

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

En la Ciudad de Metepec, Estado de México siendo las 10:00 horas, del día 28 de abril de 2017, en el Auditorio Ángel María Garibay K., ubicado en Calle 16 de Septiembre No. 147 Norte Col. Lázaro Cárdenas, Metepec, Estado de México primer piso; se reunieron los servidores públicos y demás personas cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente Acta, con objeto de llevar a cabo la junta de aclaraciones a la convocatoria a la licitación indicada al rubro, de acuerdo a lo previsto en los artículos 33, 33 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (en adelante, la Ley), 45 y 46 del Reglamento de la Ley (en adelante Reglamento) así como del fracción III numeral 1 de la convocatoria a la licitación.

Este acto fue presidido por la Lic. Amaya de la Campa Palacios, Coordinadora de Adquisiciones y Servicios, Servidora Pública designada por la convocante, quien al inicio de esta junta, comunicó a los asistentes que de conformidad con el artículo 33 Bis de la Ley, solamente se atenderán solicitudes de aclaración a la convocatoria de las personas que hayan presentado el escrito en el que expresen su interés en participar en esta invitación, a través de CompraNet, por sí o en representación de un tercero, y cuyas preguntas se hayan recibido con 24 horas de anticipación a este acto.

La Lic. Amaya de la Campa Palacios, fue asistida por el representante del área de Servicios Generales Dirección, quien solventó las preguntas de carácter técnico y los representantes del área contratante de la Coordinación de Adquisiciones y Servicios, los cuales solventaron las preguntas de carácter administrativo, cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente Acta.

La Lic. Amaya de la Campa Palacios, dio inicio al acto señalando que se recibieron en tiempo y forma, de conformidad al artículo 33 Bis de la Ley, las solicitudes de aclaración a la convocatoria y el escrito de interés en participar, a través del Sistema CompraNet, de las siguientes personas:

No.	NOMBRE, RAZÓN O DENOMINACIÓN SOCIAL	FORMA DE PRESENTACIÓN	No. de PREGUNTAS
1	GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.	CompraNet	5
2	CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.	CompraNet	31
3	CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.	CompraNet	1 PREGUNTA DE REPLANTEAMIENTO
4	GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.	CompraNet	5 PREGUNTAS DE REPLANTEAMIENTO

Se adjunta copia de la pantalla de CompraNet.

De conformidad con los artículos 26 penúltimo párrafo de la Ley y 45 de su Reglamento, a este acto no asistió ningún representante o persona que manifestara su interés de estar presente en el mismo.

La convocante realiza las siguientes precisiones a la convocatoria.

**PRECISIÓN NO. 1**

LA CONVOCANTE SEÑALA QUE EN CASO EL GERENTE DE PISO Y/O SUPERVISOR DE COCINA DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTOS DE ACREDITACIÓN DE ESTUDIOS MÍNIMOS PROFESIONAL TÉCNICO Y/O TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y/O NUTRICIÓN ASÍ COMO DE NORMAS TÉCNICAS DE COMPETENCIA LABORAL Y/O CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN EL RAMO.

*[Handwritten signatures and initials on the right margin]*

*[Handwritten signatures and initials at the bottom of the page]*



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

### PRECISIÓN NO. 2

LA CONVOCANTE SEÑALA QUE EN CASO EL CHEF DE COCINA DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTOS DE ACREDITACIÓN DE ESTUDIOS MÍNIMOS PROFESIONAL TÉCNICO Y/O TÉCNICO EN GASTRONOMÍA ASÍ COMO DE NORMAS TÉCNICAS DE COMPETENCIA LABORAL Y/O CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN EL RAMO.

### PRECISIÓN NO. 3

LA CONVOCANTE SEÑALA QUE LA BÁSCULA DIGITAL GRAMATÁRIA DE LA RELACIÓN E.2) RELACIÓN DE EQUIPOS, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS REQUERIDOS A LA EMPRESA, SE ELIMINA.

### PRECISIÓN NO. 4

Dice:

V. CRITERIOS ESPECÍFICOS CONFORME LOS CUALES SE EVALUARÁN LAS PROPOSICIONES Y SE ADJUDICARÁ EL CONTRATO RESPECTIVO.

#### a. Criterios de Evaluación técnica:

La Área requirente, realizará el análisis detallado a las ofertas técnicas presentadas por los licitantes participantes, efectuará el análisis detallado de las ofertas técnicas y se evaluarán bajo el criterio binario "cumple o no cumple" bajo las siguientes razones:

"El CONALEP", en apego a la normatividad vigente aplicable, valorará las ofertas que cumplan con los requerimientos establecidos dentro de esta convocatoria y que cubran las características técnicas establecidas en el Anexo No. 1 "Especificaciones Técnicas".

- a) El CONALEP evaluará y verificará la totalidad de las cartas, documentación y especificaciones técnicas entregadas por los licitantes participantes sean presentados en los mismos términos en que fueron solicitadas y se observe el 100% de lo especificado en la convocatoria, así como lo solicitado en el Anexo No. 1 "Especificaciones Técnicas".
- b. Si al momento de la evaluación técnica y económica se advirtiera que algún licitante no cumple con alguno de los requisitos solicitados en la convocatoria o en alguno de sus anexos será descalificado. Salvo aquellos casos que considera la convocante que no afectan la solvencia de la propuesta, de conformidad con lo que señala el Artículo 36 último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

Debe decir:

V. CRITERIOS ESPECÍFICOS CONFORME LOS CUALES SE EVALUARÁN LAS PROPOSICIONES Y SE ADJUDICARÁ EL CONTRATO RESPECTIVO.

#### a. Criterios de Evaluación técnica:

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-0111L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

“El CONALEP”, en apego a la normatividad vigente aplicable, valorará las ofertas que cumplan con los requerimientos establecidos dentro de esta convocatoria y que cubran las características técnicas establecidas en el Anexo No. 1 “Especificaciones Técnicas”.

De acuerdo a lo establecido en el párrafo tercero del artículo 36 de la “LEY” y al 52 de su “Reglamento”, la Dirección de Infraestructura y Adquisiciones a través del área de Servicios Generales, realizará el análisis detallado a las ofertas técnicas presentadas por los licitantes participantes y se evaluarán bajo el criterio de evaluación por puntos y porcentajes bajo las siguientes razones:

- a) El mínimo de puntaje que los licitantes deberán obtener en la evaluación de la propuesta técnica será de 45 puntos de los 60 máximos que se pueden obtener de su evaluación.
- b) Por lo tanto el máximo valor que será factible obtener en una propuesta técnica es de 60 puntos.

El resultado de la evaluación de la propuesta técnica de cada licitante se conocerá como:  
TPT = Total de Puntos obtenidos en la propuesta técnica.

- c) Posteriormente a la evaluación de puntos y porcentajes se determinará como propuesta solvente técnicamente aquella que, como resultado de la calificación obtenida en la evaluación técnica, cumpla con un mínimo de aceptación de 45 puntos de los 60 máximos que se pueden obtener en su evaluación y que cumpla con el total de los requisitos solicitados de la presente convocatoria. Los licitantes que cumplan técnicamente con este mínimo de puntaje serán susceptibles de ser evaluados económicamente.
- d) “Distribución de puntos”

La evaluación de las propuestas se realizará a través del mecanismo de puntos y porcentajes, de acuerdo a los siguientes rubros:

REF	Rubros	Asignación de Puntos
e.1.1.	Capacidad del licitante	24
e.1.3.	Experiencia y especialidad del licitante	18
e.1.4.	Propuesta de trabajo	9
e.1.5.	Cumplimiento de contratos	9
TOTAL		60

PRECISIÓN NO. 5

Dice:

IV. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN DE CUMPLIR EN SUS PROPOSICIONES

DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁN ENVIAR LOS LICITANTES PARTICIPANTES

*(Handwritten signatures and initials on the right margin)*



“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

### ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

#### Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”

#### a). Contenido de la propuesta técnica:

3. Carta del licitante elaborada en papel membretado, dirigida al Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica, debidamente firmada autógrafamente (no rúbrica) por el representante legal, manifestando, bajo protesta de decir verdad, que los servicios que prestará, en caso de resultar adjudicado, cumplen con las siguientes normas (el licitante adjudicado deberá presentar dentro de los 16 días posteriores a la notificación del Fallo las copias de las normas solicitadas, en caso de no presentarlas será motivo de rescisión administrativa del contrato):

Norma	Denominación
NMX-F-605-NORMEX-2015	“Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H.”
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007	Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994	Especifican la certificación de instalaciones y procesos para la preparación de comidas de las especies bovino, porcino y ave, bajo vigilancia sanitaria oficial.

#### Debe decir:

#### IV. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN DE CUMPLIR EN SUS PROPOSICIONES

#### DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁN ENVIAR LOS LICITANTES PARTICIPANTES

#### a). Contenido de la propuesta técnica:

3. Carta del licitante elaborada en papel membretado, dirigida al Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica, debidamente firmada autógrafamente (no rúbrica) por el representante legal, manifestando, bajo protesta de decir verdad, que los servicios que prestará, en caso de resultar adjudicado, cumplen con las siguientes normas **vigentes** (el licitante adjudicado deberá presentar dentro de los 16 días posteriores a la notificación del Fallo las copias de las normas solicitadas **vigentes**, en caso de no presentarlas será motivo de rescisión administrativa del contrato):

Norma	Denominación
NMX-F-605-NORMEX-2015	“Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H.”
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007	Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994	Especifican la certificación de instalaciones y procesos para la preparación de comidas de las especies bovino, porcino y ave, bajo vigilancia sanitaria oficial.

Acto seguido, se procedió a la lectura de las solicitudes de aclaración a la Convocatoria presentadas en tiempo y forma por los interesados, así como la respuesta otorgada por la Convocante como se indica a continuación:

#### PRECISIÓN NO. 6

Dice: Formato de Constancia de Visita (Anexo 5).

Debe decir: Formato de Constancia de Visita (Anexo 8).

#### PRECISIÓN NO. 7

DICE:

#### I. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN DE CUMPLIR EN SUS PROPOSICIONES

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"**

**DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁN ENVIAR LOS LICITANTES PARTICIPANTES**

**4.3. Criterios de Evaluación técnica:**

"El CONALEP", en apego a la normatividad vigente aplicable, valorará las ofertas que cumplan con los requerimientos establecidos dentro de esta convocatoria y que cubran las características técnicas establecidas en el Anexo No. 1 "Especificaciones Técnicas".

De acuerdo a lo establecido en el párrafo tercero del artículo 36 de la "LEY" y al 52 de su "Reglamento", la Dirección de Infraestructura y Adquisiciones a través del área de Servicios Generales, realizará el análisis detallado a las ofertas técnicas presentadas por los licitantes participantes y se evaluarán bajo el criterio de evaluación por puntos y porcentajes bajo las siguientes razones:

a) El mínimo de puntaje que los licitantes deberán obtener en la evaluación de la propuesta técnica será de 50 puntos de los 60 máximos que se pueden obtener de su evaluación.

b) Por lo tanto el máximo valor que será factible obtener en una propuesta técnica es de 60 puntos.

c) El resultado de la evaluación de la propuesta técnica de cada licitante se conocerá como:

**TPT = Total de Puntos obtenidos en la propuesta técnica.**

d) Posteriormente a la evaluación de puntos y porcentajes se determinará como propuesta solvente técnicamente aquella que, como resultado de la calificación obtenida en la evaluación técnica, cumpla con un mínimo de aceptación de **50 puntos de los 60 máximos** que se pueden obtener en su evaluación y que cumpla con el total de los requisitos solicitados de la presente convocatoria. Los licitantes que cumplan técnicamente con este mínimo de puntaje serán susceptibles de ser evaluados económicamente.

**e) "Distribución de puntos"**

La evaluación de las propuestas se realizará a través del mecanismo de puntos y porcentajes, de acuerdo a los siguientes rubros:

REF	Rubros	Asignación de Puntos
e.1.1.	Capacidad del licitante	24
e.1.3.	Experiencia y especialidad del licitante	18
e.1.4.	Propuesta de trabajo	9



“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

e.1.5.	Cumplimiento de contratos	9
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>

La evaluación de las propuestas se realizará a través del mecanismo de puntos y porcentajes, de acuerdo a los siguientes rubros:

**“EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES A TRAVÉS DEL CRITERIO DE PUNTOS Y PORCENTAJES”**

PROPUESTA TÉCNICA (Puntos máxima 60)																						
No.	CONCEPTO	Puntos otorgar a																				
i	<b>Capacidad del licitante</b>	24																				
i.a.	<b>Capacidad del licitante.</b> Consiste en el número de recursos humanos que técnicamente estén aptos para prestar el servicio, así como los recursos económicos y de equipamiento que requiere el licitante para prestar los servicios en el tiempo, condiciones y niveles de calidad requeridos por la convocante, así como otorgar servicios de mantenimiento o cualquier otro aspecto indispensable para que el licitante pueda cumplir con las obligaciones previstas en el contrato.																					
i.a.1.	<p>Capacidad de los recursos humanos</p> <p>El licitante deberá presentar documentos escaneados: un organigrama del personal Profesional y Técnico que prestará el servicio, acreditando que cuenta con la capacitación profesional y/o técnica, experiencia y competencia o habilidad para la prestación del servicio.</p> <p>El licitante deberá adjuntar el currículum vitae de la cantidad de perfiles de los puestos que se describen a continuación.</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th colspan="2">PARA ATENCIÓN DEL SERVICIO A PERSONAL</th> </tr> <tr> <th>Puesto</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Chef o Cocinero (a) en Jefe</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>El currículum vitae deberá contener, como mínimo: nombre, grado académico, tiempo de experiencia y servicios de alimentación en los que ha laborado.</p> <p>Para que los currículum sean válidos, deberán ser firmados por el representante legal de la empresa licitante y estar acompañados de la(s) constancia(s) con valor oficial de su preparación profesional y/o técnica, así como operativa y previo a la publicación de la presente convocatoria: constancias de habilidades emitidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y por la Secretaría de Turismo, así como Diplomas de Cursos Recibidos y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que hayan laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifiesten tener.</p> <p>Deberá acreditar la experiencia solicitada mediante la presentación de currículum vitae.</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <tbody> <tr> <td>Acredite 5 años o más</td> <td>3 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredite 4 años</td> <td>2 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredita 3 años</td> <td>1.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredite 2 años</td> <td>1 punto</td> </tr> <tr> <td>Acredita 1 año</td> <td>0.50 puntos</td> </tr> <tr> <td>No acredita al menos un año</td> <td>0 puntos</td> </tr> </tbody> </table> <p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante.</p>	PARA ATENCIÓN DEL SERVICIO A PERSONAL		Puesto	Cantidad	Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina	1	Chef o Cocinero (a) en Jefe	1	Acredite 5 años o más	3 puntos	Acredite 4 años	2 puntos	Acredita 3 años	1.5 puntos	Acredite 2 años	1 punto	Acredita 1 año	0.50 puntos	No acredita al menos un año	0 puntos	3
PARA ATENCIÓN DEL SERVICIO A PERSONAL																						
Puesto	Cantidad																					
Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina	1																					
Chef o Cocinero (a) en Jefe	1																					
Acredite 5 años o más	3 puntos																					
Acredite 4 años	2 puntos																					
Acredita 3 años	1.5 puntos																					
Acredite 2 años	1 punto																					
Acredita 1 año	0.50 puntos																					
No acredita al menos un año	0 puntos																					

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

<p>i.a.2</p> <p>Competencia o habilidad en el trabajo</p>	<p>El LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y Cocinero, que asignará para la prestación del servicio que se solicita, cuentan con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio presentando conforme se describe a continuación:</p> <p>Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina: Profesionista con grado de licenciatura en Nutrición, o en Gastronomía, así como, al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación y al menos un curso en preparación o supervisión de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</p> <p>Chef o Cocinero(a) en Jefe: Licenciado en Gastronomía, así como, al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación y al menos un curso en preparación de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</p> <p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p> <p><b>Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina</b></p> <table border="1" data-bbox="373 1134 1101 1558"> <tr> <td data-bbox="373 1134 950 1407">Título y/o cédula profesional de licenciatura en Nutrición, o en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación o supervisión de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</td> <td data-bbox="950 1134 1101 1407">2.5 puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="373 1407 950 1507">Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura con validez oficial ante la SEP y certificado por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</td> <td data-bbox="950 1407 1101 1507">1 Punto</td> </tr> <tr> <td data-bbox="373 1507 950 1558">No presenta certificado o diploma</td> <td data-bbox="950 1507 1101 1558">0 Puntos</td> </tr> </table> <p><b>Chef o Cocinero (a) en Jefe</b></p> <table border="1" data-bbox="373 1627 1101 1948"> <tr> <td data-bbox="373 1627 950 1900">Título y/o cédula profesional de licenciatura en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</td> <td data-bbox="950 1627 1101 1900">2.5 puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="373 1900 950 1948">Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura con</td> <td data-bbox="950 1900 1101 1948">1 punto</td> </tr> </table>	Título y/o cédula profesional de licenciatura en Nutrición, o en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación o supervisión de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.	2.5 puntos	Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura con validez oficial ante la SEP y certificado por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.	1 Punto	No presenta certificado o diploma	0 Puntos	Título y/o cédula profesional de licenciatura en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.	2.5 puntos	Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura con	1 punto	<p>5</p>
Título y/o cédula profesional de licenciatura en Nutrición, o en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación o supervisión de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.	2.5 puntos											
Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura con validez oficial ante la SEP y certificado por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.	1 Punto											
No presenta certificado o diploma	0 Puntos											
Título y/o cédula profesional de licenciatura en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.	2.5 puntos											
Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura con	1 punto											
		<p>7</p>										

*[Handwritten signatures and marks on the right margin]*

*[Handwritten signature and number 7 at the bottom right]*



“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

	<p>validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</p>		
	<p>No presenta certificado o diploma</p>	<p>0 Puntos</p>	
	<p>A partir del o los licitantes que hubieren obtenido la mayor puntuación se distribuirá de manera proporcional la puntuación a los demás LICITANTES, aplicando para ello una regla de tres.</p> <p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada.</p>		
i.a.3. Dominio de herramientas	<p>Se requiere que el Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe, que se asignarán para la prestación del servicio ordinario, acrediten haber trabajado en servicios de comedor similares al que se solicita, mediante el curriculum vitae firmado anexando copia de identificación oficial, debiendo señalar el puesto, la descripción del servicio y datos de contacto en donde llevó a cabo la prestación del servicio.</p>		2
	<p>El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos en 4 comedores, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación.</p>	<p>2 puntos</p>	
	<p>El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos en 2 comedores, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación.</p>	<p>1.5 puntos</p>	
	<p>El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos en 1 comedor, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación.</p>	<p>1.0 puntos</p>	
	<p>Ninguno acredita lo requerido.</p>	<p>0 puntos</p>	
	<p>Puntos máximos a otorgar 2 puntos</p> <p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada.</p>		
i.b.	<p><u>Capacidad de los recursos económicos y de equipamiento</u> que la convocante considere necesaria para que el licitante cumpla con el contrato, conforme a los requerimientos establecidos en la convocatoria.</p>		
i.b.1. Capacidad de los recursos económicos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentar Estados Financieros Valor = 0.5 punto</li> <li>Última declaración fiscal anual 2016 Valor = 0.5 punto</li> <li>Parciales 2017 de los impuestos sobre la renta, presentadas ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público. Valor = 0.5 punto</li> </ul>		1.5
i.b.2. Capacidad de equipamiento	<p>1. Los licitantes deberán acreditar, mediante la documentación apropiada que se indica más adelante, contar con las instalaciones y equipos que a continuación se relacionan, a fin de que en caso de una contingencia, puedan producir en sus instalaciones los alimentos que requiere el CONALEP y transportarlos diariamente en certificadas condiciones de sanidad e higiene.</p>		8.5
	<p>Instalaciones</p>	<p>Descripción (Deberá acreditarlas con las escrituras, contrato de arrendamiento de las instalaciones (Vigencias contratada previa a la publicación de esta Convocatoria) a su nombre o comprobante de domicilio expedido a nombre del Licitante y fotografías del inmueble respectivo)</p>	
	<p>Instalaciones Productivas</p>	<p>Instalaciones propias o arrendadas que se localicen en el Estado de México o en la zona metropolitana de</p>	

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

		la Ciudad de México y que contengan una cocina alterna en funcionamiento, para el caso de contingencias, así como establecimiento para corte, deshuese y preparación de carnes de res, cerdo y pollo para el suministro de esos productos bajo la vigilancia sanitaria de la SAGARPA y que se encuentren a nombre del LICITANTE. Si sus instalaciones operativas se encuentran en la Ciudad de México, zona metropolitana de la Ciudad de México o Estado de México debido a la cercanía geográfica, no se considera necesario que cuente con otras instalaciones productivas, siempre y cuando se tenga la capacidad en las instalaciones operativas de reacción ante contingencias.	
	Almacén de secos	Almacén de secos	
	Almacén de productos químicos de limpieza	Almacén de productos químicos de limpieza	
	Cámaras de refrigeración y congelación	Cámaras de refrigeración y congelación	
	Equipo	Descripción (Deberá acreditarlo con facturas expedidas a nombre del Licitante y fotografías de los equipos)	
	Equipo Industrial de abatimiento de temperatura 10°C a -25°C	Equipo Industrial de abatimiento de temperatura -10°C a -30°C.	
	Equipo de cocción Industrial (Sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)	Equipo de cocción industrial (Sartenetas, marmitas, Estufón 2 o 3 quemadores)	
	Horno tipo Rational Industrial a vapor y convección	Horno tipo Rational industrial a vapor y convección.	
	Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, molinos industriales para carne, etc.)	Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, molinos industriales para carne, etc.)	
	Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada	Máquinas de envasado al vacío y/o atmosfera modificada	

Se otorgarán los puntos de la siguiente manera:

Handwritten signatures and initials on the right side of the page, including a large 'A' and '9'.



