entre otros, al contrato HJMS/031/22 y su convenio modificatorio, los cuales fueron garantizados con la fianza 2660194, con la cual garantizó el cumplimiento de las obligaciones derivadas de dicho contrato, de la cual no existe impedimento para su liberación. </td></tr></tbody></table>	Cumplimiento de Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Seis Cumplimientos	10.0000				Cinco Cumplimientos	9.0000	9.0000	3498 al 3513	Acredita el cumplimiento de 5 (cinco) contratos requeridos en el subrubro 2.1 Especialidad, de conformidad con lo siguiente: C1. Presenta oficio No. DA/SRMS/DABS/1200/2019, de fecha 01 de julio de 2019, suscrito por el Lic. Emilio Morales Tirado, Jefe de Departamento de Abastecimiento de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, mediante el cual manifiesta que la empresa Productos Serel, S.A. de C.V., concluyó satisfactoriamente en tiempo y términos estipulados el contrato HJMS/039/17, por lo que es procedente la liberación de la fianza número 2089621. Asimismo, integra escrito de cancelación de fecha 30 de julio de 2019, suscrito por la Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente Comercial de oficina Centro de Sofimex, Institución de Garantías, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 2089621 relativa al contrato HJMS/039/17 se encuentra cancelada. C2. Presenta oficio No. 208C0101320203L/0944/2020 de fecha 24 de septiembre de 2020 suscrito por el Lic. Alfonso Yáñez Rosado, Jefe de Departamento de Contratos y Seguimiento de Pedidos del Instituto de Salud del Estado de México, dirigido a Afianzadora Sofimex, S.A. manifestando que la empresa Productos Serel, S.A. de C.V. cumplió en tiempo y forma con el servicio de alimentación prestado por lo que no existe inconveniente para cancelar la garantía de cumplimiento número 2288582, relativa al contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19. Asimismo, integra escrito de fecha 08 de diciembre de 2020, suscrito por Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente Comercial de oficina Centro de Afianzadora Sofimex, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 2288582 relativa al contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19 se encuentra cancelada. C3. Presenta escrito de fecha 11 de enero de 2022, suscrito por Lic. Silvia Hernández Espinosa, Subgerente de oficina Centro de Afianzadora Sofimex, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 1841355-03837 relativa al contrato CLP046/046/2019, fue cancelada en virtud de haber cumplido con su finalidad. C4. Presenta escrito de fecha 17 de febrero de 2023, suscrito por Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente de oficina Centro de Afianzadora Sofimex, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 2421646 relativa al contrato DAP-023-2020, fue cancelada en virtud de haber cumplido con su finalidad. C5. Presenta oficio No. DA/SRMS/DABS/3039/2019, de fecha 30 de septiembre de 2024, suscrito por el Lic. Emilio Morales Tirado, Jefe de Departamento de Abastecimiento de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, mediante el cual hace referencia, entre otros, al contrato HJMS/031/22 y su convenio modificatorio, los cuales fueron garantizados con la fianza 2660194, con la cual garantizó el cumplimiento de las obligaciones derivadas de dicho contrato, de la cual no existe impedimento para su liberación.	
Cumplimiento de Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos														
Seis Cumplimientos	10.0000																	
Cinco Cumplimientos	9.0000	9.0000	3498 al 3513	Acredita el cumplimiento de 5 (cinco) contratos requeridos en el subrubro 2.1 Especialidad, de conformidad con lo siguiente: C1. Presenta oficio No. DA/SRMS/DABS/1200/2019, de fecha 01 de julio de 2019, suscrito por el Lic. Emilio Morales Tirado, Jefe de Departamento de Abastecimiento de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, mediante el cual manifiesta que la empresa Productos Serel, S.A. de C.V., concluyó satisfactoriamente en tiempo y términos estipulados el contrato HJMS/039/17, por lo que es procedente la liberación de la fianza número 2089621. Asimismo, integra escrito de cancelación de fecha 30 de julio de 2019, suscrito por la Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente Comercial de oficina Centro de Sofimex, Institución de Garantías, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 2089621 relativa al contrato HJMS/039/17 se encuentra cancelada. C2. Presenta oficio No. 208C0101320203L/0944/2020 de fecha 24 de septiembre de 2020 suscrito por el Lic. Alfonso Yáñez Rosado, Jefe de Departamento de Contratos y Seguimiento de Pedidos del Instituto de Salud del Estado de México, dirigido a Afianzadora Sofimex, S.A. manifestando que la empresa Productos Serel, S.A. de C.V. cumplió en tiempo y forma con el servicio de alimentación prestado por lo que no existe inconveniente para cancelar la garantía de cumplimiento número 2288582, relativa al contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19. Asimismo, integra escrito de fecha 08 de diciembre de 2020, suscrito por Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente Comercial de oficina Centro de Afianzadora Sofimex, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 2288582 relativa al contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19 se encuentra cancelada. C3. Presenta escrito de fecha 11 de enero de 2022, suscrito por Lic. Silvia Hernández Espinosa, Subgerente de oficina Centro de Afianzadora Sofimex, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 1841355-03837 relativa al contrato CLP046/046/2019, fue cancelada en virtud de haber cumplido con su finalidad. C4. Presenta escrito de fecha 17 de febrero de 2023, suscrito por Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente de oficina Centro de Afianzadora Sofimex, S.A., en la cual manifiesta que la fianza número 2421646 relativa al contrato DAP-023-2020, fue cancelada en virtud de haber cumplido con su finalidad. C5. Presenta oficio No. DA/SRMS/DABS/3039/2019, de fecha 30 de septiembre de 2024, suscrito por el Lic. Emilio Morales Tirado, Jefe de Departamento de Abastecimiento de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, mediante el cual hace referencia, entre otros, al contrato HJMS/031/22 y su convenio modificatorio, los cuales fueron garantizados con la fianza 2660194, con la cual garantizó el cumplimiento de las obligaciones derivadas de dicho contrato, de la cual no existe impedimento para su liberación.														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Productos Serel S.A. de C.V. Fecha: 25 de agosto del 2026

CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS					
Rubro 4	Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona				
	Puntos de la convocatoria: 10.00			Puntos obtenidos: 9.0000	
				Asimismo, integra a su propuesta, un escrito de fecha 27 de marzo de 2025, suscrito por la Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente Comercial de Oficina Centro de Sofimex, Institución de Garantías, S.A., en el cual manifiesta que la fianza 266194 y su endoso relativos al contrato HJMS/031/2022, han sido cancelados. De lo anterior, se observa una inconsistencia entre el número de fianza relacionada en el escrito DA/SRMS/DABS/3039/2019, la cual refiere a la fianza número 2660194, con la señalada en el escrito de Sofimex, Institución de Garantías, S.A., siendo esta última la garantía número 266194, si bien es cierto, ambos escritos hacen referencia al mismo número de contrato HJMS/031/22 y su convenio modificatorio, también lo es que no se cuentan con los elementos necesarios para validar que fue un error involuntario y que corresponde al mismo instrumento garante. C6. Presenta oficio No. 207C0401720200L/982/2024 de fecha 21 de agosto de 2024, suscrito por la C. Karina Rivera Lima, Subdirectora de Suministro de Bienes del Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios, mediante el cual acepta la liberación de la fianza de cumplimiento No. 1841355-7189 relativa al contrato No. CLP063/076/2022 y su convenio modificatorio No. CVCLP063/075/2023. Asimismo, presenta escrito de fecha 05 de septiembre de 2024, suscrito por la Lic. María Isabel Estrella Barona, Gerente Comercial de Oficina Centro de Sofimex, Institución de Garantías, S.A., mediante el cual manifiesta que la garantía 1841355-7189 se encuentra cancelada. Por lo anterior, se otorga el puntaje de 9.0000 al acreditar el cumplimiento de en este apartado 5 (cinco) de los 6 (seis) contratos presentados.	
	Cuatro Cumplimientos	8.0000			
	Tres cumplimientos	7.0000			
	No presenta cumplimientos	0.0000			
	Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 10.0000 (diez) puntos				
	El máximo puntaje para el presente subrubro es de 10.0000 puntos , por lo tanto, el licitante se hace acreedor a 9.0000 puntos de los 10.0000 posibles .				