“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

	<table border="1" data-bbox="537 556 1141 779"> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>6 Puntos</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido</td> <td>3 Puntos</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>1 punto</td> </tr> </table> <p>2. Transporte especializado para alimentos preparados. Se requieren vehículos con características de conformidad a lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="516 877 1162 1031"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>ESPECIFICACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3</td> <td>VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="553 1056 1125 1178"> <tr> <td>Acredita más de 3 vehículos</td> <td>2.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredita 1 a 3 vehículos</td> <td>1 punto</td> </tr> <tr> <td>No acredita vehículos</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table> <p>Para obtener los puntos señalados, el licitante deberá acreditar que los vehículos sean modelo 2010 o superior, y presentar fotografías en donde se aprecien las unidades de manera completa, el logotipo de la empresa y el número de placa, acompañado de copia de la tarjeta de circulación para verificar la placa y de la factura para verificar los datos del vehículo, así como la factura de la caja y el equipo de refrigeración y deberá presentar el Aviso de Funcionamiento de cada uno de ellos, registrado ante la Secretaría de Salud, en fecha previa a la publicación de la presente convocatoria.</p> <p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante.</p>	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	6 Puntos	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido	3 Puntos	Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	1 punto	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	3	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.	Acredita más de 3 vehículos	2.5 puntos	Acredita 1 a 3 vehículos	1 punto	No acredita vehículos	0 puntos	
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	6 Puntos																	
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido	3 Puntos																	
Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	1 punto																	
CANTIDAD	ESPECIFICACIONES																	
3	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.																	
Acredita más de 3 vehículos	2.5 puntos																	
Acredita 1 a 3 vehículos	1 punto																	
No acredita vehículos	0 puntos																	
<p>i.c. Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad</p>	<p><u>Participación de discapacitados o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad.</u></p> <p>Empresas que cuentan con trabajadores con discapacidad en una proporción de cuando menos 5% de la totalidad de empleados y cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, la cual se verificara con el documento de alta en el Instituto Mexicano del Seguro Social.</p>	<p>0.5</p>																
<p>i.d. Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado</p>	<p>De ser el caso, se otorgará 0.5 (medio) punto a los LICITANTES que pertenezcan al sector de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas, conforme se indica en la presente convocatoria. Y que acredite que produce bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado y que se encuentran registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.</p>	<p>0.5</p>																
<p>i.e. Empresas que hayan aplicado políticas y prácticas</p>	<p>Las empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.</p>	<p>0.5</p>																

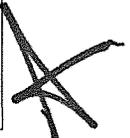
“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

de igualdad de género		
i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados.	<p>Los LICITANTES deberán presentar las siguientes certificaciones con las cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el presente procedimiento de licitación:</p> <p>a) El licitante debe contar con Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, practicada por un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la publicación de la presente convocatoria, la cual deberá presentar resultado del 100% de cumplimiento y se deberá acompañar de copia de la acreditación del laboratorio. Asimismo, debe contar con Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009, con las mismas características de la anterior, practicada en un comedor y cocina que atienda, la cual debe haber sido obtenida en fecha previa a la publicación de la presente convocatoria y su antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la presentación de su propuesta para el presente procedimiento.</p> <p>b) En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El licitante deberá presentar el certificado TIF del rastro o establecimiento de origen de la materia prima; así como comprobar que adquiere los insumos cárnicos y sus derivados en dicho rastro o establecimiento, así como, carta de respaldo expedida por dichos proveedores TIF, en la que se indique expresamente que se comprometen con éste a suministrarle calidad y cantidad de los insumos cárnicos de res, cerdo y pollo requeridos para la preparación de los alimentos, debiendo estar firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando su poder notarial e identificación oficial vigente. Presentar facturas del último trimestre a favor del licitante en donde demuestre la adquisición de estos productos de las tres especies.</p> <p>c) El licitante debe contar con el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007/ISO 22000:2005, correspondiente a las instalaciones operativas y/o productivas que acredita en el presente procedimiento de contratación, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la ANSI-ASQ National Accreditation Board (ANAB) y/o ante la EMA, como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, en la Categoría/Sector “G”; el alcance del certificado otorgado al licitante deberá referirse a la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos.</p> <p>d) Deberá presentar su procedimiento para la producción de alimentos pasteurizados en sus instalaciones operativas y/o productivas, que deberá precisar los pasos procedimentales para la producción, transportación y, en su caso, recalentamiento y servicio para consumir en lugar distinto y distante del de producción, de alimentos calientes y fríos pasteurizados y totalmente ausentes de conservadores. No se aceptarán adiciones de sales, cloruros, benzoatos, vinagres o equivalentes y no se aceptará el uso de atmósfera modificada. Dicho procedimiento deberá acompañarse de su Certificado NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos Requisitos Para Cualquier Organización en la Cadena Alimentaria, vigente y obtenido única y específicamente para ese Proceso de alimentos preparados, transportados y servidos en lugar diferente al de su elaboración, ya sea recalentados o no. No será válido presentar el Certificado NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 de procesos generales, otorgado a sus instalaciones operativas y/o productivas.</p> <p>e) Deberá presentar el “DISTINTIVO H” de sus instalaciones operativas, el cual deberá estar vigente y corresponder exactamente al domicilio que aparezca en su Aviso de Funcionamiento. Así mismo el licitante deberá contar con personal capacitado por un</p>	2.5
		   



“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

	<p>instructor con registro vigente ante SECTUR, en apego a la NMX-F-605-NORMEX 2015 sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del "Distintivo H". Presentar en original y copia las constancias (mínimo 25) de los cursos impartidos, durante el presente año calendario, al personal del área certificada donde se compruebe la capacitación recibida en dicha norma emitidas por la SECTUR.</p> <p>f) Además deberá presentar el "DISTINTIVO H" VIGENTE OBTENIDO EN POR LO MENOS TRES COMEDORES EN LOS QUE PRESTE SUS SERVICIOS, emitidos por las Secretarías de Turismo y Salud, según la NMX-F-605-NORMEX-2015, así como el Aviso de Funcionamiento de dicho servicio de comedor a nombre del licitante, el cual deberá tener fecha de registro previa a la publicación de la presente convocatoria, lo cual acreditará el cumplimiento de las normas de Salud por parte de los licitantes.</p> <p>g) Deberá presentar última acta de inspección periódica de Condiciones Generales de Trabajo y Condiciones Generales de Seguridad e Higiene, por parte de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, de no más de un año de antigüedad.</p> <p>h) Presentar de sus instalaciones productivas, el uso de suelo permitido, el cual deberá corresponder con el objeto de esta licitación, así como el Aviso de Funcionamiento de dichas instalaciones.</p> <p>i) Presentar el documento de la calibración practicada por laboratorio autorizado, así como de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la PROFECO, con la cual es posible comprobar la calibración de dichos equipos ante laboratorios acreditados por la E.M.A; vigente a la fecha de esta contratación, esto con el objeto de que se tenga la certeza de que se cumple con las especificaciones de peso requeridas. Y deberá anexar copia de la acreditación del laboratorio para tal efecto.</p> <p>j) Presentar el contrato y programa correspondiente a los años 2016 y 2017 del control de fauna nociva celebrado con una compañía de fumigación para sus instalaciones, así como el higienizado de cisternas. Presentar las facturas de dicho servicio de por lo menos los seis meses anteriores a este acto (con una periodicidad mensual). Presentar el comprobante de los servicios realizados donde se pueda observar los productos y métodos utilizados para dar dicho servicio, así como las fichas técnicas, fichas de seguridad y registro de CICOPAFEST de cada uno de dichos productos. Asimismo, deberá presentar licencia sanitaria de la compañía de fumigación y su alta en Hacienda en donde se verifique su giro.</p> <p>k) El licitante deberá tener como mínimo 50 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido, estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior, para que este Instituto tenga la seguridad de que los licitantes cuenten al menos con el personal que se requiere.</p> <p>l) El licitante debe contar con el certificado vigente de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo-Requisitos, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAST-001-IMNC-2008, correspondiente a las instalaciones operativas que acredita en el presente procedimiento de contratación, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la ANSI-ASQ National Accreditation Board (ANAB) y/o ante la EMA, como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en el sector 03 ó 30; el alcance del certificado otorgado al licitante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos. Anexando copia de la acreditación vigente ante la ANAB y/o ante la EMA, del Organismo de Certificación.</p> <p>m) El licitante debe contar con el certificado vigente del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos</p>	
--	--	--

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

Críticos de Control (HACCP), correspondiente a sus instalaciones operativas que acredita en el presente procedimiento de contratación, el alcance de la certificación otorgada al licitante debe estar relacionada con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos. Dicho certificado debe estar expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Anexando la acreditación vigente ante la E.M.A., del Organismo de Certificación. Asimismo, deberá presentar la constancia avalada por la International HACCP Alliance del profesionalista que implementó el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

- n) Las empresas participantes deberán; en caso de no contar con instalaciones operativas en la Ciudad de México, zona metropolitana de la ciudad de México o Estado de México contar con instalaciones productivas en la Ciudad de México, zona metropolitana o en el Estado de México. Lo anterior con el fin de que en caso de requerimiento de visitas de supervisión por parte del personal asignado por la convocante y poder tener la facilidad de atender requerimientos extraordinarios ante situaciones emergentes y de contingencia.
- o) El licitante debe presentar la certificación “TIF” vigente, de sus instalaciones operativas y/o productivas, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos que suministrará, así como para el caso de una contingencia en la que los alimentos deban ser elaborados en las instalaciones del licitante; dicha certificación deberá haber sido obtenida para corte, deshuese, molido, marinado y elaboración de comidas preparadas crudas, así como elaboración de comidas preparadas de cárnicos de las especies bovino, porcino y ave.
- p) Para el caso de la carne de res, los licitantes deben presentar análisis de clembuterol, con resultado negativo, en el que se indique que la carne de res que se suministrará en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del licitante, dicho análisis deberá haber sido realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o ante la Secretaría de Salud y contar con antigüedad no mayor a 30 días a la fecha de publicación de la presente convocatoria, anexando la acreditación vigente ante la EMA o ante la Secretaría de Salud del Laboratorio de Alimentos.

**Total de puntos a asignar: 2.5 puntos distribuidos de la siguiente forma:**

Acredita más de 13 documentos	2.5 puntos
Acredita más de 9 a 12 documentos	1.5 puntos
Acreditar 5 a 8 documentos	1 punto
Acredita de 1 a 4 documentos	0.5 puntos
No acredita documentos	0 puntos

ii	Experiencia y especialidad del licitante: En la presentación de los contratos con los que pretenda comprobar estos rubros, se deberá señalar o marcar la vigencia y la descripción del servicio:	18
ii.a. Experiencia y Especialidad del licitante	El licitante deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación del servicio que se solicita en esta convocatoria, considerando el nivel, la capacidad y la experiencia en servicios de alimentación de la misma naturaleza (comedores con sistema de autoservicio, para empleados), para lo cual deberá presentar una relación de los contratos celebrados con clientes del sector público o privado, para proporcionar el servicio de alimentación con sistema de autoservicio para empleados, en un periodo no mayor a 5 años de su formalización, acompañada de la copia legible de los contratos con los que acrediten:	18




"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>La prestación del servicio de alimentación para empleados, con sistema de autoservicio.</li> </ul> <p>Así como del respectivo Distintivo "H" de cada contrato que presenten.</p> <p>La convocante asignará el máximo de puntuación al licitante que acredite 1 (uno) contrato por cada año, que incluya su respectivo Distintivo "H", en un periodo de 5 (cinco) años.</p> <p>Los contratos que se presenten, deberán cubrir el periodo de un año calendario y estar totalmente concluidos a la fecha de la presentación de proposiciones.</p> <p>A partir de este máximo asignado la convocante efectuará un reparto proporcional de puntuación o unidades porcentuales entre el resto de los licitantes en razón de los años de experiencia y del número de contratos presentados respecto de la especialidad.</p> <p>EXPERIENCIA:</p> <table border="1" data-bbox="535 932 1140 1008"> <tr> <td>Puntos máximos para el máximo de años acreditados</td> <td>9 puntos</td> </tr> <tr> <td>Ningún aspecto acreditado.</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table> <p>ESPECIALIDAD:</p> <table border="1" data-bbox="548 1059 1127 1136"> <tr> <td>Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados.</td> <td>9 puntos</td> </tr> <tr> <td>Ningún aspecto acreditado.</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;"><b>Total de puntos a asignar: 18 puntos</b></p> <p>En caso de que dos o más licitantes acrediten el mismo número de años de experiencia, se dará la misma puntuación a los licitantes que se encuentren en este supuesto.</p> <p>El licitante deberá presentar una relación de los contratos que exhibe en la que señale nombre, cargo y teléfono de los contactos para verificar la información.</p> <p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante.</p>	Puntos máximos para el máximo de años acreditados	9 puntos	Ningún aspecto acreditado.	0 puntos	Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados.	9 puntos	Ningún aspecto acreditado.	0 puntos	
Puntos máximos para el máximo de años acreditados	9 puntos									
Ningún aspecto acreditado.	0 puntos									
Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados.	9 puntos									
Ningún aspecto acreditado.	0 puntos									
iii	<p><b>Propuesta de trabajo.</b> Consiste en evaluar conforme a los términos de referencia establecidos por esta convocatoria, la metodología, el plan de trabajo y la organización propuesta por el licitante que permitan garantizar el cumplimiento del contrato.</p>	9								
iii.a. Metodología, visión a utilizar en la prestación del servicio	<p>Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica indique la forma en que dará cumplimiento a todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico, en los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Procedimiento para la prestación del servicio ordinario para empleados.</li> <li>Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación.</li> </ul> <p>Procedimiento para el servicio diario de alimentación a pacientes y empleados, así como, en su caso, la transportación de alimentos preparados (Catering).</p>	3								
iii.b. Plan de Trabajo propuesto	<p>El LICITANTE deberá incluir en su oferta técnica el Plan de trabajo donde señale las etapas, periodos o procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita, en los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Procedimiento para la prestación del servicio de comedor para empleados.</li> <li>Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación.</li> <li>Procedimiento para el servicio diario de alimentación a empleados, así como, en su caso, la transportación de alimentos preparados (Catering).</li> </ul> <p><i>El Plan de Trabajo deberá sujetarse a los plazos y demás condiciones previstos en Anexo 1 de la presente convocatoria.</i></p>	3								
iii.c.	<p>El LICITANTE deberá presentar el organigrama del personal que asignará para la prestación del servicio solicitado señalando nombre y cargo de cada uno de sus empleados que propone para</p>	3								

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

Esquema estructural de la organización de los recursos humanos	los puestos constituidos por: Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y Chef o Cocinero(a) en Jefe.	
iv	<b>Cumplimiento de contratos.</b> Se ocupa de medir el desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en la prestación oportuna y adecuada de los servicios de la misma naturaleza objeto de este procedimiento de contratación, que hubieren sido contratados por alguna dependencia, entidad o cualquier otra persona.	9
iv.a. Cumplimiento de contratos	<p>Con relación a los contratos referidos en el rubro 2, el LICITANTE presentará una carta de liberación de garantía o manifestación expresa del cliente sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales, respecto de cada uno de los contratos que presenta para demostrar la experiencia y especialidad solicitada, o en su caso, la constancia emitida por la o las afianzadoras, identificando cada uno de los números de contratos que pretenden acreditar como cumplidos.</p> <p>Se reitera que para efectos de dicha acreditación, los contratos que se presenten, deberán de estar debidamente concluidos.</p> <p>Se asignarán el máximo puntaje al LICITANTE que presente el mayor número de documentos señalados en el párrafo anterior. Para el resto de los LICITANTES se aplicará una regla de tres.</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de contratos, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.</p>	9
<b>TOTAL DE PUNTOS:</b>		<b>60</b>
<b>Puntaje mínimo que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente:</b>		<b>50 puntos</b>

DEBE DECIR:

**II. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN DE CUMPLIR EN SUS PROPOSICIONES**

**DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁN ENVIAR LOS LICITANTES PARTICIPANTES**

**4.3. Criterios de Evaluación técnica:**

“El CONALEP”, en apego a la normatividad vigente aplicable, valorará las ofertas que cumplan con los requerimientos establecidos dentro de esta convocatoria y que cubran las características técnicas establecidas en el Anexo No. 1 “Especificaciones Técnicas”.

De acuerdo a lo establecido en el párrafo tercero del artículo 36 de la “LEY” y al 52 de su “Reglamento”, la Dirección de Infraestructura y Adquisiciones a través del área de Servicios Generales, realizará el análisis detallado a las ofertas técnicas presentadas por los licitantes participantes y se evaluarán bajo el criterio de evaluación por puntos y porcentajes bajo las siguientes razones:

- f) El mínimo de puntaje que los licitantes deberán obtener en la evaluación de la propuesta técnica será de 45 puntos de los 60 máximos que se pueden obtener de su evaluación.



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

### ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

#### Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

g) Por lo tanto el máximo valor que será factible obtener en una propuesta técnica es de 60 puntos.

h) El resultado de la evaluación de la propuesta técnica de cada licitante se conocerá como:

**TPT = Total de Puntos obtenidos en la propuesta técnica.**

i) Posteriormente a la evaluación de puntos y porcentajes se determinará como propuesta solvente técnicamente aquella que, como resultado de la calificación obtenida en la evaluación técnica, cumpla con un mínimo de aceptación de **45 puntos de los 60 máximos** que se pueden obtener en su evaluación y que cumpla con el total de los requisitos solicitados de la presente convocatoria. Los licitantes que cumplan técnicamente con este mínimo de puntaje serán susceptibles de ser evaluados económicamente.

#### j) "Distribución de puntos"

La evaluación de las propuestas se realizará a través del mecanismo de puntos y porcentajes, de acuerdo a los siguientes rubros:

REF	Rubros	Asignación de Puntos
e.1.1.	Capacidad del licitante	24
e.1.3.	Experiencia y especialidad del licitante	18
e.1.4.	Propuesta de trabajo	9
e.1.5.	Cumplimiento de contratos	9
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>

La evaluación de las propuestas se realizará a través del mecanismo de puntos y porcentajes, de acuerdo a los siguientes rubros:

#### "EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES A TRAVÉS DEL CRITERIO DE PUNTOS Y PORCENTAJES"

PROPUESTA TÉCNICA (Puntos máxima 60)		
No.	CONCEPTO	Puntos otorgar
i	<b>Capacidad del licitante</b>	24
i.a.	<b>Capacidad del licitante.</b> Consiste en el número de recursos humanos que técnicamente estén aptos para prestar el servicio, así como los recursos económicos y de equipamiento que requiere el licitante para prestar los servicios en el tiempo, condiciones y niveles de calidad requeridos por la convocante, así como otorgar servicios de mantenimiento o cualquier otro aspecto indispensable para que el licitante pueda cumplir con las obligaciones previstas en el contrato.	

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"**

<p>i.a.1. Capacidad de los recursos humanos</p>	<p>El licitante deberá presentar documentos escaneados: un organigrama del personal Profesional y Técnico que prestará el servicio, acreditando que cuenta con la capacitación profesional y/o técnica, experiencia y competencia o habilidad para la prestación del servicio.</p> <p>El licitante deberá adjuntar el currículum vitae de la cantidad de perfiles de los puestos que se describen a continuación.</p> <table border="1" data-bbox="495 661 1079 808"> <thead> <tr> <th colspan="2">PARA ATENCIÓN DEL SERVICIO A PERSONAL</th> </tr> <tr> <th>Puesto</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Chef o Cocinero (a) en Jefe</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>El currículum vitae deberá contener, como mínimo: nombre, grado académico, tiempo de experiencia y servicios de alimentación en los que ha laborado.</p> <p>Para que los currículum sean válidos, deberán ser firmados por el representante legal de la empresa licitante y estar acompañados de la(s) constancia(s) con valor oficial de su preparación profesional y/o técnica, así como operativa y previo a la publicación de la presente convocatoria: constancias de habilidades emitidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y por la Secretaría de Turismo, así como Diplomas de Cursos Recibidos y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que hayan laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifiesten tener.</p> <p>Deberá acreditar la experiencia solicitada mediante la presentación de currículum vitae.</p> <table border="1" data-bbox="324 1165 909 1449"> <tbody> <tr> <td>Acredite 5 años o más</td> <td>3 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredite 4 años</td> <td>2 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredita 3 años</td> <td>1.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredite 2 años</td> <td>1 punto</td> </tr> <tr> <td>Acredita 1 año</td> <td>0.50 puntos</td> </tr> <tr> <td>No acredita al menos un año</td> <td>0 puntos</td> </tr> </tbody> </table> <p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante.</p>	PARA ATENCIÓN DEL SERVICIO A PERSONAL		Puesto	Cantidad	Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina	1	Chef o Cocinero (a) en Jefe	1	Acredite 5 años o más	3 puntos	Acredite 4 años	2 puntos	Acredita 3 años	1.5 puntos	Acredite 2 años	1 punto	Acredita 1 año	0.50 puntos	No acredita al menos un año	0 puntos	<p>3</p>
PARA ATENCIÓN DEL SERVICIO A PERSONAL																						
Puesto	Cantidad																					
Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina	1																					
Chef o Cocinero (a) en Jefe	1																					
Acredite 5 años o más	3 puntos																					
Acredite 4 años	2 puntos																					
Acredita 3 años	1.5 puntos																					
Acredite 2 años	1 punto																					
Acredita 1 año	0.50 puntos																					
No acredita al menos un año	0 puntos																					
<p>i.a.2. Competencia o habilidad en el trabajo</p>	<p>El LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y Cocinero, que asignará para la prestación del servicio que se solicita, cuentan con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio presentando conforme se describe a continuación:</p> <p>Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina: mínimo con grado de profesional técnico y/o técnico en gastronomía y/o nutrición así como de Normas Técnicas de Competencia Laboral y/o capacitación especializada en el ramo, así como, al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación y al menos un curso en preparación o supervisión de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</p> <p>Chef o Cocinero(a) en Jefe: mínimo con grado de profesional técnico y/o técnico en Gastronomía, así como, al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación y al menos un curso en preparación de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</p>	<p>5</p>																				

A  
B  
C  
D  
E



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"**

	<p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p> <p><b>Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina</b></p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="332 651 901 913"> <p>Certificado de estudios en Nutrición, o en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación o supervisión de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</p> </td> <td data-bbox="901 651 1055 913"> <p><b>2.5 puntos</b></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="332 913 901 1018"> <p>Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de estudios con validez oficial ante la SEP y certificado por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</p> </td> <td data-bbox="901 913 1055 1018"> <p><b>1 Punto</b></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="332 1018 901 1071"> <p>No presenta certificado o diploma</p> </td> <td data-bbox="901 1018 1055 1071"> <p><b>0 Puntos</b></p> </td> </tr> </table> <p><b>Chef o Cocinero (a) en Jefe</b></p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="332 1144 901 1386"> <p>Certificado de estudios en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</p> </td> <td data-bbox="901 1144 1055 1386"> <p><b>2.5 puntos</b></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="332 1386 901 1491"> <p>Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de estudios con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</p> </td> <td data-bbox="901 1386 1055 1491"> <p><b>1 punto</b></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="332 1491 901 1543"> <p>No presenta certificado o diploma</p> </td> <td data-bbox="901 1491 1055 1543"> <p><b>0 Puntos</b></p> </td> </tr> </table> <p>A partir del o los licitantes que hubieren obtenido la mayor puntuación se distribuirá de manera proporcional la puntuación a los demás LICITANTES, aplicando para ello una regla de tres.</p>	<p>Certificado de estudios en Nutrición, o en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación o supervisión de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</p>	<p><b>2.5 puntos</b></p>	<p>Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de estudios con validez oficial ante la SEP y certificado por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</p>	<p><b>1 Punto</b></p>	<p>No presenta certificado o diploma</p>	<p><b>0 Puntos</b></p>	<p>Certificado de estudios en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</p>	<p><b>2.5 puntos</b></p>	<p>Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de estudios con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</p>	<p><b>1 punto</b></p>	<p>No presenta certificado o diploma</p>	<p><b>0 Puntos</b></p>	
<p>Certificado de estudios en Nutrición, o en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación o supervisión de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</p>	<p><b>2.5 puntos</b></p>													
<p>Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de estudios con validez oficial ante la SEP y certificado por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</p>	<p><b>1 Punto</b></p>													
<p>No presenta certificado o diploma</p>	<p><b>0 Puntos</b></p>													
<p>Certificado de estudios en Gastronomía, emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación de Comida y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener.</p>	<p><b>2.5 puntos</b></p>													
<p>Presenta certificado emitido por una Institución con validez oficial ante la SEP de conclusión de estudios con validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</p>	<p><b>1 punto</b></p>													
<p>No presenta certificado o diploma</p>	<p><b>0 Puntos</b></p>													
<p>i.a.3. Dominio de herramientas</p>	<p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada.</p> <p>Se requiere que el Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe, que se asignarán para la prestación del servicio ordinario, acrediten haber trabajado en servicios de comedor similares al que se solicita, mediante el currículum vitae firmado anexando copia de identificación oficial, debiendo señalar el puesto, la descripción del servicio y datos de contacto en donde llevó a cabo la prestación del servicio.</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="332 1806 901 1911"> <p>El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos en 4 comedores, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación.</p> </td> <td data-bbox="901 1806 1055 1911"> <p><b>2 puntos</b></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="332 1911 901 1963"> <p>El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos</p> </td> <td data-bbox="901 1911 1055 1963"> <p><b>1.5 puntos</b></p> </td> </tr> </table>	<p>El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos en 4 comedores, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación.</p>	<p><b>2 puntos</b></p>	<p>El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos</p>	<p><b>1.5 puntos</b></p>	<p>2</p>								
<p>El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos en 4 comedores, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación.</p>	<p><b>2 puntos</b></p>													
<p>El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos</p>	<p><b>1.5 puntos</b></p>													

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

	<p>en 2 comedores, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación.</p> <p>El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos en 1 comedor, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación.</p> <p>Ninguno acredita lo requerido.</p>	<p>1.0 puntos</p> <p>0 puntos</p>									
<p>Puntos máximos a otorgar 2 puntos</p> <p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada.</p>											
i.b.	<p><b>Capacidad de los recursos económicos y de equipamiento</b> que la convocante considere necesaria para que el licitante cumpla con el contrato, conforme a los requerimientos establecidos en la convocatoria.</p>										
i.b.1. <u>Capacidad de los recursos económicos:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentar Estados Financieros auditados y copia de la cédula profesional de contador Valor = 0.5 punto</li> <li>Ultima declaración fiscal anual 2016 Valor = 0.5 punto</li> <li>Parciales 2017 de los impuestos sobre la renta, presentadas ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público. Valor = 0.5 punto</li> </ul>		1.5								
i.b.2. Capacidad de equipamiento	<p>2. Los licitantes deberán acreditar, mediante la documentación apropiada que se indica más adelante, contar con las instalaciones y equipos que a continuación se relacionan, a fin de que en caso de una contingencia, puedan producir en sus instalaciones los alimentos que requiere el CONALEP y transportarlos diariamente en certificadas condiciones de sanidad e higiene.</p> <table border="1"> <tr> <td>Instalaciones</td> <td>Descripción (Deberá acreditarlas con las escrituras, contrato de arrendamiento de las instalaciones (Vigencias contratada previa a la publicación de esta Convocatoria) a su nombre o comprobante de domicilio expedido a nombre del Licitante y fotografías del inmueble respectivo)</td> </tr> <tr> <td>Instalaciones Productivas</td> <td>Instalaciones propias o arrendadas que se localicen en el Estado de México o en la zona metropolitana de la Ciudad de México y que contengan una cocina alterna en funcionamiento, para el caso de contingencias, así como establecimiento para corte, deshuese y preparación de carnes de res, cerdo y pollo para el suministro de esos productos bajo la vigilancia sanitaria de la SAGARPA y que se encuentren a nombre del LICITANTE. Si sus instalaciones operativas se encuentran en la Ciudad de México, zona metropolitana de la Ciudad de México o Estado de México debido a la cercanía geográfica, no se considera necesario que cuente con otras instalaciones productivas, siempre y cuando se tenga la capacidad en las instalaciones operativas de reacción ante contingencias.</td> </tr> <tr> <td>Almacén de secos</td> <td>Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>Almacén de productos químicos de limpieza</td> <td>Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> </table>		Instalaciones	Descripción (Deberá acreditarlas con las escrituras, contrato de arrendamiento de las instalaciones (Vigencias contratada previa a la publicación de esta Convocatoria) a su nombre o comprobante de domicilio expedido a nombre del Licitante y fotografías del inmueble respectivo)	Instalaciones Productivas	Instalaciones propias o arrendadas que se localicen en el Estado de México o en la zona metropolitana de la Ciudad de México y que contengan una cocina alterna en funcionamiento, para el caso de contingencias, así como establecimiento para corte, deshuese y preparación de carnes de res, cerdo y pollo para el suministro de esos productos bajo la vigilancia sanitaria de la SAGARPA y que se encuentren a nombre del LICITANTE. Si sus instalaciones operativas se encuentran en la Ciudad de México, zona metropolitana de la Ciudad de México o Estado de México debido a la cercanía geográfica, no se considera necesario que cuente con otras instalaciones productivas, siempre y cuando se tenga la capacidad en las instalaciones operativas de reacción ante contingencias.	Almacén de secos	Almacén de secos	Almacén de productos químicos de limpieza	Almacén de productos químicos de limpieza	8.5
Instalaciones	Descripción (Deberá acreditarlas con las escrituras, contrato de arrendamiento de las instalaciones (Vigencias contratada previa a la publicación de esta Convocatoria) a su nombre o comprobante de domicilio expedido a nombre del Licitante y fotografías del inmueble respectivo)										
Instalaciones Productivas	Instalaciones propias o arrendadas que se localicen en el Estado de México o en la zona metropolitana de la Ciudad de México y que contengan una cocina alterna en funcionamiento, para el caso de contingencias, así como establecimiento para corte, deshuese y preparación de carnes de res, cerdo y pollo para el suministro de esos productos bajo la vigilancia sanitaria de la SAGARPA y que se encuentren a nombre del LICITANTE. Si sus instalaciones operativas se encuentran en la Ciudad de México, zona metropolitana de la Ciudad de México o Estado de México debido a la cercanía geográfica, no se considera necesario que cuente con otras instalaciones productivas, siempre y cuando se tenga la capacidad en las instalaciones operativas de reacción ante contingencias.										
Almacén de secos	Almacén de secos										
Almacén de productos químicos de limpieza	Almacén de productos químicos de limpieza										



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

### ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

Cámaras de refrigeración y congelación	Cámaras de refrigeración y congelación
Equipo	Descripción (Deberá acreditarlo con facturas expedidas a nombre del Licitante y fotografías de los equipos)
Equipo Industrial de abatimiento de temperatura 10°C a -25°C	Equipo Industrial de abatimiento de temperatura -10°C a -30°C.
Equipo de cocción Industrial (Sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)	Equipo de cocción industrial (Sartenetas, marmitas, Estufón 2 o 3 quemadores)
Horno tipo Rational Industrial a vapor y convección	Horno tipo Rational industrial a vapor y convección.
Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, molinos industriales para carne, etc.)	Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, molinos industriales para carne, etc.)
Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada	Máquinas de envasado al vacío y/o atmosfera modificada

Se otorgarán los puntos de la siguiente manera:

Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	6 Puntos
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido	3 Puntos
Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	1 punto

2. Transporte especializado para alimentos preparados.

Se requieren vehiculos con características de conformidad a lo siguiente:

CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
----------	------------------

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Acredita más de 3 vehículos</td> <td style="text-align: center;">2.5 puntos</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Acredita 1 a 3 vehículos</td> <td style="text-align: center;">1 punto</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">No acredita vehículos</td> <td style="text-align: center;">0 puntos</td> </tr> </table>	3	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.	Acredita más de 3 vehículos	2.5 puntos	Acredita 1 a 3 vehículos	1 punto	No acredita vehículos	0 puntos	
3	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.									
Acredita más de 3 vehículos	2.5 puntos									
Acredita 1 a 3 vehículos	1 punto									
No acredita vehículos	0 puntos									
	<p>Para obtener los puntos señalados, el licitante deberá acreditar que los vehículos sean modelo 2010 o superior, y presentar fotografías en donde se aprecien las unidades de manera completa, el logotipo de la empresa y el número de placa, acompañado de copia de la tarjeta de circulación para verificar la placa y de la factura para verificar los datos del vehículo, así como la factura de la caja y el equipo de refrigeración y deberá presentar el Aviso de Funcionamiento de cada uno de ellos, registrado ante la Secretaría de Salud, en fecha previa a la publicación de la presente convocatoria.</p> <p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante.</p>									
i.c. Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad	<p><u>Participación de discapacitados o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad;</u></p> <p>Empresas que cuentan con trabajadores con discapacidad en una proporción de cuando menos 5% de la totalidad de empleados y cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, la cual se verificara con el documento de alta en el Instituto Mexicano del Seguro Social.</p>	0.5								
i.d. Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado	<p>De ser el caso, se otorgará 0.5 (medio) punto a los LICITANTES que pertenezcan al sector de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas, conforme se indica en la presente convocatoria. Y que acredite que produce bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado y que se encuentran registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.</p>	0.5								
i.e Empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género	<p>Las empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.</p>	0.5								
i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados.	<p>Los LICITANTES deberán presentar las siguientes certificaciones con las cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el presente procedimiento de licitación:</p> <p>q) El licitante debe contar con Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, practicada por un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la publicación de la presente convocatoria, la cual deberá presentar resultado del 100% de cumplimiento y se deberá acompañar de copia de la acreditación del laboratorio. Asimismo, debe contar con Acta de Verificación del</p>	2.5								



“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

	<p>cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009, con las mismas características de la anterior, practicada en un comedor y cocina que atienda, la cual debe haber sido obtenida en fecha previa a la publicación de la presente convocatoria y su antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la presentación de su propuesta para el presente procedimiento.</p> <p>r) En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El licitante deberá presentar el certificado TIF del rastro o establecimiento de origen de la materia prima; así como comprobar que adquiere los insumos cárnicos y sus derivados en dicho rastro o establecimiento, así como, carta de respaldo expedida por dichos proveedores TIF, en la que se indique expresamente que se comprometen con éste a suministrarle calidad y cantidad de los insumos cárnicos de res, cerdo y pollo requeridos para la preparación de los alimentos, debiendo estar firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando su poder notarial e identificación oficial vigente. Presentar facturas del último trimestre a favor del licitante en donde demuestre la adquisición de estos productos de las tres especies.</p> <p>s) El licitante debe contar con el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007/ISO 22000:2005, correspondiente a las instalaciones operativas y/o productivas que acredita en el presente procedimiento de contratación, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la ANSI-ASQ National Accreditation Board (ANAB) y/o ante la EMA, como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, en la Categoría/Sector “G”; el alcance del certificado otorgado al licitante deberá referirse a la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos.</p> <p>t) Deberá presentar su procedimiento para la producción de alimentos pasteurizados en sus instalaciones operativas y/o productivas, que deberá precisar los pasos procedimentales para la producción, transportación y, en su caso, recalentamiento y servicio para consumir en lugar distinto y distante del de producción, de alimentos calientes y fríos pasteurizados y totalmente ausentes de conservadores. No se aceptarán adiciones de sales, cloruros, benzoatos, vinagres o equivalentes y no se aceptará el uso de atmósfera modificada. Dicho procedimiento deberá acompañarse de su Certificado NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos Requisitos Para Cualquier Organización en la Cadena Alimentaria, vigente y obtenido única y específicamente para ese Proceso de alimentos preparados, transportados y servidos en lugar diferente al de su elaboración, ya sea recalentados o no. No será válido presentar el Certificado NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 de procesos generales, otorgado a sus instalaciones operativas y/o productivas.</p> <p>u) Deberá presentar el “DISTINTIVO H” de sus instalaciones operativas, el cual deberá estar vigente y corresponder exactamente al domicilio que aparezca en su Aviso de Funcionamiento. Así mismo el licitante deberá contar con personal capacitado por un instructor con registro vigente ante SECTUR, en apego a la NMX-F-605-NORMEX 2015 sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del “Distintivo H”. Presentar en original y copia las constancias (mínimo 25) de los cursos impartidos, durante el presente año calendario, al personal del área certificada donde se compruebe la capacitación recibida en dicha norma emitidas por la SECTUR.</p> <p>v) Además deberá presentar el “DISTINTIVO H” VIGENTE OBTENIDO EN POR LO MENOS TRES COMEDORES EN LOS QUE PRESTE SUS SERVICIOS, emitidos por las Secretarías de Turismo y Salud, según la NMX-F-605-NORMEX-2015, así como el Aviso de Funcionamiento de dicho servicio de comedor a nombre del licitante, el cual deberá tener</p>	
--	---	--