Total, de puntos y porcentajes asignados a la oferta técnica	58.3000 puntos
Puntaje que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente	45.00 puntos

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-010/2026

"Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias".

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 25 de agosto del 2026

Elaboró	Revisó	Aprobó
Lic. Ana Luisa Meraz Velasco Jefa de Departamento de Servicios Generales B	Ing. Aarón Salomón Soto Subdirector de Servicios	Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:14 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150580
HASH:
14E260661F21336E633E0B5E40439CA4EACDAD927D7887
9632B8C0BF0D07CC42

FIRMADO POR: MIRANDA SEGOVIANO HUGO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:29 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150580
HASH:
14E260661F21336E633E0B5E40439CA4EACDAD927D7887
9632B8C0BF0D07CC42

FIRMADO POR: SALOMON SOTO AARON
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:19 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150580
HASH:
14E260661F21336E633E0B5E40439CA4EACDAD927D7887
9632B8C0BF0D07CC42

FIRMADO POR: BURCIAGA ESPARZA MARIO ALFONSO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 6:31 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150580
HASH:
14E260661F21336E633E0B5E40439CA4EACDAD927D7887
9632B8C0BF0D07CC42

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

ANEXO

Evaluación Económica

(conforme a los numerales 4.3. y 5.2. de la convocatoria)

Derivado del contenido de la oferta económica solicitada en el **numeral 4.3. de la convocatoria**, y de conformidad con lo dispuesto en el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES, así como lo establecido en el **numeral 5.2. “Criterio de evaluación económica”** de la convocatoria, la **evaluación económica** fue realizada para la **partida única**, por la **Mtra. Selene Truqui Vargas**, Subdirectora de Adquisiciones, avalada por el **Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza**, Director de Recursos Materiales y Servicios; llevando a cabo la **verificación** de los **precios ofertados**, informando el resultado desglosado, documentos que se adjuntan y forman parte del presente **Anexo**. -----

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

ANEXO 3

Análisis de Precios No Aceptables

Licitación Pública Nacional Presencial
número LP-INE-010/2026

Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros, derivado de actividades extraordinarias

Análisis de Precios no Aceptables de la Investigación de Mercado

Partida	Descripción	Cantidad mínima de referencia (a)	Cantidad Máxima de referencia (b)	CABAG Comercializadora S.A. de C.V.			Productos SereI, S.A. de C.V.			Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.			Suministro M Y R, S.A. de C.V.			Abastos y distribuciones institucionales, S.A. de C.V.		
				Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo antes de I.V.A. (a*c)	Monto subtotal máximo antes de I.V.A. (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo antes de I.V.A. (a*c)	Monto subtotal máximo antes de I.V.A. (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo antes de I.V.A. (a*c)	Monto subtotal máximo antes de I.V.A. (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo antes de I.V.A. (a*c)	Monto subtotal máximo antes de I.V.A. (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo antes de I.V.A. (a*c)	Monto subtotal máximo antes de I.V.A. (b*c)
Única	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral y alimentos para personal y terceros derivado de actividades extraordinarias	391,085	977,713	\$169.10	\$66,132,473.50	\$165,331,268.30	\$172.62	\$67,509,092.70	\$168,772,818.06	\$186.10	\$72,780,918.50	\$181,952,389.30	\$198.85	\$77,767,252.25	\$194,418,230.05	\$200.96	\$78,592,441.60	\$196,481,204.48
		I.V.A.		\$27.06	\$10,581,195.76	\$26,453,002.93	\$27.62	\$10,801,454.83	\$27,003,650.89	\$29.78	\$11,644,946.96	\$29,112,382.29	\$31.82	\$12,442,760.36	\$31,106,916.81	\$32.15	\$12,574,790.66	\$31,436,992.72
		Total:		\$196.16	\$76,713,669.26	\$191,784,271.23	\$200.24	\$78,310,547.53	\$195,776,468.95	\$215.88	\$84,425,865.46	\$211,064,771.59	\$230.67	\$90,210,012.61	\$225,525,146.86	\$233.11	\$91,167,232.26	\$227,918,197.20
Mediana de la Investigación de Mercado (Subtotal máximo antes de I.V.A.)				\$181,952,389.30														
Precio Aceptable (Mediana de la Investigación de Mercado) (Subtotal máximo antes de I.V.A.) + 10%				\$200,147,628.23														

Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Nacional Electoral
Artículo 68.

El cálculo de los precios no aceptables se realizará cuando se utilicen los criterios de evaluación de puntos y porcentajes y binario, el cálculo de los precios convenientes sólo se realizará cuando se utilice el criterio de evaluación binario y al efecto se atenderá lo siguiente:

I. El cálculo de los precios no aceptables se llevará a cabo por las Áreas compradoras, cuando se requiera acreditar que un precio ofertado es inaceptable para efectos de adjudicación del Contrato porque resulta superior al porcentaje del diez por ciento a que hace referencia la fracción XLI del artículo 2 del Reglamento de Adquisiciones, así como para efectos de lo dispuesto en el párrafo segundo del artículo 43, fracción III del artículo 44 o primer y segundo párrafos del artículo 47 del Reglamento de Adquisiciones.

Para calcular cuándo un precio no es aceptable, los responsables de evaluar la oferta económica aplicarán cualquiera de las siguientes opciones:

II. Cuando se considere como referencia el precio que se observa como mediana en la investigación de mercado, ésta se obtendrá de la siguiente manera:

a. Se considerarán todos los precios obtenidos de la investigación de mercado y se ordenarán de manera consecutiva del menor al mayor.

b. En caso de que la serie de precios obtenidos resulte impar, el valor central será la mediana, y

c. Si la serie de precios obtenidos es un número par, se obtendrá el promedio de los dos valores centrales y el resultado será la mediana.

A las cantidades resultantes de las operaciones efectuadas en las fracciones anteriores se les sumará el porcentaje previsto en la fracción XLI del artículo 2 del Reglamento de Adquisiciones o, en su caso, el porcentaje señalado en el segundo párrafo del artículo 47 del Reglamento de Adquisiciones. Cuando algún precio ofertado sea superior al resultado de esta última operación, éste será considerado como no aceptable.

Artículo 79. Para efectos de proceder a la evaluación de la oferta económica, se deberá excluir del precio ofertado por el licitante el Impuesto al Valor Agregado y sólo se considerará el precio neto ofertado.

Licitación Pública Nacional Presencial
número LP-INE-010/2026

Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral y alimentos para Personal y terceros derivado de actividades extraordinarias

Análisis de Precios no Aceptables de la oferta presentada que cumple legal y técnicamente con base en la Investigación de Mercado

Partida	Descripción	Cantidad mínima de referencia (a)	Cantidad Máxima de referencia (b)	Productos Serel, S.A. de C.V.		
				Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo antes de I.V.A. (a*c)	Monto subtotal máximo antes de I.V.A. (b*c)
Única	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral y alimentos para personal y terceros derivado de actividades extraordinarias	391,085	977,712	\$174.14	\$68,103,541.90	\$170,258,767.68
		I.V.A.		\$27.86	\$10,896,566.70	\$27,241,402.83
		Total:		\$202.00	\$79,000,108.60	\$197,500,170.51
				Precio Aceptable		

Mediana de la Investigación de Mercado (Subtotal máximo antes de I.V.A.)	\$181,952,389.30
Precio Aceptable (Mediana de la Investigación de Mercado) (Subtotal máximo antes de I.V.A.) + 10%	\$200,147,628.23

Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Nacional Electoral Artículo 68. El cálculo de los precios no aceptables se realizará cuando se utilicen los criterios de evaluación de puntos y porcentajes y binario, el cálculo de los precios convenientes sólo se realizará cuando se utilice el criterio de evaluación binario y al efecto se atenderá lo siguiente: I. El cálculo de los precios no aceptables se llevará a cabo por las Áreas compradoras, cuando se requiera acreditar que un precio ofertado es inaceptable para efectos de adjudicación del Contrato porque resulta superior al porcentaje del diez por ciento a que hace referencia la fracción XLI del artículo 2 del Reglamento de Adquisiciones, así como para efectos de lo dispuesto en el párrafo segundo del artículo 43, fracción III del artículo 44 o primer y segundo párrafos del artículo 47 del Reglamento de Adquisiciones. Para calcular cuándo un precio no es aceptable, los responsables de evaluar la oferta económica aplicarán cualquiera de las siguientes opciones: II. Cuando se considere como referencia el precio que se observa como mediana en la investigación de mercado, ésta se obtendrá de la siguiente manera: a. Se considerarán todos los precios obtenidos de la investigación de mercado y se ordenarán de manera consecutiva del menor al mayor. b. En caso de que la serie de precios obtenidos resulte impar, el valor central será la mediana, y c. Si la serie de precios obtenidos es un número par, se obtendrá el promedio de los dos valores centrales y el resultado será la mediana. A las cantidades resultantes de las operaciones efectuadas en las fracciones anteriores se les sumará el porcentaje previsto en la fracción XLI del artículo 2 del Reglamento de Adquisiciones o, en su caso, el porcentaje señalado en el segundo párrafo del artículo 47 del Reglamento de Adquisiciones. Cuando algún precio ofertado sea superior al resultado de esta última operación, éste será considerado como no aceptable. Artículo 79. Para efectos de proceder a la evaluación de la oferta económica, se deberá excluir del precio ofertado por el licitante el Impuesto al Valor Agregado y sólo se considerará el precio neto ofertado.
--

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

ANEXO 4

**Determinación de la puntuación que
corresponde a la oferta económica
(conforme a los numerales 4.3. y 5.2. de la convocatoria)**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026

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

Evaluación económica de la oferta técnica que obtuvo un puntaje mayor en la evaluación por puntos y porcentajes
(numeral 5.1 de la convocatoria)

Concepto	Productos Serel, S.A. de C.V.
MPemb = Monto de la oferta económica más baja	170,258,767.68
Valor numérico máximo de la oferta económica	40.00
MPi = Monto de la i-ésima oferta económica	170,258,767.68
POE= (Puntuación que corresponde a la oferta económica) $MPemb \times 40/MPi$	40.00

Nota: El importe considerado para la presente evaluación corresponde al Monto Máximo Total ofertado antes del Impuesto al Valor Agregado (Subtotal Máximo).

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

ANEXO 5

Resultado final de la puntuación obtenida

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026

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

Resultado final de la puntuación que obtuvo la proposición que cumplió legal y técnicamente por lo que resultó susceptible de evaluarse económicamente

Concepto	Productos Serel, S.A. de C.V.
TOT = total de puntuación asignada a la oferta técnica	58.3000
POE = Puntuación asignada a la oferta económica	40.00
PTJ (Puntuación total de la proposición) = TOT + POE para toda j=1,2,...,n	98.3000

Servidores Públicos

Mtra. Selene Vargas Truqui
Subdirectora de Adquisiciones

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

Lic. Mario Alfonso Burciaga Esparza
Director de Recursos Materiales y Servicios

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

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

FIRMADO POR: MEDINA ROBERTO ALEJANDRO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 7:45 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150961
HASH:
A1BCB7C5A98884A97DCF4D787A2B11549B9CA187F9EAF7
3BF602E991DEB9047D