*[Handwritten signatures and marks on the left margin]*

*[Handwritten signatures and marks on the right margin]*

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

	<p>fecha de registro previa a la publicación de la presente convocatoria, lo cual acreditará el cumplimiento de las normas de Salud por parte de los licitantes.</p> <p>w) Deberá presentar última acta de inspección periódica de Condiciones Generales de Trabajo y Condiciones Generales de Seguridad e Higiene, por parte de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, de no más de un año de antigüedad.</p> <p>x) Presentar de sus instalaciones productivas, el uso de suelo permitido, el cual deberá corresponder con el objeto de esta licitación, así como el Aviso de Funcionamiento de dichas instalaciones.</p> <p>y) Presentar el documento de la calibración practicada por laboratorio autorizado, así como de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la PROFECO, con la cual es posible comprobar la calibración de dichos equipos ante laboratorios acreditados por la E.M.A.; vigente a la fecha de esta contratación, esto con el objeto de que se tenga la certeza de que se cumple con las especificaciones de peso requeridas. Y deberá anexar copia de la acreditación del laboratorio para tal efecto.</p> <p>z) Presentar el contrato y programa correspondiente a los años 2016 y 2017 del control de fauna nociva celebrado con una compañía de fumigación para sus instalaciones, así como el higienizado de cisternas. Presentar las facturas de dicho servicio de por lo menos los seis meses anteriores a este acto (con una periodicidad mensual). Presentar el comprobante de los servicios realizados donde se pueda observar los productos y métodos utilizados para dar dicho servicio, así como las fichas técnicas, fichas de seguridad y registro de CICOPAFEST de cada uno de dichos productos. Asimismo, deberá presentar licencia sanitaria de la compañía de fumigación y su alta en Hacienda en donde se verifique su giro.</p> <p>aa) El licitante deberá tener como mínimo 50 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido, estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior, para que este Instituto tenga la seguridad de que los licitantes cuenten al menos con el personal que se requiere.</p> <p>bb) El licitante debe contar con el certificado vigente de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo-Requisitos, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAST-001-IMNC-2008, correspondiente a las instalaciones operativas que acredita en el presente procedimiento de contratación, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la ANSI-ASQ National Accreditation Board (ANAB) y/o ante la EMA, como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en el sector 03 ó 30; el alcance del certificado otorgado al licitante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos. Anexando copia de la acreditación vigente ante la ANAB y/o ante la EMA, del Organismo de Certificación.</p> <p>cc) El licitante debe contar con el certificado vigente del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), correspondiente a sus instalaciones operativas que acredita en el presente procedimiento de contratación, el alcance de la certificación otorgada al licitante debe estar relacionada con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos. Dicho certificado debe estar expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Anexando la acreditación vigente ante la E.M.A., del Organismo de Certificación. Asimismo, deberá presentar la constancia avalada por la International HACCP Alliance del profesionalista que implementó el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.</p> <p>dd) Las empresas participantes deberán; en caso de no contar con instalaciones operativas en</p>	
		<p style="text-align: right;">A P S A A</p> 



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"**

	<p>la Ciudad de México, zona metropolitana de la ciudad de México o Estado de México contar con instalaciones productivas en la Ciudad de México, zona metropolitana o en el Estado de México. Lo anterior con el fin de que en caso de requerimiento de visitas de supervisión por parte del personal asignado por la convocante y poder tener la facilidad de atender requerimientos extraordinarios ante situaciones emergentes y de contingencia.</p> <p>ee) El licitante debe presentar la certificación "TIF" vigente, de sus instalaciones operativas y/o productivas, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos que suministrará, así como para el caso de una contingencia en la que los alimentos deban ser elaborados en las instalaciones del licitante; dicha certificación deberá haber sido obtenida para corte, deshuese, molido, marinado y elaboración de comidas preparadas crudas, así como elaboración de comidas preparadas de cárnicos de las especies bovino, porcino y ave.</p> <p>ff) Para el caso de la carne de res, los licitantes deben presentar análisis de clembuterol, con resultado negativo, en el que se indique que la carne de res que se suministrará en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del licitante, dicho análisis deberá haber sido realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o ante la Secretaría de Salud y contar con antigüedad no mayor a 30 días a la fecha de publicación de la presente convocatoria, anexando la acreditación vigente ante la EMA o ante la Secretaría de Salud del Laboratorio de Alimentos.</p> <p><b>Total de puntos a asignar: 2.5 puntos distribuidos de la siguiente forma:</b></p> <table border="1" data-bbox="500 1213 1071 1423"> <tr> <td>Acredita más de 13 documentos</td> <td>2.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredita más de 9 a 12 documentos</td> <td>1.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acreditar 5 a 8 documentos</td> <td>1 punto</td> </tr> <tr> <td>Acredita de 1 a 4 documentos</td> <td>0.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>No acredita documentos</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table>	Acredita más de 13 documentos	2.5 puntos	Acredita más de 9 a 12 documentos	1.5 puntos	Acreditar 5 a 8 documentos	1 punto	Acredita de 1 a 4 documentos	0.5 puntos	No acredita documentos	0 puntos	
Acredita más de 13 documentos	2.5 puntos											
Acredita más de 9 a 12 documentos	1.5 puntos											
Acreditar 5 a 8 documentos	1 punto											
Acredita de 1 a 4 documentos	0.5 puntos											
No acredita documentos	0 puntos											
ii	<p><b>Experiencia y especialidad del licitante: En la presentación de los contratos con los que pretenda comprobar estos rubros, se deberá señalar o marcar la vigencia y la descripción del servicio:</b></p>	18										
ii.a. Experiencia y Especialidad del licitante	<p>El licitante deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación del servicio que se solicita en esta convocatoria, considerando el nivel, la capacidad y la experiencia en <b>servicios de alimentación de la misma naturaleza (comedores con sistema de autoservicio, para empleados)</b>, para lo cual deberá presentar una relación de los contratos celebrados con clientes del sector público o privado, para proporcionar el servicio de alimentación con sistema de autoservicio para empleados, en un periodo no mayor a 5 años de su formalización, acompañada de la copia legible de los contratos con los que acrediten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La prestación del servicio de alimentación para empleados, con sistema de autoservicio.</li> </ul> <p>Así como del respectivo Distintivo "H" de cada contrato que presenten.</p> <p>La convocante asignará el máximo de puntuación al licitante que acredite 1 (uno) contrato por cada año, que incluya su respectivo Distintivo "H", en un periodo de 5 (cinco) años.</p> <p>Los contratos que se presenten, deberán cubrir el periodo de un año calendario y estar totalmente concluidos a la fecha de la presentación de proposiciones.</p>	18										

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

	<p>A partir de este máximo asignado la convocante efectuará un reparto proporcional de puntuación o unidades porcentuales entre el resto de los licitantes en razón de los años de experiencia y del número de contratos presentados respecto de la especialidad.</p> <p>EXPERIENCIA:</p> <table border="1"> <tr> <td>Puntos máximos para el máximo de años acreditados</td> <td>9 puntos</td> </tr> <tr> <td>Ningún aspecto acreditado.</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table> <p>ESPECIALIDAD:</p> <table border="1"> <tr> <td>Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados.</td> <td>9 puntos</td> </tr> <tr> <td>Ningún aspecto acreditado.</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;"><b>Total de puntos a asignar: 18 puntos</b></p> <p>En caso de que dos o más licitantes acrediten el mismo número de años de experiencia, se dará la misma puntuación a los licitantes que se encuentren en este supuesto.</p> <p>El licitante deberá presentar una relación de los contratos que exhibe en la que señale nombre, cargo y teléfono de los contactos para verificar la información.</p> <p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante.</p>	Puntos máximos para el máximo de años acreditados	9 puntos	Ningún aspecto acreditado.	0 puntos	Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados.	9 puntos	Ningún aspecto acreditado.	0 puntos	
Puntos máximos para el máximo de años acreditados	9 puntos									
Ningún aspecto acreditado.	0 puntos									
Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados.	9 puntos									
Ningún aspecto acreditado.	0 puntos									
iii	<p><b>Propuesta de trabajo.</b> Consiste en evaluar conforme a los términos de referencia establecidos por esta convocatoria, la metodología, el plan de trabajo y la organización propuesta por el licitante que permitan garantizar el cumplimiento del contrato.</p>	9								
iii.a. Metodología, visión a utilizar en la prestación del servicio	<p>Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica indique la forma en que dará cumplimiento a todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico, en los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimiento para la prestación del servicio ordinario para empleados.</li> <li>• Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación.</li> </ul> <p>Procedimiento para el servicio diario de alimentación a pacientes y empleados, así como, en su caso, la transportación de alimentos preparados (Catering).</p>	3								
iii.b. Plan de Trabajo propuesto	<p>El LICITANTE deberá incluir en su oferta técnica el Plan de trabajo donde señale las etapas, periodos o procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita, en los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimiento para la prestación del servicio de comedor para empleados.</li> <li>• Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación.</li> <li>• Procedimiento para el servicio diario de alimentación a empleados, así como, en su caso, la transportación de alimentos preparados (Catering).</li> </ul> <p><i>El Plan de Trabajo deberá sujetarse a los plazos y demás condiciones previstos en Anexo 1 de la presente convocatoria.</i></p>	3								
iii.c. Esquema estructural de la organización de los recursos humanos	<p>El LICITANTE deberá presentar el organigrama del personal que asignará para la prestación del servicio solicitado señalando nombre y cargo de cada uno de sus empleados que propone para los puestos constituidos por: Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y Chef o Cocinero(a) en Jefe.</p>	3								
iv	<p><b>Cumplimiento de contratos.</b> Se ocupa de medir el desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en la prestación oportuna y adecuada de los servicios de la misma naturaleza objeto de este procedimiento de contratación, que hubieren sido contratados por alguna dependencia, entidad o cualquier otra persona.</p>	9								
iv.a.		9								




"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"**

<p>Cumplimiento de contratos</p>	<p>Con relación a los contratos referidos en el rubro 2, el LICITANTE presentará una carta de liberación de garantía o manifestación expresa del cliente sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales, respecto de cada uno de los contratos que presenta para demostrar la experiencia y especialidad solicitada, o en su caso, la constancia emitida por la o las afianzadoras, identificando cada uno de los números de contratos que pretenden acreditar como cumplidos.</p> <p>Se reitera que para efectos de dicha acreditación, los contratos que se presenten, deberán de estar debidamente concluidos.</p> <p>Se asignarán el máximo puntaje al LICITANTE que presente el mayor número de documentos señalados en el párrafo anterior. Para el resto de los LICITANTES se aplicará una regla de tres.</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de contratos, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.</p>	
<p><b>TOTAL DE PUNTOS:</b></p>		<p>60</p>
<p><b>Puntaje mínimo que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente:</b></p>		<p><b>45 puntos</b></p>

**PRECISIÓN 8  
DICE**

<p>i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados.</p>	<p>Los LICITANTES deberán presentar las siguientes certificaciones con las cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el presente procedimiento de licitación:</p> <p>...</p> <p>o) El licitante debe presentar la certificación "TIF" vigente, de sus instalaciones operativas y/o productivas, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos que suministrará, así como para el caso de una contingencia en la que los alimentos deban ser elaborados en las instalaciones del licitante; dicha certificación deberá haber sido obtenida para corte, deshuese, molido, marinado y elaboración de comidas preparadas crudas, así como elaboración de comidas preparadas de cárnicos de las especies bovino, porcino y ave.</p> <p>.....</p>	<p>2.5</p>
---	---	------------

**DEBE DECIR:**

<p>i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados.</p>	<p>Los LICITANTES deberán presentar las siguientes certificaciones con las cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el presente procedimiento de licitación:</p> <p>...</p> <p>o) El licitante debe presentar la certificación "TIF" vigente, de sus instalaciones operativas y/o productivas y/o del proveedor del insumo, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos que suministrará, así como para el caso de una contingencia en la que los alimentos deban ser elaborados en las instalaciones del licitante; dicha certificación deberá haber sido obtenida para corte, deshuese, molido, marinado y elaboración de comidas preparadas crudas, así como elaboración de comidas preparadas de cárnicos de las especies bovino, porcino y ave.</p> <p>.....</p>	<p>2.5</p>
---	--	------------

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

**PRECISIÓN 9  
DICE**

<p>ii.a. Experiencia y Especialidad del licitante</p>	<p>El licitante deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación del servicio que se solicita en esta convocatoria, considerando el nivel, la capacidad y la experiencia en <b>servicios de alimentación de la misma naturaleza (comedores con sistema de autoservicio, para empleados)</b>, para lo cual deberá presentar una relación de los contratos celebrados con clientes del sector público o privado, para proporcionar el servicio de alimentación con sistema de autoservicio para empleados, en un periodo no mayor a 5 años de su formalización, acompañada de la copia legible de los contratos con los que acrediten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La prestación del servicio de alimentación para empleados, con sistema de autoservicio.</li> </ul> <p>Así como del respectivo Distintivo "H" de cada contrato que presenten.</p> <p>La convocante asignará el máximo de puntuación al licitante que acredite 1 (uno) contrato por cada año, que incluya su respectivo Distintivo "H", en un periodo de 5 (cinco) años.</p> <p>Los contratos que se presenten, deberán cubrir el periodo de un año calendario y estar totalmente concluidos a la fecha de la presentación de proposiciones.</p> <p>A partir de este máximo asignado la convocante efectuará un reparto proporcional de puntuación o unidades porcentuales entre el resto de los licitantes en razón de los años de experiencia y del número de contratos presentados respecto de la especialidad.</p> <p>EXPERIENCIA:</p> <table border="1" data-bbox="479 1239 1088 1323"> <tr> <td>Puntos máximos para el máximo de años acreditados</td> <td>9 puntos</td> </tr> <tr> <td>Ningún aspecto acreditado.</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table> <p>ESPECIALIDAD:</p> <table border="1" data-bbox="495 1365 1071 1449"> <tr> <td>Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados.</td> <td>9 puntos</td> </tr> <tr> <td>Ningún aspecto acreditado.</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;"><b>Total de puntos a asignar: 18 puntos</b></p> <p>En caso de que dos o más licitantes acrediten el mismo número de años de experiencia, se dará la misma puntuación a los licitantes que se encuentren en este supuesto.</p> <p>El licitante deberá presentar una relación de los contratos que exhibe en la que señale nombre, cargo y teléfono de los contactos para verificar la información.</p> <p>El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante</p>	Puntos máximos para el máximo de años acreditados	9 puntos	Ningún aspecto acreditado.	0 puntos	Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados.	9 puntos	Ningún aspecto acreditado.	0 puntos	<p style="text-align: center;">18</p>
Puntos máximos para el máximo de años acreditados	9 puntos									
Ningún aspecto acreditado.	0 puntos									
Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados.	9 puntos									
Ningún aspecto acreditado.	0 puntos									

**DEBE DECIR**

<p>ii.a. Experiencia y Especialidad del licitante</p>	<p>El licitante deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación del servicio que se solicita en esta convocatoria, considerando el nivel, la capacidad y la experiencia en <b>servicios de alimentación de la misma naturaleza (comedores con sistema de autoservicio, para empleados)</b>, para lo cual deberá presentar una relación de los contratos celebrados con clientes del sector público o privado, para proporcionar el servicio de alimentación con sistema de autoservicio para empleados, en un periodo no mayor a 5 años de su formalización, acompañada de la copia legible de los contratos con los que acrediten:</p>	<p style="text-align: center;">18</p>
---	--	---------------------------------------

27



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

### Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

- La prestación del servicio de alimentación para empleados, con sistema de autoservicio.

Así como del respectivo Distintivo "H" de cada contrato que presenten.

La convocante asignará el máximo de puntuación al que acredite el mayor número de contratos de acuerdo a las siguientes tablas de ponderación, que incluya su respectivo Distintivo "H" a partir de 2015, en un periodo de 5 (cinco) años.

Los contratos que se presenten, no necesariamente deberán cubrir el periodo de un año calendario y estar totalmente concluidos a la fecha de la presentación de proposiciones.

A partir de este máximo asignado la convocante efectuará un reparto proporcional de puntuación o unidades porcentuales entre el resto de los licitantes en razón de del número de contratos presentados respecto de la especialidad.

EXPERIENCIA:

Acreditación de 7 contratos en adelante	9 puntos
Acreditación de 4 a 6 contratos	6 puntos
Acreditación de 1 a 3 contratos	3 Puntos
Ningún aspecto acreditado.	0 puntos

ESPECIALIDAD:

Acreditación de 7 contratos en adelante	9 puntos
Acreditación de 4 a 6 contratos	6 puntos
Acreditación de 1 a 3 contratos	3 Puntos
Ningún aspecto acreditado.	0 puntos

**Total de puntos a asignar: 18 puntos**

El licitante deberá presentar una relación de los contratos que exhibe en la que señale nombre, cargo y teléfono de los contactos para verificar la información.

El CONALEP se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante.

### PREGUNTAS EFECTUADAS POR GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.

- Solicitamos atentamente a la convocante que en caso de que soliciten un mismo documento en más de una ocasión, nos permita presentarlo sólo una vez, y donde nos lo vuelvan a solicitar hagamos una referencia del numeral o punto donde se incorporó anteriormente (como es el caso de los contratos solicitados en más de una ocasión para su evaluación por puntos y porcentajes), esto con la finalidad de no hacer más extenso el archivo electrónico que se subirá en la Plataforma COMPRANET, así como en términos de costo y de ecología, por el volumen de hojas que deberá imprimir esa Convocante, ¿se acepta?

**Respuesta:**

De acuerdo a la "Nota" contenida en la fracción IV. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN DE CUMPLIR EN SUS PROPOSICIONES, inciso a) Contenido de la propuesta técnica, subnumeral 4.2 Documentos que deberá de entregar el licitante correspondiente a la tabla de puntos y porcentajes, se estable que "Para la verificación de los puntos 22 y 26, podrá presentar los mismos contratos señalando o marcando lo solicitado".

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-0111L5X001-E26-2017

“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”

- 2. TABLA DE EVALUACIÓN POR PUNTOS Y PORCENTAJES, PÁGINA 28, Numeral i.a, Capacidad del licitante,** Se dice que El licitante deberá presentar documentos escaneados: un organigrama del personal Profesional y Técnico que prestará el servicio, acreditando que cuenta con la capacitación profesional y/o técnica, experiencia y competencia o habilidad para la prestación del servicio.

**Respuesta:**

Es correcta su apreciación, el licitante deberá presentar los documentos solicitados de acuerdo al numeral i “Capacidad del Licitante”, sin embargo, la convocante se reservará el derecho de verificar los documentos presentados.

- 2.1. Entendemos que el Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina, podrán ser Técnicos o Licenciados en Nutrición o Técnicos o Licenciados en Gastronomía, o en alguna formación académica afín a la preparación de alimentos. ¿Es correcta nuestra apreciación?

**Respuesta:**

La convocante señala que deberá apegarse a la precisión 1 de la presente acta.

- 2.2. Entendemos que el Chef o Cocinero (a) en Jefe podrán ser Técnicos o Licenciados en Gastronomía, o en alguna formación académica afín a la preparación de alimentos. ¿Es correcta nuestra apreciación?

**Respuesta:**

La convocante señala que deberá apegarse a la precisión 2 de la presente acta.

- 3. TABLA DE EVALUACIÓN POR PUNTOS Y PORCENTAJES, PÁGINA 33, Numeral i.f., Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados, inciso j),** Se dice Presentar el contrato y programa correspondiente a los años 2016 y 2017 del control de fauna nociva celebrado con una compañía de fumigación para sus instalaciones, así como el higienizado de cisternas. Presentar las facturas de dicho servicio de por lo menos los seis meses anteriores a este acto (con una periodicidad mensual). Presentar el comprobante de los servicios realizados donde se pueda observar los productos y métodos utilizados para dar dicho servicio, así como las fichas técnicas, fichas de seguridad y registro de CICOPRAFEST de cada uno de dichos productos. Asimismo, deberá presentar licencia sanitaria de la compañía de fumigación y su alta en Hacienda en donde se verifique su giro.

Para el caso de higienizado de cisternas, esta actividad es realizada por personal de nuestra empresa, dicho personal está capacitado en el desempeño de esta función. Asimismo, la Comisión Federal para la protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS), recomienda realizar esta actividad por lo menos cada 6 meses, motivo por el cual consideramos que no es conveniente formalizar un contrato anual con una empresa para realizar este servicio, más aún cuando nuestro propio personal de mantenimiento está capacitado para tal efecto, y ellos mismos lo realizan y los análisis de laboratorio del agua de las cisternas resultan con lecturas correctas dentro de los parámetros de las normas respectivas.

Expuesto lo anterior, Solicitamos atentamente a la convocante que nos permita acreditar el higienizado de cisternas, anexando el procedimiento que empleamos para dicha actividad, así como los reportes del último año. ¿Se acepta?



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

**Respuesta:**

No se acepta, deberá apegarse a lo establecido en el inciso j) del subnumeral i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados de la Convocatoria.

Asimismo, es importante mencionar que el requisito se encuentra en el apartado de puntos y porcentajes, por lo que en caso de no cumplir con ese requisito no es motivo de descalificación.

4. Numeral VI. Inciso i, página 42, se dice que En el caso de que el licitante participante previo al inicio de este procedimiento, haya presentado el manifiesto de vínculos o relaciones en el sistema de manifiesto de particulares de la Secretaría de la Función Pública con liga [www.manifiesto.gob.mx](http://www.manifiesto.gob.mx), deberá presentar copia del acuse correspondiente, de conformidad con el Protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto de 2015 y el acuerdo que lo modifica publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017.

Entendemos que este punto debemos de anexar un manifiesto declarando bajo protesta de decir verdad que no tenemos ningún vínculo familiar o de relación laboral con el personal de la Convocante o del Sector Público, ¿Es correcta nuestra apreciación?

Respuesta: No es correcta su apreciación, únicamente estarán obligados aquellos licitantes que previo a la publicación de la presente convocatoria hayan formulado su Manifiesto conforme al Protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones, conforme al anexo 2 "Manifiesto que podrán formular los particulares en los procedimientos de contrataciones públicas, de otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones" numeral 1, fracción V y VI, el cual indica que los particulares podrán formular el manifiesto y responder la encuesta. El Sistema se encontrará disponible en la sección de la Secretaría de la Función Pública, que se encuentra en el portal de la Ventanilla Única Nacional ([gob.mx](http://gob.mx)), a través de la liga [www.gob.mx/sfp](http://www.gob.mx/sfp) y la Unidad Especializada en Ética y Prevención de Conflictos de Interés de la Secretaría de la Función Pública.

5. PARÁMETROS INDICATIVOS E INTEGRACIÓN DEL MENÚ". D.1) PARÁMETROS INDICATIVOS, página 62. Se dice •250 Vasos de vidrio de 252 ml.; podemos ofrecer a la Convocante de manera indistinta vasos de vidrio o de policarbonato? Esto es debido a que el clima de Metepec es generalmente muy frío y los vasos de vidrio al salir de la lavaloz a alta temperatura, que es necesaria para su secado y desinfección, se estrellan solo al contacto con el aire frío, lo cual no ocurre con los vasos de policarbonato. Consideramos que eso se transformará en un gasto innecesario, toda vez que la loza de policarbonato está considerada con equivalentes características de higiene y asepsia que la de vidrio que resulta no recomendable para el clima de Metepec. ¿Se acepta?

**Respuesta:**

No se acepta, el licitante adjudicado deberá presentar en su propuesta 250 vasos de vidrio, sin embargo, podrá hacer la sustitución por vasos de vidrio o policarbonato cuando exista merma en el stock de vasos solicitado.

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”

### PREGUNTAS EFECTUADAS POR CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.

1.- PÁGINA 9 INCISO G, PÁGINA 25 PUNTO 3. NORMAS OFICIALES, Y PÁGINA 34 INCISO O NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS MENCIONADAS ANTERIORMENTE BASTARÁ CON PRESENTAR LA CERTIFICACIÓN TIF DE NUESTRO PROVEEDOR DE CÁRNICOS ANTE LA SAGARPA, LO ANTERIOR DEBIDO A QUE ESAS NORMAS NO APLICAN A MI REPRESENTADA TODA VEZ QUE INDICAN LO SIGUIENTE:

- A) NUMERAL 1.2 DE LA NOM-008-ZOO-1994 ENUNCIA TEXTUALMENTE LO SIGUIENTE: 1.2. Esta Norma es aplicable a todos los establecimientos que se dedican al sacrificio de animales de abasto, frigoríficos, emparadoras y plantas industrializadoras de productos y subproductos cárnicos.
- B) NUMERAL 1.1 Y 1.2 DE LA NOM-009-ZOO-1994 ENUNCIA TEXTUALMENTE LO SIGUIENTE: 1.1. La presente Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto, establecer los procedimientos que deben cumplir los establecimientos destinados al sacrificio de animales y los que industrialicen, procesen, empaquen, refrigeren productos o subproductos cárnicos para consumo humano, con el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico-sanitaria. 1.2. Es aplicable a todos los establecimientos que se dedican al sacrificio de animales para abasto, así como frigoríficos, emparadoras y plantas industrializadoras de productos y subproductos cárnicos.

¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

Respuesta:

No es correcta su apreciación, el licitante debe presentar la certificación “TIF” vigente, de sus instalaciones operativas y/o productivas, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos que suministrará, así como para el caso de una contingencia en la que los alimentos deban ser elaborados en las instalaciones del licitante; dicha certificación deberá haber sido obtenida para corte, deshuese, molido, marinado y elaboración de comidas preparadas crudas, así como elaboración de comidas preparadas de cárnicos de las especies bovino, porcino y ave, conforme la fracción II OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN, inciso g) y IV. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN DE CUMPLIR EN SUS PROPOSICIONES, inciso a) Contenido de la propuesta técnica, subnumeral 4.1.-Documentación que deberán enviar los licitantes participantes. la no entrega de estos requisitos serán motivo para desechar la propuesta, punto 3, así como inciso i, Capacidad del licitante, subnumeral i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados de la Convocatoria inciso o).

2.- PÁGINA 10 Y 11, INCISO C MUESTRAS Y REVISIÓN FÍSICA, SOLICITAN LO SIGUIENTE: •

Muestra de 3 uniformes con logotipo de la empresa de diferente color, zapato antiderrapante, filipina malla o red para cabello, cofia, gorro de chef, cubre-boca, delantal de tela, delantal ahulado, guantes y portacredencial.

PREGUNTA: ENTENDEMOS QUE SOLO SE PRESENTARÁN 3 MUESTRAS DE UNIFORMES DE DIFERENTE COLOR Y A PARTIR DE LOS ZAPATOS ANTIDERRAPANTES HASTA LOS



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

PORTACREDENCIALES SOLO SE DEBERÁ ENTREGAR UNA MUESTRA DE CADA UNO. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN.

**Respuesta:**

Es correcta su apreciación.

3.- PÁGINA 10 Y 11, INCISO C MUESTRAS Y REVISIÓN FÍSICA, SOLICITAN LO SIGUIENTE: • Las muestras se entregarán debidamente empaquetadas e identificadas con el nombre del licitante, número de licitación y descripción de la muestra.

PREGUNTA: DEBEMOS EMPACAR CADA MUESTRA DE MANERA INDIVIDUAL INDICANDO LOS DATOS SEÑALADOS O PODEMOS ENTREGAR TODO DENTRO DE UNA CAJA CON UNA LISTA DE LO QUE CONTIENE. FAVOR DE PRECISAR.

**Respuesta:**

Deberá empacar la muestra que enliste todos los artículos.

4.- PÁGINA 23 PUNTO 5.1 SEÑALA LO SIGUIENTE: • Los proveedores que participen aceptan que "se tendrán como no presentadas sus proposiciones y, en su caso, la documentación requerida por la unidad compradora, cuando el archivo electrónico en el que se contengan las proposiciones y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático, no contenga los archivos de la información o sus archivos electrónicos se encuentren dañados.

PREGUNTA: ¿DEBEMOS DE MANIFESTAR LO ANTERIOR POR ESCRITO DENTRO DE NUESTRA PROPUESTA?

**Respuesta:**

No deberá presentarlo por escrito, la convocante actuará conforme al numeral 5.1.

5.- PÁGINA 23 PUNTO 5.1 SEÑALA LO SIGUIENTE: AL O LOS LICITANTES INSCRITOS EN EL SISTEMA COMPRANET Y QUE YA HAN SIDO ADJUDICADOS CON UN CONTRATO SE LES INVITA A DARSE DE ALTA EN EL RUPC CON EL OBJETO DE QUE SEAN CONSIDERADOS EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROVEEDORES Y CONTRATISTAS, O EN SU CASO, SOLICITAR A TRAVÉS DE OFICIO LA INCORPORACIÓN EN EL MISMO POR PARTE DE ESTA UNIDAD COMPRADORA.

PREGUNTA: MI REPRESENTADA NO SE ENCUENTRA REGISTRADA EN EL RUPC A PESAR DE QUE SI TENEMOS CONTRATOS CELEBRADOS CON DEPENDENCIAS GUBERNAMENTALES, ¿ES CAUSA DE DESCALIFICACIÓN NO ESTAR INSCRITOS?

**Respuesta:**

No es causa de descalificación, es una invitación a los licitantes que han sido adjudicados procedimientos de contrataciones públicas.

6.- PÁGINA 25 PUNTO 4.1 SUBPUNTO 2 SEÑALA LO SIGUIENTE: asimismo se compromete cuando se solicite entregar copia y original para cotejo del Alta ante el Seguro Social de todo el personal que se encuentre prestando el servicio en esta Institución y que se encuentre mencionado en el Anexo 1, inciso A), numeral 6.

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”

PREGUNTA: SEGÚN LO INDICADO EN ESTE PUNTO, LAS ALTAS DEL PERSONAL PROPUESTO EN EL SEGURO SOCIAL DEBERÁN DE SER ENTREGADAS POR EL LICITANTE ADJUDICADO CUANDO EL INSTITUTO LO SOLICITE, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

**Respuesta:**

Es correcta su apreciación.

7.- PÁGINA 25 PUNTO 9. FORMATO DE CONSTANCIA DE VISITA (ANEXO 5)

PREGUNTA: LE INFORMAMOS A LA CONVOCANTE QUE EL ANEXO 5 QUE ESTÁ EN LA CONVOCATORIA HACE ALUSIÓN A LA NOTA INFORMATIVA PARA PARTICIPANTES DE PAÍSES MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE), POR LO QUE LA CONVOCANTE ENTREGARÁ A LA PERSONA ENVIADA POR MI REPRESENTADA LA CONSTANCIA DE VISITA AL SITIO DEBIDAMENTE REQUISITADA, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

**Respuesta:**

La convocante señala que deberá apegarse a la precisión 6 de la presente acta.

8.- PÁGINA 26 PUNTO 12 RELACIÓN DE 52 PLATILLOS DESGLOSANDO LOS VALORES NUTRICIONALES DE CADA UNO DE ELLOS Y PÁGINA 66 Y 67 DE LA CONVOCATORIA.

PREGUNTA: EN LAS PÁGINAS 66 Y 67 DE LA CONVOCATORIA INDICA LOS MENÚS QUE DEBERÁ PROPORCIONAR EL LICITANTE ADJUDICADO DEL 16 DE MAYO AL 09 DE JUNIO

A) ¿SE DEBE PRESENTAR EL VALOR NUTRICIONAL DE ÉSTOS MENÚS?

C) ¿SE DEBEN PRESENTAR 52 PLATILLOS ADICIONALES A LOS SEÑALADOS EN LA PÁGINA 66 Y 67?

**Respuesta:**

Para ambos incisos, es correcta su apreciación

9.- INTEGRACIÓN DEL MENÚ. PÁGINA 61 INCISO D.2 Y PÁGINA 66 Y 67

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE CUANTAS OPCIONES DE GUIADO REQUERIRÁN POR DÍA, YA QUE EN LA INTEGRACIÓN DE MENÚ DE LA PÁGINA 61 INCISO D.2 DICE QUE ES UNA OPCIÓN, Y EN LOS MENÚS SEÑALADOS EN LAS PÁGINAS 66 Y 67 APARECEN 2 OPCIONES, FAVOR DE INDICAR COMO DEBEMOS DE INTEGRAR NUESTRA PROPUESTA DE MENÚ DIARIO

**Respuesta:**

Se aclara que lo correcto son dos opciones de platillo fuerte.

10.- PÁGINA 26 PUNTO 4.2 NUMERAL 15. SOLICITAN LO SIGUIENTE: 15. Original y copia para cotejo de constancia de preparación académica en el campo gastronómico, hotelero y/o de servicio de comedores industriales en caso de presentar un Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y para el Chef de Cocina se



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

deberá presentar original y copia del título y/o Cédula Profesional de Licenciatura en Gastronomía expedida por alguna institución nacional de enseñanza superior. (Ref. i.a.2.)

PREGUNTA: PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO SOLICITADO DEBEMOS PRESENTAR TÍTULO O CÉDULA PROFESIONAL DEL GERENTE DE PISO CON LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA O NUTRICIÓN, Y TÍTULO O CÉDULA PROFESIONAL DEL CHEF COM LICENCIATURA DE GASTRONOMÍA ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

**Respuesta:**

La convocante señala que deberá apegarse a las precisiones 1 y 2 de la presente acta.

11.- PÁGINA 27 PUNTO 4.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA, SEÑALA LO SIGUIENTE:  El mínimo de puntaje que los licitantes deberán obtener en la evaluación de la propuesta técnica será de 50 puntos de los 60 máximos que se pueden obtener de su evaluación.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE RECONSIDERE EL PUNTAJE MÍNIMO REQUERIDO APEGÁNDOSE EN LO SEÑALADO EN LA SECCIÓN CUARTA DEL ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN DIVERSOS LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS Y DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS RELACIONADOS COM LAS MISMAS PUBLICADO POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA EN EL DOF EL 09 DE SEPTIEMBRE DEL 2010 QUE A LA LETRA SEÑALA LO SIGUIENTE:

SECCION CUARTA

CONTRATACION DE SERVICIOS Y DE SERVICIOS RELACIONADOS CON OBRAS

DECIMO.- En los procedimientos de contratación de servicios sujetos a la Ley de Adquisiciones, y de servicios relacionados con obras sujetos a la Ley de Obras, distintos a consultorías, asesorías, estudios e investigaciones, la convocante deberá asignar la puntuación o unidades porcentuales de conformidad con lo siguiente:

I. La puntuación o unidades porcentuales a obtener en la propuesta técnica para ser considerada solvente y, por tanto, no ser desechada, será de cuando menos 45 de los 60 máximos que se pueden obtener en su evaluación.

FAVOR DE INDICAR EL PUNTAJE MÍNIMO Y MÁXIMO A OBTENER EN LA PROPUESTA TÉCNICA.

**Respuesta:**

Conforme a la sección Cuarta, Contratación de Servicios y de Servicios relacionados con Obras, artículo 10, fracción I, establece que "La puntuación o unidades porcentuales a obtener en la propuesta técnica para ser considerada solvente y, por tanto, no ser desechada, será de cuando menos 45 de los 60 máximos que se pueden obtener en su evaluación", por tanto, la Convocante manifiesta que la puntuación mínima es de 45 puntos, de la cual se hizo la precisión correspondiente.

12.- PÁGINA 28 PUNTO i.a.1 SEÑALA LO SIGUIENTE: Organigrama del personal Profesional y Técnico que prestará el servicio, acreditando que cuenta con la capacitación profesional y/o técnica, experiencia y competencia o habilidad para la prestación del servicio.

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**  
**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

PREGUNTA: EL PERSONAL QUE DEBERÁ ACREDITAR CONTAR CON LA CAPACITACIÓN PROFESIONAL Y/O TÉCNICA, EXPERIENCIA, COMPETENCIA O HABILIDAD DEBE SER ÚNICAMENTE EL GERENTE DE PISO Y EL CHEF ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

**Respuesta:**

**Es correcta su apreciación.**

13.- PÁGINA 28 PUNTO i.a.1 SEÑALA LO SIGUIENTE: Para que los currículum sean válidos, deberán ser firmados por el representante legal de la empresa licitante y estar acompañados de la(s) constancia(s) con valor oficial de su preparación profesional y/o técnica, así como operativa y previo a la publicación de la presente convocatoria: constancias de habilidades emitidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y por la Secretaría de Turismo, así como Diplomas de Cursos Recibidos y **cartas de recomendación expedidas por las unidades en que hayan laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifiesten tener.**

PREGUNTA:

- A) EL GERENTE DE PISO Y EL CHEF QUE VAMOS A PROPONER PARA LA CONVOCANTE LLEVAN LABORANDO MÁS DE 5 AÑOS EN NUESTRA EMPRESA, Y ELLOS HAN FORMADO PARTE DE LA PLANTILLA LABORAL DE LOS COMEDORES A LOS QUE BRINDAMOS EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, POR LO ANTERIOR, SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI PODEMOS PRESENTAR CARTAS DE RECOMENDACIÓN EXPEDIDAS POR NUESTROS CLIENTES DONDE HAN DESEMPEÑADO ESAS FUNCIONES.
- B) ¿LAS CARTAS DE RECOMENDACIÓN DEBERÁN IR DIRIGIDAS A CONALEP?

**Respuesta:**

Conforme al inciso a), se acepta presentar las cartas de recomendación expedidas por sus clientes, la convocante se reservará la verificación de dichos documentos, respecto al inciso b), es correcta su apreciación éstas deberán ir dirigidas a la Convocante.

Asimismo, es importante mencionar que el requisito se encuentra en el apartado de puntos y porcentajes, por lo que en caso de no cumplir con ese requisito no es motivo de descalificación.

14.- PÁGINA 26 PUNTO i.a.2 SEÑALA LO SIGUIENTE: EL GERENTE DE PISO Y EL CHEF DEBEN DE PRESENTAR LO SIGUIENTE: Certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación o supervisión de Comida.

PREGUNTA:

- A) LA CONSTANCIA QUE NOS EMITE LA SECTUR PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H TRATA DE MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, ¿PODEMOS PRESENTARLA?
- B) LA CONSTANCIA QUE NOS EMITE LA STPS ESTÁ RELACIONADA CON EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS ¿PODEMOS PRESENTAR ESA CONSTANCIA?

**Respuesta:**

Cabe aclarar que el certificado debe ser expedido al Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y al Chef o Cocinero (a) en Jefe.



“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”

Asimismo, es importante mencionar que el requisito se encuentra en el apartado de puntos y porcentajes, por lo que en caso de no cumplir con ese requisito no es motivo de descalificación.

15.- PÁGINA 30 PUNTO i.b.2 ESTADOS FINANCIEROS.

PREGUNTA: FAVOR DE INDICAR LOS ESTADOS FINANCIEROS SI LOS REQUIEREN DE LO QUE VA DEL EJERCICIO FISCAL 2017, Y SI VAN A REQUERIR QUE VENGAN FIRMADOS POR EL CONTADOR QUE LOS ELABORÓ Y EL APODERADO LEGAL.

**Respuesta:**

Los estados financieros deberán presentarse actualizados al presente ejercicio fiscal debidamente auditados firmados por el contador de la empresa. Asimismo, se deberá presentar copia de la cédula profesional del contador del licitante.

16.- PÁGINA 30 PUNTO i.b.2 INSTALACIONES Y INSTALACIONES PRODUCTIVAS.

PREGUNTA: MI REPRESENTADA CUENTA CON CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE COCINA ALTERNA EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL CUAL FUE CELEBRADO EN ENERO DE ESTE AÑO Y ES VIGENTE HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO EN CURSO ¿CON ESO ACREDITAMOS LAS INSTALACIONES Y LAS INSTALACIONES PRODUCTIVAS?

**Respuesta:**

Es correcta su apreciación.

17.- PÁGINA 30 PUNTO i.b.2 INSTALACIONES PRODUCTIVAS SOLICITA LO SIGUIENTE: así como establecimiento para corte, deshuese y preparación de carnes de res, cerdo y pollo para el suministro de esos productos bajo la vigilancia sanitaria de la SAGARPA y que se encuentren a nombre del LICITANTE.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE PERMITA QUE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO SEÑALADO ANTERIORMENTE PODAMOS PRESENTAR CERTIFICADO TIF DE NUESTRO PROVEEDOR DE CARNE, YA QUE NO APLICA PARA LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE BRINDAN EL SERVICIO DE COMEDOR TENER UNA CERTIFICACIÓN DE SAGARPA, TODA VEZ QUE NO COMERCIALIZAMOS LA CARNE, SINO QUE LA ADQUIRIMOS A UNA PLANTA TIF PARA COCINAR. FAVOR DE INDICAR SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN.