FIRMADO POR: ALBARRAN SUAREZ ELIZABETH
FECHA FIRMA: 2026/08/25 7:47 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150961
HASH:
A1BCB7C5A98884A97DCF4D787A2B11549B9CA187F9EAF7
3BF602E991DEB9047D

FIRMADO POR: PAZ GUERRERO MARIA DEL ROCIO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 7:55 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150961
HASH:
A1BCB7C5A98884A97DCF4D787A2B11549B9CA187F9EAF7
3BF602E991DEB9047D

FIRMADO POR: TRUQUI VARGAS SELENE
FECHA FIRMA: 2026/08/25 7:57 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150961
HASH:
A1BCB7C5A98884A97DCF4D787A2B11549B9CA187F9EAF7
3BF602E991DEB9047D

FIRMADO POR: MIRANDA SEGOVIANO HUGO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 8:11 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150961
HASH:
A1BCB7C5A98884A97DCF4D787A2B11549B9CA187F9EAF7
3BF602E991DEB9047D

FIRMADO POR: BURCIAGA ESPARZA MARIO ALFONSO
FECHA FIRMA: 2026/08/25 8:12 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 7150961
HASH:
A1BCB7C5A98884A97DCF4D787A2B11549B9CA187F9EAF7
3BF602E991DEB9047D

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS”

ANEXO 6

Oferta Económica presentada por el Licitante que resultó adjudicado



PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

0001

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-010/2026

PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA, HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS.

4. CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES

4.3. Contenido de la Oferta Económica
Oferta Económica

ANEXO 7 OFERTA ECONÓMICA

Ciudad de México, a 17 de agosto de 2026.

C. Director de Recursos Materiales y Servicios.
Instituto Nacional Electoral.
Presente.

No.	Descripción	Cantidad mínima (a)	Cantidad Máxima (b)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo antes de I.V.A. (a*c)	Monto subtotal máximo antes de I.V.A. (b*c)
1	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral y alimentos para personal y terceros derivado de actividades extraordinarias.	391,085	977,712	\$174.14	\$68,103,541.90	\$170,258,767.68
I.V.A.					\$10,896,566.70	\$27,241,402.83
Total:					\$79,000,108.60	\$197,500,170.51

Monto máximo total antes de IVA (Subtotal Máximo) con letra

(Ciento setenta millones doscientos cincuenta y ocho mil setecientos sesenta y siete pesos 68/100 M.N.)

I.V.A. (Impuesto al valor Agregado)

(Veintisiete millones doscientos cuarenta y un mil cuatrocientos dos pesos 83/100 M.N.)

Monto máximo total (Total Máximo) con letra

(Ciento noventa y siete millones quinientos mil ciento setenta pesos 51/100 M.N.)

Notas:

- Para efecto de evaluación económica se tomará en cuenta el monto máximo total antes de IVA (Subtotal Máximo).
- Se verificará que los precios ofertados sean precios aceptables. Las cantidades señaladas son de referencia por lo que no representan una obligación al Instituto.
- ✓ Los Precios ofertados por Productos Serel, S.A. de C.V., se encuentran en pesos mexicanos y a dos decimales.
- ✓ Los precios ofertados por Productos Serel, S.A. de C.V., son fijos durante la vigencia del contrato y no podrán ser modificados bajo ninguna circunstancia, hasta el último día de vigencia del contrato, que en su caso se formalice.
- ✓ Los precios que Productos Serel, S.A. de C.V. oferta no son cotizados en condiciones de prácticas desleales de comercio o de competencia económica y corresponden al mercado de acuerdo con la Ley Federal de Competencia Económica y la normativa en la materia.
- ✓ La proposición de la oferta económica es indispensable para su evaluación y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento.

Protesto lo necesario
Productos Serel, S.A. de C.V.

Adriana Rojas Mendoza
Apoderada Legal

OFICINAS CORPORATIVAS

AVENIDA LOMAS DE SOTEL NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 GS1, CORREO ELECTRÓNICO: licitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600.

PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 2282-2410/ 55 2282-2489.