**Respuesta:**

No se acepta, el licitante debe presentar la certificación “TIF” vigente, de sus instalaciones operativas y/o productivas, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos que suministrará, así como para el caso de una contingencia en la que los alimentos deban ser elaborados en las instalaciones del licitante; dicha certificación deberá haber sido obtenida para corte, deshuese, molido, marinado y elaboración de comidas preparadas crudas, así como elaboración de comidas preparadas de cárnicos de las especies bovino, porcino y ave, conforme la fracción II OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN, inciso g) y IV. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN DE CUMPLIR EN SUS PROPOSICIONES, inciso a) Contenido de la propuesta técnica, subnumeral 4.1.-Documentación que deberán enviar los licitantes participantes. la no entrega de estos requisitos serán motivo para desechar la propuesta,

### ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

#### Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

punto 3, así como inciso i, Capacidad del licitante, subnumeral i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados de la Convocatoria inciso o).

18.- PÁGINA 31 PUNTO i.b.2 LISTADO DE EQUIPO SOLICITAN ACREDITARLO CON FACTURAS EXPEDIDAS A NOMBRE DEL LICITANTE.

PREGUNTA: HAY CIERTOS EQUIPOS QUE ESTÁN EN LA COCINA ALTERNA A NOMBRE DE NUESTRO ARRENDATARIO, ¿PODEMOS PRESENTAR LAS FACTURAS A NOMBRE DE NUESTRO ARRENDATARIO?, YA QUE EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO SEÑALA EL USO DE TODO EL EQUIPO INSTALADO EN LA COCINA ALTERNA. FAVOR DE INDICAR.

**Respuesta:**

Es correcta su apreciación.

19.- PÁGINA 31 PUNTO i.b.2 TRANSPORTE ESPECIALIZADO, SOLICITAN 3 VEHÍCULOS CON CAJA REFRIGERADA.

PREGUNTA:

- A) EN RELACIÓN A LOS VEHÍCULOS SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI PODEMOS ACREDITARLOS POR MEDIO DE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO. FAVOR DE PRECISAR.
- B) EN RELACIÓN AL LOGOTIPO DE NUESTRA EMPRESA IMPRESO EN EL VEHÍCULO, POR CUESTIONES DEL CONTRATO QUE TENEMOS CELEBRADO, NO PODEMOS ROTULAR LOS VEHÍCULOS CON NUESTRO LOGOTIPO AL NO SER DE NUESTRA PROPIEDAD, ¿PODEMOS PRESENTARLOS CON EL ROTULO DEL ARRENDADOR?
- C) EN RELACIÓN AL AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE CADA UNIDAD LE INFORMAMOS A LA CONVOCANTE QUE NO ES OBLIGATORIA LA SOLICITUD DE AVISO DE FUNCIONAMIENTO PARA LOS VEHÍCULOS, YA QUE LA COFEPRIS SOLO EMITE ESOS AVISOS A LAS AMBULANCIAS O VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE BIOLÓGICOS, POR LO QUE SOLICITAMOS PERMITAN PRESENTAR AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE MI REPRESENTADA DONDE HACE ALUSIÓN AL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS. FAVOR DE PRECISAR.

**Respuesta:**

Respecto al inciso a), puede presentar el contrato de arrendamiento de los vehículos cumpliendo lo señalado en el último párrafo punto i.b.2. Capacidad de equipamiento.

En lo que se refiere al inciso b), deberá apegarse a lo señalado en el último párrafo punto i.b.2. Capacidad de equipamiento.

Por último, respecto al inciso c) no será necesario presentar el aviso de funcionamiento.

20.- PÁGINA 32 PUNTO i.f SOLICITAN LO SIGUIENTE: a) El licitante debe contar con Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, practicada por un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la publicación de la presente convocatoria, la cual deberá presentar resultado del 100% de cumplimiento y se deberá acompañar de copia de la acreditación del laboratorio. Asimismo, debe contar con Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009, con las mismas características de la anterior, practicada en un comedor y cocina que atienda, la cual



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

debe haber sido obtenida en fecha previa a la publicación de la presente convocatoria y su antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la presentación de su propuesta para el presente procedimiento.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE QUE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PUNTO SEÑALADO ANTERIORMENTE NOS PERMITA ENTREGAR EL ACTA DE VERIFICACIÓN EMITIDA A LA COCINA ALTERNA, POR EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. A.C. BASADO EN LA NORMA NMX-F-605-NORMEX-2004 Y/O NMX-F-605-NORMEX-2015 ALIMENTOS – MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H, TODA VEZ QUE EN ESA AUDITORIA SE CONTEMPLAN TODAS LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

**Respuesta:**

No se acepta, deberá apegarse a lo estipulado en el inciso a) del punto i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados.

Asimismo, es importante mencionar que el requisito se encuentra en el apartado de puntos y porcentajes, por lo que en caso de no cumplir con ese requisito no es motivo de descalificación.

21.- PÁGINA 33 INCISO C ISSO 22000:2005

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS PERMITA ENTREGAR EL ISO 22000:2005 DE NUESTRAS INSTALACIONES OPERATIVAS UBICADAS EN VERACRÚZ, TODA VEZ QUE LAS CERTIFICACIONES DE LA COCINA ALTERNA CORREN POR CUENTA DEL ARRENDADOR. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

**Respuesta:**

No se acepta, deberá apegarse a lo estipulado en el inciso c) del punto i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados.

Asimismo, es importante mencionar que el requisito se encuentra en el apartado de puntos y porcentajes, por lo que en caso de no cumplir con ese requisito no es motivo de descalificación.

22.- PÁGINA 33 INCISO F DISTINTIVO H DE 3 COMEDORES.

PREGUNTA:

- A) MI REPRESENTADA SE ENCUENTRA EN PROCESO DE RENOVACIÓN DEL DISTINTIVO H EN EL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD DE VERACRÚZ, POR LO CUAL SOLICITAMOS NOS PERMITA PRESENTAR COPIA DEL DISTINTIVO QUE ACABA DE VENCER EL 21 DE ABRIL.
- B) POR OTRA PARTE OTRO CLIENTE NUESTRO (DICONSA) ESTÁ EN PROCESO DE CERTIFICACIÓN DEL DISTINTIVO H, POR LO CUAL SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS PERMITA ENTREGAR CARTA EXPEDIDA POR EL CLIENTE DONDE SEÑALE QUE ESTAMOS EN PROCESO DE AUDITORÍA PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

**Respuesta:**

No se acepta, deberá apegarse a lo estipulado en el inciso f) del punto i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados.

"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

### ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

Asimismo, es importante mencionar que el requisito se encuentra en el apartado de puntos y porcentajes, por lo que en caso de no cumplir con ese requisito no es motivo de descalificación.

23.- PÁGINA 33 INCISO J HIGIENIZADO DE CISTERNAS.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS PERMITA PRESENTAR CONTRATO DE HIGIENIZADO DE CISTERNAS EL CUAL APENAS SE CELEBRÓ A INICIOS DE ABRIL POR MOTIVO DE OTRA LICITACIÓN, YA QUE ANTERIORMENTE NO SE HABÍA REQUERIDO ESE DOCUMENTO ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

**Respuesta:**  
Se acepta propuesta.

24.- PÁGINA 34 INCISO P, SOLICITAN ANÁLISIS DE CLEMBUTEROL.

PREGUNTA: PARA DAR CUMPLIMIENTO A ÉSTE PUNTO ¿PODEMOS PRESENTAR CERTIFICADO DE SAGARPA DEL RASTRO EL CUAL SEÑALA QUE ESTÁ LIBRE DE ESA SUSTANCIA? YA QUE LA SAGARPA ES LA ENCARGADA DE REGULAR TODO LO RELACIONADO A LOS PRODUCTOS DE CARNE, FAVOR DE PRECISAR.

**Respuesta:**  
No se acepta, deberá apegarse a lo establecido en el inciso p) del subnumeral i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados de la Convocatoria.

Asimismo, es importante mencionar que el requisito se encuentra en el apartado de puntos y porcentajes, por lo que en caso de no cumplir con ese requisito no es motivo de descalificación.

25.- PÁGINA 35 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD COPIA DE CONTRATOS QUE ACREDITEN • La prestación del servicio de alimentación para empleados, con sistema de autoservicio.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE SI TAMBIÉN SE PUEDEN PRESENTAR CONTRATOS QUE SEAN DE SERVICIO DE COMEDOR A EMPLEADOS, SERVICIO DE COMEDOR A PACIENTES, ELABORACIÓN DE BOX LUNCK, SERVICIO DE ALIMENTOS, ENTRE OTROS SIN NECESIDAD DE QUE INDIQUE EN EL CONTRATO EXPRESAMENTE "servicio de alimentación para empleados, con sistema de autoservicio.", LO ANTERIOR PARA NO LIMITAR LA LIBRE PARTICIPACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO, ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

**Respuesta:**  
Se acepta propuesta

26.- PÁGINA 35 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD SOLICITAN DISTINTIVO H RESPECTIVO DE CADA CONTRATO QUE PRESENTEN.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE PERMITA QUE LOS CONTRATOS PRESENTADOS SEAN EVALUADOS PARA EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD, INDISTINTAMENTE DE SI VIENEN O NO ACOMPAÑADOS DE DISTINTIVO H, LO ANTERIOR DEBIDO A QUE NUESTROS CLIENTES



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

COMENZARON A REQUERIR ESA CERTIFICACIÓN EN EL AÑO DE 2015, LO ANTERIOR PARA NO LIMITAR LA LIBRE PARTICIPACIÓN. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

### Respuesta

Únicamente quedarán obligados a incorporar el Distintivo H en sus contratos formalizados a partir de 2015 considerando que a partir de ese año el Distintivo es una Norma Oficial Mexicana.

Asimismo, es importante mencionar que el requisito se encuentra en el apartado de puntos y porcentajes, por lo que en caso de no cumplir con ese requisito no es motivo de descalificación.

27.- PÁGINA 35 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD SOLICITAN LO SIGUIENTE: Los contratos que se presenten, deberán cubrir el periodo de un año calendario y estar totalmente concluidos a la fecha de la presentación de proposiciones.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE PERMITA PRESENTAR CONTRATOS CON UNA VIGENCIA MENOR A 1 AÑO, MIENTRAS SEAN DE AÑOS DIFERENTES, LO ANTERIOR DEBIDO A QUE MUCHAS DEPENDENCIAS HACEN SUS CONTRATACIONES POR 9 MESES, 6 MESES O 3 MESES SEGÚN SUS NECESIDADES, ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

### Respuesta:

Se acepta propuesta.

28.- PÁGINA 36 PUNTO IV.A CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI LAS CARTAS DEBERÁN IR DIRIGIDAS A LA CONVOCANTE O PODEMOS PRESENTAR LAS QUE NOS HAN ENTREGADO NUESTROS CLIENTES EN AÑOS ANTERIORES, FAVOR DE PRECISAR.

### Respuesta:

Deberá presentar las cartas emitidas por sus clientes.

29.- FOLIADO DE PROPUESTA TÉCNICA.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI ES OBLIGATORIO QUE TODA LA PROPUESTA TÉCNICA SEA PRESENTADA EN SU TOTALIDAD CON FOLIO, O SI SE PODRÁN PRESENTAR DOCUMENTOS SIN FOLIO, SIEMPRE Y CUANDO SE CONSTATE QUE MANTIENEN CONTINUIDAD. FAVOR DE PRECISAR.

### Respuesta:

Es preferentemente foliada y ordenada.

30.- PREGUNTAS SOBRE RESPUESTAS RECIBIDAS.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE PERMITA QUE SE EFECTÚEN PREGUNTAS EN BASE A LAS RESPUESTAS RECIBIDAS, PARA PODER ACLARAR CUALQUIER DUDA QUE PUDIERA SUGIR DE LAS MISMAS, ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

### ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-0111L5X001-E26-2017

“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”

**Respuesta:**

De acuerdo al artículo 46 fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, por tratarse de una licitación electrónica, la convocante una vez aclarados los cuestionamientos, los pondrá a disposición de los licitantes, teniendo un lapso de 6 horas para que en su caso formulen las preguntas que consideren necesarias en relación con las respuestas emitidas, cumplido el tiempo otorgado, se contestarán los replanteamientos y se dará por concluido el acta de la junta de aclaraciones, misma que se publicará en el sistema CompraNet para consulta de los licitantes.

31.- PÁGINA 33 INCISO D SOLICITAN PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PASTEURIZADOS ACOMPAÑADO DEL CERTIFICADO NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI PARA PODER DAR CUMPLIMIENTO A LO SOLICITADO, PODEMOS PRESENTAR CERTIFICADO INTERNACIONAL ISO 22000:2005, EL CUAL ESTÁ ENFOCADO EN SERVICIOS DE COMEDOR INDUSTRIAL, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE ALIMENTOS CRUDOS Y COCIDOS Y CERTIFICA EL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. FAVOR DE PRECISAR.

**Respuesta:**

No se acepta, deberá apegarse a lo establecido en el inciso d) del subnumeral i.f Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados de la Convocatoria.

Asimismo, es importante mencionar que el requisito se encuentra en el apartado de puntos y porcentajes, por lo que en caso de no cumplir con ese requisito no es motivo de descalificación.

**REPLANTEAMIENTO A LAS PREGUNTAS EFECTUADAS POR CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.**

SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE RECONSIDERE EL TEMA DEL CERTIFICADO TIF DE NUESTRAS INSTALACIONES YA QUE EN SENASICA NOS INDICARON QUE ELLOS NO CERTIFICAN A COMEDORES, ÚNICAMENTE A LOS PROCESADORES DE LOS PRODUCTOS CÁRNICO, POR LO QUE ESTARÍAMOS DANDO TOTAL CUMPLIMIENTO A LA CONVOCATORIA PRESENTANDO EL CERTIFICADO TIF DE NUESTRO PROVEEDOR DE CÁRNICOS.

DE OTRA FORMA SE PUEDE MAL INTERPRETAR DE QUE USTEDES ESTÁN DANDO PREFERENCIA A ALGÚN LICITANTE QUE CUENTE CON UN RASTRO PROPIO YA QUE NINGÚN COMEDOR ESTÁ OBLIGADO A TENER LA CERTIFICACIÓN TIF NI ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994, QUIEN DEBE CUMPLIR CON ESOS PARÁMETROS ES EL PROVEEDOR DE CÁRNICOS.

FAVOR DE INDICAR CUAL ES SU RESPUESTA FINAL SOBRE ESA PREGUNTA. (PREGUNTA 17 QUE ESTÁ EN LA PÁGINA 34 DE LA CONVOCANTORIA)

**Respuesta:**

La convocante señala que deberá apegarse a la precisión 8 de la presente acta.



“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

**REPLANTEAMIENTO A LAS PREGUNTAS EFECTUADAS POR GRUPO GASTRONOMICO GALVEZ S.A. DE C.V.**

1. De la PRECISIÓN NO. 1 realizada por la convocante, citan lo siguiente: *LA CONVOCANTE SEÑALA QUE EN CASO EL GERENTE DE PISO Y/O SUPERVISOR DE COCINA DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTOS DE ACREDITACIÓN DE ESTUDIOS MÍNIMOS PROFESIONAL TÉCNICO Y/O TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y/O NUTRICIÓN ASÍ COMO DE NORMAS TÉCNICAS DE COMPETENCIA LABORAL Y/O CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN EL RAMO*

Entendemos que cuando se hace mención a *CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN EL RAMO*, se refieren al curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H, expedido por la Secretaría de Turismo, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. ¿Es correcta nuestra apreciación?

**Respuesta:**

**No es correcta tu apreciación, es un requerimiento adicional a lo solicitado en la precisión.**

2. De la PRECISIÓN NO. 2 realizada por la convocante, citan lo siguiente: *LA CONVOCANTE SEÑALA QUE EN CASO EL CHEF DE COCINA DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTOS DE ACREDITACIÓN DE ESTUDIOS MÍNIMOS PROFESIONAL TÉCNICO Y/O TÉCNICO EN GASTRONOMÍA ASÍ COMO DE NORMAS TÉCNICAS DE COMPETENCIA LABORAL Y/O CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN EL RAMO*

Entendemos que cuando se hace mención a *CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN EL RAMO*, se refieren al curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H, expedido por la Secretaría de Turismo, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. ¿Es correcta nuestra apreciación?

**Respuesta:**

**No es correcta tu apreciación, es un requerimiento adicional a lo solicitado en la precisión.**

3. De la PRECISIÓN NO. 5 realizada por la convocante. Citan lo siguiente:

Carta del licitante elaborada en papel membretado, dirigida al Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica, debidamente firmada autógrafamente (no rúbrica) por el representante legal, manifestando, bajo protesta de decir verdad, que los servicios que prestará, en caso de resultar adjudicado, cumplen con las siguientes normas **vigentes** (el licitante adjudicado deberá presentar dentro de los 16 días posteriores a la notificación del Fallo las copias de las normas solicitadas **vigentes**, en caso de no presentarlas será motivo de rescisión administrativa del contrato):

Norma	Denominación
NMX-F-605-NORMEX-2015	“Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H.”
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

Norma	Denominación
NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007	Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994	Especifican la certificación de instalaciones y procesos para la preparación de comidas de las especies bovino, porcino y ave, bajo vigilancia sanitaria oficial.

- Entendemos que en caso de ser adjudicados, debemos de presentar dentro de los 16 días posteriores a la notificación del Fallo copia de las normas solicitadas vigentes, así como los originales para cotejo. ¿es correcto?

**Respuesta:**

No es correcto, sólo se solicitarán copias, sin embargo, la convocante se reservará el derecho de verificar los documentos presentados.

- Entendemos que los certificados de cumplimiento de dichas normas deberán haber sido obtenidos con fecha anterior a la presentación de propuestas. ¿es correcto?

**Respuesta:**

No es correcto, solo se solicitan que las normas sean vigentes

- Entendemos que dichas normas deberán de estar a nombre del licitante adjudicado, ¿es correcto?

**Respuesta:**

No es correcto, las Normas NMX-F-605-NORMEX-2015, NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 deberán ser a nombre del licitante adjudicado, por lo que respecta a las Normas NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994, deberán estar a nombre del licitante adjudicado y/o proveedor del insumo.

- Entendemos que dichas normas deberán haber sido expedidas para el mismo domicilio al que corresponda el Aviso de Funcionamiento de la cocina instalada en el Estado de México o en la zona metropolitana de la Ciudad de México, ¿es correcto?

**Respuesta:**

No es correcta su apreciación, deberá apegarse a lo solicitado en el inciso IV. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN DE CUMPLIR EN SUS PROPOSICIONES, inciso a) Contenido de la propuesta técnica, subnumeral 4.1.-Documentación que deberán enviar los licitantes participantes. la no entrega de estos requisitos serán motivo para desechar la propuesta, punto 3

4. De la precisión no. 7 realizada por la convocante, respecto al cuadro “EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES A TRAVÉS DEL CRITERIO DE PUNTOS Y PORCENTAJES”,

Entendemos que las certificaciones solicitadas en el punto i.f deben de estar a nombre del licitante, estar vigentes, y deberán de corresponder al mismo domicilio del Aviso de Funcionamiento de la cocina instalada en el Estado de México o en la zona metropolitana de la Ciudad de México, ¿es correcto?



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

## ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

### Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica

No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

#### Respuesta:

No es correcto, únicamente se solicita el cumplimiento de las normas como lo establece el inciso IV. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN DE CUMPLIR EN SUS PROPOSICIONES, inciso a) Contenido de la propuesta técnica, subnumeral 4.1.-Documentación que deberán enviar los licitantes participantes. la no entrega de estos requisitos serán motivo para desechar la propuesta, punto 3

5. De la respuesta a otorgada a la pregunta no. 26 realizada por la empresa CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V., respetuosamente le comentamos a la convocante lo siguiente:

La Norma que regula la obtención del Distintivo H, no es una Norma Oficial Mexicana (NOM), sino es una Norma Mexicana (NMX), la cual se Decretó el 22 de marzo de 2001, bajo la **NMX-F-605-NORMEX-2000**, ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H.

El 13 de octubre de 2004, se **actualiza** bajo la norma **NMX-F-605-NORMEX-2004**, ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H (QUE CANCELA A LA NMX-F-605-NORMEX-2000).

Asimismo, el pasado 13 de junio de 2016, se **actualiza** bajo la norma **NMX-F-605-NORMEX-2015**, ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" (CANCELA A LA NMX-F-605-NORMEX-2004)

Expuesto lo anterior, entendemos que los contratos que presentemos para ser evaluados para experiencia y especialidad, deberán venir acompañados de su Distintivo H, cuya norma que reguló la obtención de dicho Distintivo sea cualquiera de las normas antes citadas, según el año al que le corresponda. ¿Es correcta nuestra apreciación?

#### Respuesta:

La convocante señala que es correcta su apreciación referente al término de la Norma, en cuanto a su aseveración del último párrafo de su planteamiento, deberá apegarse a la precisión 9 de la presente acta.

De conformidad con el artículo 33 de la Ley, esta Acta forma parte integrante de la convocatoria a la licitación.

Para efectos de la notificación y en términos de los artículos 37 Bis de la Ley, a partir de esta fecha se pone a disposición de los licitantes a través de CompraNet por tratarse de un procedimiento electrónico, así mismo se exhibe copia de esta Acta en: la Coordinación de Adquisiciones y Servicios ubicada en Calle 16 de Septiembre No. 147 Norte Col. Lázaro Cárdenas, Metepec, Estado de México planta baja, en donde se fijará copia de la carátula del Acta, un ejemplar de la misma o el aviso del lugar donde se encuentra disponible, por un término no menor de cinco días hábiles, siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes, acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma.

La participación del Órgano Interno de Control en el CONALEP garantiza la celebración del acto, reservándose el derecho de revisar posteriormente el proceso licitatorio, así como el debido cumplimiento al Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas.

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

En términos del artículo 46 del Reglamento de la Ley la presente acta se encontró a vista de los licitantes en el Sistema CompraNet para el replanteamiento de preguntas con un plazo mínimo de 6 horas.

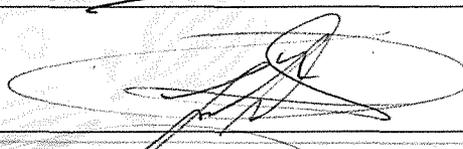
No existiendo más aclaraciones por parte de los licitantes y no habiendo más que hacer constar, se dio por terminada esta primera y última junta, siendo las 18:40 hrs. del día 28 del mes de abril del año 2017.

Esta Acta consta de 64 hojas incluyendo preguntas, firmando para los efectos legales y de conformidad los asistentes a este evento, quienes reciben copia de la misma.

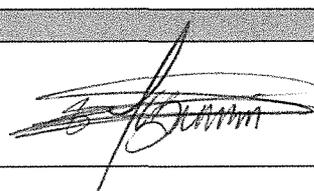
**POR LOS LICITANTES**

NOMBRE, RAZÓN O DENOMINACIÓN SOCIAL	REPRESENTANTE Y CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
No se presentaron		

**POR PARTE DEL COLEGIO NACIONAL DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA**

NOMBRE	ÁREA	FIRMA
Lic. Amaya de la Campa Palacios	Coordinadora de Adquisiciones y Servicios	
C. María de los Ángeles Sánchez Cruz	Subcoordinadora de Adquisiciones	
Lic. Armando Reyes Aguado	Representante de la Dirección Corporativa de Asuntos Jurídicos	
Lic. José Luis Paz Galán	Representante de la Dirección de Administración Financiera	
Lic. Enrique Beltrán Amador	Representante de Servicios Generales	

**POR EL ORGANO INTERNO DE CONTROL**

NOMBRE	FIRMA
L.C. Yazmín Soto Bustos	



"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica  
No. LA-011L5X001-E26-2017

"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"

PAGINA COMPRANET

ComprasNet

Procedimiento: 806099 - SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN

Expediente: 1323059 - "Servicio de comedor para el personal de Oficinas Nacionales del Conalep y el Al"

Fecha y hora de apertura de proposiciones: 08/05/2017 10:00:00 AM

Remitente	Fecha	Asunto	Fecha de MI Consulta	Fecha de Consulta en la UC	Respuesta
1. CAFE BERSA S DE RL DE CV	27/04/2017 09:31 AM	JUNTA DE ACLARACIONES	27/04/2017 11:21 AM	27/04/2017 09:54 AM	
2. GRUPO GASTRONOMICO GALVEZ SA DE CV	26/04/2017 07:03 PM	PREGUNTAS PARA ACLARACIONES	27/04/2017 10:43 AM	27/04/2017 09:53 AM	

Total: 2

ComprasNet

Procedimiento: 806099 - SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN

Expediente: 1323069 - "Servicio de comedor para el personal de Oficinas Nacionales del Conalep y el Al"

Fecha y hora de apertura de proposiciones: 08/05/2017 10:00:00 AM

Remitente	Fecha	Asunto	Fecha de MI Consulta	Fecha de Consulta en la UC	Respuesta
1. GRUPO GASTRONOMICO GALVEZ SA DE CV	25/04/2017 04:17 PM	PREGUNTAS AL ACTA DE ACLARACIONES		26/04/2017 04:22 PM	
2. CAFE BERSA S DE RL DE CV	26/04/2017 07:35 PM	PREGUNTAS DE RESPUESTAS RECIBIDAS		26/04/2017 07:53 PM	
3. CAFE BERSA S DE RL DE CV	27/04/2017 09:31 AM	JUNTA DE ACLARACIONES	27/04/2017 11:21 AM	27/04/2017 09:54 AM	
4. GRUPO GASTRONOMICO GALVEZ SA DE CV	26/04/2017 07:03 PM	PREGUNTAS PARA ACLARACIONES	27/04/2017 10:43 AM	27/04/2017 09:53 AM	

Total: 4

Handwritten signature on the left side of the second screenshot.

Handwritten signature on the right side of the second screenshot.

Handwritten signature and the number 46 at the bottom right of the page.

“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES**

**Licitación Pública Nacional Plurianual Electrónica**

**No. LA-011L5X001-E26-2017**

**“SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN”**

**ANEXO 8**

**“FORMATO CONSTANCIA DE VISITA”**

**Razón Social del Licitante:**

**Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica.  
P R E S E N T E.**

En cumplimiento al punto 4.1.- Documentos que deberán enviar los licitantes participantes, numeral 9 “Visita a las Instalaciones”.

**Partida No. 1**

Nombre del Inmueble	Sello, firma, dirección y/o responsables del servicio
Oficinas CONALEP Av. 16 de Septiembre No. 147 Nte. Col. Lázaro Cárdenas. Metepec, Estado de México	Lic. Enrique Beltrán Amador _____  Salvador Ramirez de la Cruz _____
Oficinas Almacén Central y Distribución Santiago Graff No. 105 Col. Parque Industrial Toluca, Méx.	

Handwritten signatures and initials on the right side of the page, including a large 'A' and 'X'.

CIUDAD DE MÉXICO, A 27 DE ABRIL DE 2017

**COLEGIO NACIONAL DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA  
CONALEP  
CONVOCATORIA PARA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
PLURIANUAL ELECTRÓNICA No. LA-011L5X001-E26-2017  
"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL  
ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"  
PRESENTE**

POR ESTE CONDUCTO Y EN APEGO A LO PRESCRITO EN LAS BASES CONCURSALES DE LA LICITACIÓN DE REFERENCIA, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.** LES SOLICITA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES ACLARACIONES:

1. Solicitamos atentamente a la convocante que en caso de que soliciten un mismo documento en más de una ocasión, nos permita presentarlo sólo una vez, y donde nos lo vuelvan a solicitar hagamos una referencia del numeral o punto donde se incorporó anteriormente (como es el caso de los contratos solicitados en más de una ocasión para su evaluación por puntos y porcentajes), esto con la finalidad de no hacer más extenso el archivo electrónico que se subirá en la Plataforma COMPRANET, así como en términos de costo y de ecología, por el volumen de hojas que deberá imprimir esa Convocante, ¿se acepta?
2. **TABLA DE EVALUACIÓN POR PUNTOS Y PORCENTAJES, PÁGINA 28, Numeral i.a, Capacidad del licitante**, Se dice que El licitante deberá presentar documentos escaneados: un organigrama del personal Profesional y Técnico que prestará el servicio, acreditando que cuenta con la capacitación profesional y/o técnica, experiencia y competencia o habilidad para la prestación del servicio.
  - 2.1. Entendemos que el Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina, podrán ser Técnicos o Licenciados en Nutrición o Técnicos o Licenciados en Gastronomía, o en alguna formación académica afín a la preparación de alimentos. ¿Es correcta nuestra apreciación?
  - 2.2. Entendemos que el Chef o Cocinero (a) en Jefe podrán ser Técnicos o Licenciados en Gastronomía, o en alguna formación académica afín a la preparación de alimentos. ¿Es correcta nuestra apreciación?
3. **TABLA DE EVALUACIÓN POR PUNTOS Y PORCENTAJES, PÁGINA 33, Numeral i.f., Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante. Valores Agregados, inciso j)**, Se dice Presentar el contrato y programa correspondiente a los años 2016 y 2017 del control de fauna nociva celebrado con una compañía de fumigación para sus instalaciones, así como el higienizado de cisternas. Presentar las facturas de dicho servicio de por lo menos los seis meses anteriores a este acto (con una periodicidad mensual). Presentar el comprobante de los servicios realizados donde se pueda observar los productos y métodos utilizados para dar dicho servicio, así como las fichas técnicas, fichas de seguridad y registro de CICOPAFEST de cada uno de dichos productos. Asimismo, deberá presentar licencia sanitaria de la compañía de fumigación y su alta en Hacienda en donde se verifique su giro.

- HOJA 1 -





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

Rincón de las Dalias 15, Col. San Bartolo el Chico, C.P. 16010, México, D.F. [www.grupo-galvez.com.mx](http://www.grupo-galvez.com.mx)

Tels.: (55) 5555 7930, 5675 1682, 1509 2051. e-mail: [contacto@grupo-galvez.com.mx](mailto:contacto@grupo-galvez.com.mx)

Para el caso de higienizado de cisternas, esta actividad es realizada por personal de nuestra empresa, dicho personal está capacitado en el desempeño de esta función. Asimismo, la Comisión Federal para la protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS), recomienda realizar esta actividad por lo menos cada 6 meses, motivo por el cual consideramos que no es conveniente formalizar un contrato anual con una empresa para realizar este servicio, más aún cuando nuestro propio personal de mantenimiento está capacitado para tal efecto, y ellos mismos lo realizan y los análisis de laboratorio del agua de las cisternas resultan con lecturas correctas dentro de los parámetros de las normas respectivas.

Expuesto lo anterior, Solicitamos atentamente a la convocante que nos permita acreditar el higienizado de cisternas, anexando el procedimiento que empleamos para dicha actividad, así como los reportes del último año. ¿Se acepta?

- 4. Numeral VI. Inciso i, página 42, se dice que En el caso de que el licitante participante previo al inicio de este procedimiento, haya presentado el manifiesto de vínculos o relaciones en el sistema de manifiesto de particulares de la Secretaría de la Función Pública con liga [www.manifiesto.gob.mx](http://www.manifiesto.gob.mx), deberá presentar copia del acuse correspondiente, de conformidad con el Protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto de 2015 y el acuerdo que lo modifica publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017.

Entendemos que este punto debemos de anexar un manifiesto declarando bajo protesta de decir verdad que no tenemos ningún vínculo familiar o de relación laboral con el personal de la Convocante o del Sector Público, ¿Es correcta nuestra apreciación?

- 5. PARÁMETROS INDICATIVOS E INTEGRACIÓN DEL MENÚ". D.1) PARÁMETROS INDICATIVOS, página 62. Se dice •250 Vasos de vidrio de 252 ml.; podemos ofrecer a la Convocante de manera indistinta vasos de vidrio o de policarbonato? Esto es debido a que el clima de Metepec es generalmente muy frío y los vasos de vidrio al salir de la lavaloz a alta temperatura, que es necesaria para su secado y desinfección, se estrellan solo al contacto con el aire frío, lo cual no ocurre con los vasos de policarbonato. Consideramos que eso se transformará en un gasto innecesario, toda vez que la loza de policarbonato está considerada con equivalentes características de higiene y asepsia que la de vidrio que resulta no recomendable para el clima de Metepec. ¿Se acepta?

AGRADECIENDO DE ANTEMANO SU AMABLE ATENCIÓN A LA PRESENTE, QUEDO DE USTEDES.

ATENTAMENTE

LIC. RAMÓN GÁLVEZ MAYOL  
REPRESENTANTE LEGAL

- HOJA 2 -





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

Rincón de las Dalías 15, Col. San Bartolo el Chico, C.P. 16010, México, D.F. [www.grupo-galvez.com.mx](http://www.grupo-galvez.com.mx)

Tels.: (55) 5555 7930, 5675 1682, 1509 2051. e-mail: [contacto@grupo-galvez.com.mx](mailto:contacto@grupo-galvez.com.mx)

CIUDAD DE MÉXICO, A 27 DE ABRIL DE 2017

**COLEGIO NACIONAL DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA  
CONALEP**

**CONVOCATORIA PARA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
PLURIANUAL ELECTRÓNICA No. LA-011L5X001-E26-2017**

**"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL  
CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"  
PRESENTE**

**RAMÓN GÁLVEZ MAYOL** MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MI INTERÉS EN PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN, ASIMISMO QUE LOS DATOS AQUÍ ASENTADOS, SON CIERTOS Y QUE CUENTO CON FACULTADES SUFICIENTES PARA COMPROMETERME POR MI O POR MI REPRESENTADA, EN LA PRESENTE **CONVOCATORIA PARA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PLURIANUAL ELECTRÓNICA No. LA-011L5X001-E26-2017, "SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"** A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE: **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**

**CONVOCATORIA PARA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
PLURIANUAL ELECTRÓNICA No. LA-011L5X001-E26-2017**

**"SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL  
CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"**

**DATOS DE LA PERSONA O EMPRESA LICITANTE:**

**DATOS DE LA PERSONA O EMPRESA LICITANTE:**

Registro Federal de Contribuyentes: GGG030729MR0				
Nacionalidad Mexicana, TIPO DE EMPRESA MEDIANA				
Domicilio (Fiscal).				
Calle y Número: RINCÓN DE LAS DALIAS N° 15				
Colonia: SAN BARTOLO EL CHICO			Delegación o Municipio: XOCHIMILCO	
Código Postal: 16010		Entidad Federativa: CIUDAD DE MÉXICO		
Teléfonos: 55 55 79 30		Fax: 56 75 16 82		
Correo Electrónico: <a href="mailto:ramongalvez@grupo-galvez.com.mx">ramongalvez@grupo-galvez.com.mx</a>				
ACTIVIDAD EMPRESARIAL: COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: <b>38649</b>				
<b>FECHA FORMULACIÓN: 28 de Julio de 2003.</b>				
<b>FECHA SUSCRIPCIÓN 29 de Julio de 2003</b>				
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma: <b>Lic. José de Jesús Niño de la Selva, Notario 77 de la CIUDAD DE MÉXICO.</b>				
Relación de accionistas.-				
<b>APELLIDO PATERNO</b>	<b>APELLIDO MATERNO</b>	<b>NOMBRE (S)</b>	<b>RFC</b>	<b>% DE ACCIONES</b>

- HOJA 3 -



GÁLVEZ	MAYOL	RAMÓN	GAMR6011036K3	60%
ABRAHAM	SALEH	ROSA	AASR660621	30%
GÁLVEZ	MAYOL	JORGE RENÉ	GAMJ680507TT3	10%

**Descripción del objeto social:** Comprar, vender, distribuir, industrializar, procesar, elaborar, envasar, empacar, comercializar, importar y exportar toda clase de productos alimenticios en general, ya sean vegetales o animales en su estado natural, procesados, semiprocesados, enlatados, empacados o industrializados, tales como frutas, verduras, legumbres, condimentos, especias, chiles naturales y secos, elotes naturales o enlatados, aceites comestibles, grasas, vinos de mesa, licores y demás artículos productos y accesorios necesarios y conexos con la industria alimenticia. Por lo que enunciativa y no limitativamente la sociedad podrá: A).- Comprar, vender, importar, exportar, distribuir y en general comercializar toda clase de productos accesorios, equipos y maquinaria necesarios y conexos de la industria alimenticia en general ya sea por sí o a nombre de terceros dentro del país o en el extranjero B).- Prestar y recibir toda clase de servicios y asesorías o consultorías financieras y de cualquier carácter tales como **operación de comedores, restaurantes y similares**, así como legales, administrativas, de tesorería, auditorías, mercadotecnia, preparación de balances y presupuestos; para realizar inversiones; elaboración de programas y manuales; análisis de resultados de operación, evaluación de información sobre productividad y de posibles financiamientos y la preparación de estudios acerca de la disponibilidad de capital. C).- Llevar a cabo por cuenta propia o de terceros servicio de informática de todo tipo, compra, desarrollo y venta de programas de computación. D).- Representar o ser agente de empresas comerciales o industriales nacionales o extranjeras e intermediar en la venta de toda clase de bienes y servicios ya sea en forma de comisión, distribución, mediación, asesoría, promoción o cualesquiera actividad complementaria de comercialización en México o en el extranjero E).- Recibir y ejecutar los poderes y mandatos que le otorgaren las personas físicas o morales a los que prestare servicio y delegar en sus funcionarios y empleados el ejercicio de dichos poderes o mandatos. F).- Establecer sucursales, oficinas de representación y corresponsalías en cualquier parte de la República Mexicana o del extranjero así como señalar y someterse a domicilios convencionales G).- Promover, organizar, administrar y supervisar toda clase de sociedades mercantiles o civiles ya sea en México o en el Extranjero. H).- Llevar a cabo por cuenta propia o de terceros programas de capacitación y desarrollo así como investigaciones científicas para desarrollo tecnológico o investigaciones profesionales en las materias que requieran las personas físicas o morales a las que la sociedad preste servicios o a las que la propia sociedad considere conveniente ya sea directamente o por medio de Institutos Tecnológicos y Universitarios o empresas o instituciones especializadas en el País o en el Extranjero o mediante asociación con dichos institutos, universidades, empresas o instituciones especializadas y proporcionar a sus clientes los resultados de dicha investigación I).- Obtener, adquirir, utilizar o disponer de toda clase de patentes, marcas, certificados de invención o nombres comerciales y derechos sobre ellos ya sea en México o en el extranjero. J).- Emitir y girar toda clase de títulos de crédito, aceptarlos, endosarlos y negociarlos, incluyendo obligaciones con o sin garantía hipotecaria o real. K).- Adquirir en propiedad o tomar en arrendamiento toda clase de bienes muebles e inmuebles así como derechos reales o personales sobre ellos que sean necesarios o convenientes para su objeto social y dar en arrendamiento dichos bienes. L).- Dar o tomar dinero en préstamo y suscribir, emitir, expedir, aceptar o avalar títulos de crédito y garantizar obligaciones propias o de terceros M).- En general celebrar y realizar todos los actos o contratos permitidos por la Ley, relacionados con su objeto social, ya sea en México o en el extranjero.

FECHA Y NÚMERO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD: **FOLIO MERCANTIL NÚMERO 307292 DE FECHA 19 DE AGOSTO DEL 2003**

**REFORMA O MODIFICACIONES AL ACTA CONSTITUTIVA:**

**PRIMERA REFORMA**

*No. de la escritura: 61066*

**FECHA FORMULACIÓN: 10 de julio de 2007.**

*FECHA SUSCRIPCIÓN 6 de septiembre de 2007*

**NOMBRE, NÚMERO Y CIRCUNSCRIPCIÓN DEL NOTARIO O FEDATARIO PÚBLICO QUE LO PROTOCOLIZÓ: LIC. ALFONSO FLORES GARCIA MORENO, NOTARIO PÚBLICO NO. 28 DEL ESTADO DE MÉXICO**

- HOJA 4 -

**SE RATIFICA EL PODER A NOMBRE DE RAMÓN GÁLVEZ MAYOL**

**AUMENTO DE CAPITAL SOCIAL:** LA SOCIEDAD PODRÁ OTORGAR VALES Y OBLIGARSE SOLIDARIAMENTE POR TERCEROS ASÍ COMO CONSTITUIR GARANTÍA A FAVOR DE TERCEROS, EN GENERAL, LA REALIZACIÓN Y EMISIÓN DE TODA CLASE DE ACTOS, OPERACIONES, CONVENIOS, CONTRATOS Y TÍTULOS YA SEAN CIVILES MERCANTILES O DE CRÉDITO.

**RELACIÓN DE LOS NOMBRES DE LOS SOCIOS QUE APAREZCAN EN ESTAS:**

APPELLIDO PATERNO	APPELLIDO MATERNO	NOMBRE (S)	RFC	% DE ACCIONES
GÁLVEZ	MAYOL	RAMÓN	GAMR6011036K3	90.00%
ABRAHAM	SALEH	ROSA	AASR660621	04.99%
GÁLVEZ	MAYOL	JORGE RENÉ	GAMJ680507TT3	05.01%

**FECHA Y DATOS DE SU INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO PÚBLICO DE COMERCIO:**  
**FOLIO NO. 307292 DEL 14 DE ENERO DEL 2008**

**SEGUNDA REFORMA**

*No. de la escritura: 70312*

**FECHA FORMULACIÓN: 6 de septiembre de 2011.**

*FECHA SUSCRIPCIÓN 9 de septiembre de 2011*

**NOMBRE, NÚMERO Y CIRCUNSCRIPCIÓN DEL NOTARIO O FEDATARIO PÚBLICO QUE LO PROTOCOLIZÓ: LIC. ALFONSO FLORES GARCIAMORENO, NOTARIO PÚBLICO NO. 28 DEL ESTADO DE MÉXICO**

**SE RATIFICA EL PODER A NOMBRE DE RAMÓN GÁLVEZ MAYOL**

**AUMENTO DE CAPITAL SOCIAL POR LA CANTIDAD DE \$ 20,050,000.00 (VEINTE MILLONES CINCUENTA MIL PESOS, 00/100 M.N.)**

**SE RATIFICA A LOS SOCIOS Y LOS PORCENTAJES DE SUS ACCIONES.**

**FECHA Y DATOS DE SU INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO PÚBLICO DE COMERCIO:**

**FOLIO NO. 307292 DEL 02 DE DICIEMBRE DEL 2011.**

**NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE: RAMÓN GÁLVEZ MAYOL**

**NACIONALIDAD MEXICANA**

**RFC DEL APODERADO O REPRESENTANTE: GAMR6011036K3**

**TELÉFONO 55 55 79 30 CORREO ELECTRÓNICO [ramongalvez@grupo-galvez.com.mx](mailto:ramongalvez@grupo-galvez.com.mx)**

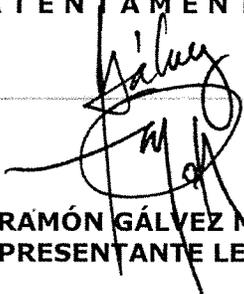
**DOMICILIO RINCÓN DE LAS DALIAS Nº 15, COL. SAN BARTOLO EL CHICO, MEXICO, D.F., C.P. 16010**

**DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES.-**

**ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO: 38649 FECHA: 29 DE JULIO DE 2003**

**NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGÓ: LIC. JOSÉ DE JESÚS NIÑO DE LA SELVA, NOTARIO 77 DE LA CIUDAD DE MÉXICO.**

**ATENTAMENTE**

  
**LIC. RAMÓN GÁLVEZ MAYOL**  
**REPRESENTANTE LEGAL**

- HOJA 5 -





Café BERSA  
Paseo Armada de México #338 Fracc. Floresta,  
Veracruz, Ver. Tel: (229)9803680  
[info@cafebersa.com](mailto:info@cafebersa.com)  
[www.cafebersa.com](http://www.cafebersa.com)

## MANIFESTACIÓN DE INTERÉS DE PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN

H. Veracruz, Ver. A 27 de Abril de 2017.  
Licitación Pública Nacional Electrónica No LA-011L5X001-E26-2017.  
Servicio de Comedor para el Personal de Oficinas Nacionales del CONALEP  
y el Almacén General de Distribución.  
R.F.C. CBE – 051028 – DVO

**JUAN JESÚS URRUTIA GARCÍA**, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, mi interés en participar en el presente procedimiento, así como que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, y que cuento con facultades suficientes para comprometerme y suscribir las proposiciones en la presente licitación pública, a nombre y representación de: **CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.**

No. De Licitación: LA-011L5X001-E26-2017

Registro Federal de Contribuyentes: CBE 051028 DVO		
Domicilio.-		
Calle y número: PASEO ARMADA DE MÉXICO No. 338		
Colonia: FLORESTA	Delegación o municipio: VERACRUZ	
Código postal: 91940	Entidad federativa: VERACRUZ	
Teléfonos: 01 (229) 9803-680	Fax: 01 (229) 9803-680	
Correo electrónico: <a href="mailto:bersaoperaciones@gmail.com">bersaoperaciones@gmail.com</a> , <a href="mailto:lbernardi12@gmail.com">lbernardi12@gmail.com</a>		
No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: 36,141 Fecha: 28/10/2005		
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma: NOTARIA PÚBLICA NO. 4 LIC. JUAN DE DIOS ZAMORA HERNÁNDEZ JAUREGUI		
Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de Comercio: FOLIO C-4465819 FECHA 25/03/2009		
Relación de ACCIONISTAS		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre(s):
BERNARDI	SAMPIERI	LUIS ARMANDO
BERNARDI	SAMPIERI	JUAN JOSÉ
Descripción del objeto social: Servicio de comedor para instituciones y empresas.		
Estratificación de empresa: Tamaño: MEDIANA Sector: Servicios		
Reformas o modificaciones al Acta Constitutiva: AMPLIACIÓN DEL OBJETO SOCIAL DE LA EMPRESA		
No. de la Escritura Pública en la que consta la modificación del Acta Constitutiva: 38,662		
Fecha: 24/03/2009		
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma: NOTARIA PÚBLICA		



Café BERSA  
Paseo Armada de México #338 Fracc. Floresta,  
Veracruz, Ver. Tel: (229)9803680  
[info@cafebersa.com](mailto:info@cafebersa.com)  
[www.cafebersa.com](http://www.cafebersa.com)

NO. 4 LIC. JUAN DE DIOS ZAMORA HERNÁNDEZ JAUREGUI

Cantidad de empleados: 98

Nombre del apoderado o representante: JUAN JESÚS URRUTIA GARCÍA  
Domicilio completo: C. LOS BÚHOS No. 518, FRACC. LAGUNA REAL, C.P. 91963, VERACRUZ,  
VER.

Teléfono del apoderado o representante: 01 (229) 9803680

Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:

Escritura Pública Número: 1,127

Fecha: 06 de DICIEMBRE de 2016

Nombre número y lugar del notario público ante el cual se otorgó:

Lic. Rafael Darío Valverde Elías

Notaria Pública No.63, Ciudad de Veracruz, Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave

H. Veracruz, Ver. A 27 de Abril de 2017.

PROTESTO LO NECESARIO

CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.

Juan Jesús Urrutia García.

Apoderado Legal



Café BERSA  
Paseo Armada de México #338 Fracc. Floresta,  
Veracruz, Ver. Tel: (229)9803680  
[info@cafebersa.com](mailto:info@cafebersa.com)  
[www.cafebersa.com](http://www.cafebersa.com)

## PREGUNTAS

H. Veracruz, Ver. A 27 de Abril de 2017.  
Licitación Pública Nacional Electrónica No LA-011L5X001-E26-2017.  
Servicio de Comedor para el Personal de Oficinas Nacionales del CONALEP  
y el Almacén General de Distribución.  
R.F.C. CBE – 051028 – DV0

1.- PÁGINA 9 INCISO G, PÁGINA 25 PUNTO 3. NORMAS OFICIALES, Y PÁGINA 34 INCISO O NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS MENCIONADAS ANTERIORMENTE BASTARÁ CON PRESENTAR LA CERTIFICACIÓN TIF DE NUESTRO PROVEEDOR DE CÁRNICOS ANTE LA SAGARPA, LO ANTERIOR DEBIDO A QUE ESAS NORMAS NO APLICAN A MI REPRESENTADA TODA VEZ QUE INDICAN LO SIGUIENTE:

- A) NUMERAL 1.2 DE LA NOM-008-ZOO-1994 ENUNCIA TEXTUALMENTE LO SIGUIENTE: **1.2. Esta Norma es aplicable a todos los establecimientos que se dedican al sacrificio de animales de abasto, frigoríficos, empacadoras y plantas industrializadoras de productos y subproductos cárnicos.**
- B) NUMERAL 1.1 Y 1.2 DE LA NOM-009-ZOO-1994 ENUNCIA TEXTUALMENTE LO SIGUIENTE: **1.1. La presente Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto, establecer los procedimientos que deben cumplir los establecimientos destinados al sacrificio de animales y los que industrialicen, procesen, empaquen, refrigeren productos o subproductos cárnicos para consumo humano, con el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico-sanitaria. 1.2. Es aplicable a todos los establecimientos que se dedican al sacrificio de animales para abasto, así como frigoríficos, empacadoras y plantas industrializadoras de productos y subproductos cárnicos.**

¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

2.- PÁGINA 10 Y 11, INCISO C MUESTRAS Y REVISIÓN FÍSICA, SOLICITAN LO SIGUIENTE: • Muestra de 3 uniformes con logotipo de la empresa de diferente color, zapato antiderrapante, filipina malla o red para cabello, cofia, gorro de chef, cubre-boca, delantal de tela, delantal ahulado, guantes y porta-credencial.

PREGUNTA: ENTENDEMOS QUE SOLO SE PRESENTARÁN 3 MUESTRAS DE UNIFORMES DE DIFERENTE COLOR Y A PARTIR DE LOS ZAPATOS ANTIDERRAPANTES HASTA LOS PORTACREDENCIALES SOLO SE DEBERÁ ENTREGAR UNA MUESTRA DE CADA UNO. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN.

3.- PÁGINA 10 Y 11, INCISO C MUESTRAS Y REVISIÓN FÍSICA, SOLICITAN LO SIGUIENTE: • Las muestras se entregarán debidamente empaquetadas e identificadas con el nombre del licitante, número de licitación y descripción de la muestra.

PREGUNTA: DEBEMOS EMPACAR CADA MUESTRA DE MANERA INDIVIDUAL INDICANDO LOS DATOS SEÑALADOS O PODEMOS ENTREGAR TODO DENTRO DE UNA CAJA CON UNA LISTA DE LO QUE CONTIENE. FAVOR DE PRECISAR.



Café BERSA  
Paseo Armada de México #338 Fracc. Floresta,  
Veracruz, Ver. Tel: (229)9803680  
[info@cafebersa.com](mailto:info@cafebersa.com)  
[www.cafebersa.com](http://www.cafebersa.com)



4.- PÁGINA 23 PUNTO 5.1 SEÑALA LO SIGUIENTE: • Los proveedores que participen aceptan que "se tendrán como no presentadas sus proposiciones y, en su caso, la documentación requerida por la unidad compradora, cuando el archivo electrónico en el que se contengan las proposiciones y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático, no contenga los archivos de la información o sus archivos electrónicos se encuentren dañados.

PREGUNTA: ¿DEBEMOS DE MANIFESTAR LO ANTERIOR POR ESCRITO DENTRO DE NUESTRA PROPUESTA?

5.- PÁGINA 23 PUNTO 5.1 SEÑALA LO SIGUIENTE: AL O LOS LICITANTES INSCRITOS EN EL SISTEMA COMPRANET Y QUE YA HAN SIDO ADJUDICADOS CON UN CONTRATO SE LES INVITA A DARSE DE ALTA EN EL RUPC CON EL OBJETO DE QUE SEAN CONSIDERADOS EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROVEEDORES Y CONTRATISTAS, O EN SU CASO, SOLICITAR A TRAVÉS DE OFICIO LA INCORPORACIÓN EN EL MISMO POR PARTE DE ESTA UNIDAD COMPRADORA.

PREGUNTA: MI REPRESENTADA NO SE ENCUENTRA REGISTRADA EN EL RUPC A PESAR DE QUE SI TENEMOS CONTRATOS CELEBRADOS CON DEPENDENCIAS GUBERNAMENTALES, ¿ES CAUSA DE DESCALIFICACIÓN NO ESTAR INSCRITOS?

6.- PÁGINA 25 PUNTO 4.1 SUBPUNTO 2 SEÑALA LO SIGUIENTE: asimismo se compromete cuando se solicite entregar copia y original para cotejo del Alta ante el Seguro Social de todo el personal que se encuentre prestando el servicio en esta Institución y que se encuentre mencionado en el Anexo 1, inciso A), numeral 6.

PREGUNTA: SEGÚN LO INDICADO EN ESTE PUNTO, LAS ALTAS DEL PERSONAL PROPUESTO EN EL SEGURO SOCIAL DEBERÁN DE SER ENTREGADAS POR EL LICITANTE ADJUDICADO CUANDO EL INSTITUTO LO SOLICITE, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

7.- PÁGINA 25 PUNTO 9. FORMATO DE CONSTANCIA DE VISITA (ANEXO 5)

PREGUNTA: LE INFORMAMOS A LA CONVOCANTE QUE EL ANEXO 5 QUE ESTÁ EN LA CONVOCATORIA HACE ALUSIÓN A LA NOTA INFORMATIVA PARA PARTICIPANTES DE PAÍSES MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO (OCDE), POR LO QUE LA CONVOCANTE ENTREGARÁ A LA PERSONA ENVIADA POR MI REPRESENTADA LA CONSTANCIA DE VISITA AL SITIO DEBIDAMENTE REQUISITADA, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

8.- PÁGINA 26 PUNTO 12 RELACIÓN DE 52 PLATILLOS DESGLOSANDO LOS VALORES NUTRICIONALES DE CADA UNO DE ELLOS Y PÁGINA 66 Y 67 DE LA CONVOCATORIA.

PREGUNTA: EN LAS PÁGINAS 66 Y 67 DE LA CONVOCATORIA INDICA LOS MENÚS QUE DEBERÁ PROPORCIONAR EL LICITANTE ADJUDICADO DEL 16 DE MAYO AL 09 DE JUNIO

- A) ¿SE DEBE PRESENTAR EL VALOR NUTRICIONAL DE ÉSTOS MENÚS?  
C) ¿SE DEBEN PRESENTAR 52 PLATILLOS ADICIONALES A LOS SEÑALADOS EN LA PÁGINA 66 Y 67?

9.- INTEGRACIÓN DEL MENÚ. PÁGINA 61 INCISO D.2 Y PÁGINA 66 Y 67

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE CUANTAS OPCIONES DE GUISADO REQUERIRÁN POR DÍA, YA QUE EN LA INTEGRACIÓN DE MENÚ DE LA PÁGINA 61 INCISO D.2 DICE



Café BERSA  
Paseo Armada de México #338 Fracc. Floresta,  
Veracruz, Ver. Tel: (229)9803680  
[info@cafebersa.com](mailto:info@cafebersa.com)  
[www.cafebersa.com](http://www.cafebersa.com)



QUE ES UNA OPCIÓN, Y EN LOS MENÚS SEÑALADOS EN LAS PÁGINAS 66 Y 67 APARECEN 2 OPCIONES, FAVOR DE INDICAR COMO DEBEMOS DE INTEGRAR NUESTRA PROPUESTA DE MENÚ DIARIO

10.- PÁGINA 26 PUNTO 4.2 NUMERAL 15. SOLICITAN LO SIGUIENTE: 15. Original y copia para cotejo de constancia de preparación académica en el campo gastronómico, hotelero y/o de servicio de comedores industriales en caso de presentar un Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y para el Chef de Cocina se deberá presentar original y copia del título y/o Cédula Profesional de Licenciatura en Gastronomía expedida por alguna institución nacional de enseñanza superior. (Ref. i.a.2.)

PREGUNTA: PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO SOLICITADO DEBEMOS PRESENTAR TÍTULO O CÉDULA PROFESIONAL DEL GERENTE DE PISO CON LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA O NUTRICIÓN, Y TÍTULO Ó CÉDULA PROFESIONAL DEL CHEF COM LICENCIATURA DE GASTRONOMÍA ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

11.- PÁGINA 27 PUNTO 4.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA, SEÑALA LO SIGUIENTE:  El mínimo de puntaje que los licitantes deberán obtener en la evaluación de la propuesta técnica será de 50 puntos de los 60 máximos que se pueden obtener de su evaluación.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE RECONSIDERE EL PUNTAJE MÍNIMO REQUERIDO APEGÁNDOSE EN LO SEÑALADO EN LA SECCIÓN CUARTA DEL ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN DIVERSOS LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS Y DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS RELACIONADOS COM LAS MISMAS PUBLICADO POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA EN EL DOF EL 09 DE SEPTIEMBRE DEL 2010 QUE A LA LETRA SEÑALA LO SIGUIENTE:

SECCION CUARTA

CONTRATACION DE SERVICIOS Y DE SERVICIOS RELACIONADOS CON OBRAS

DECIMO.- En los procedimientos de contratación de servicios sujetos a la Ley de Adquisiciones, y de servicios relacionados con obras sujetos a la Ley de Obras, distintos a consultorías, asesorías, estudios e investigaciones, la convocante deberá asignar la puntuación o unidades porcentuales de conformidad con lo siguiente:

**I. La puntuación o unidades porcentuales a obtener en la propuesta técnica para ser considerada solvente y, por tanto, no ser desechada, será de cuando menos 45 de los 60 máximos que se pueden obtener en su evaluación.**

FAVOR DE INDICAR EL PUNTAJE MÍNIMO Y MÁXIMO A OBTENER EN LA PROPUESTA TÉCNICA.

12.- PÁGINA 28 PUNTO i.a.1 SEÑALA LO SIGUIENTE: Organigrama del personal Profesional y Técnico que prestará el servicio, acreditando que cuenta con la capacitación profesional y/o técnica, experiencia y competencia o habilidad para la prestación del servicio.

PREGUNTA: EL PERSONAL QUE DEBERÁ ACREDITAR CONTAR CON LA CAPACITACIÓN PROFESIONAL Y/O TÉCNICA, EXPERIENCIA, COMPETENCIA O HABILIDAD DEBE SER ÚNICAMENTE EL GERENTE DE PISO Y EL CHEF ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

13.- PÁGINA 28 PUNTO i.a.1 SEÑALA LO SIGUIENTE: Para que los currículum sean válidos, deberán ser firmados por el representante legal de la empresa licitante y estar acompañados de la(s) constancia(s) con valor oficial de su preparación profesional y/o técnica, así como operativa y previo a la publicación de la presente convocatoria: constancias de habilidades emitidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y





Café BERSA  
Paseo Armada de México #338 Fracc. Floresta,  
Veracruz, Ver. Tel: (229)9803680  
[info@cafebersa.com](mailto:info@cafebersa.com)  
[www.cafebersa.com](http://www.cafebersa.com)

por la Secretaría de Turismo, así como Diplomas de Cursos Recibidos y **cartas de recomendación expedidas por las unidades en que hayan laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifiesten tener.**

PREGUNTA:

- A) EL GERENTE DE PISO Y EL CHEF QUE VAMOS A PROPONER PARA LA CONVOCANTE LLEVAN LABORANDO MÁS DE 5 AÑOS EN NUESTRA EMPRESA, Y ELLOS HAN FORMADO PARTE DE LA PLANTILLA LABORAL DE LOS COMEDORES A LOS QUE BRINDAMOS EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, POR LO ANTERIOR, SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI PODEMOS PRESENTAR CARTAS DE RECOMENDACIÓN EXPEDIDAS POR NUESTROS CLIENTES DONDE HAN DESEMPEÑADO ESAS FUNCIONES.
- B) ¿LAS CARTAS DE RECOMENDACIÓN DEBERÁN IR DIRIGIDAS A CONALEP?

14.- PÁGINA 26 PUNTO i.a.2 SEÑALA LO SIGUIENTE: EL GERENTE DE PISO Y EL CHEF DEBEN DE PRESENTAR LO SIGUIENTE: Certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y previsión Social de al menos un curso en preparación o supervisión de Comida.

PREGUNTA:

- A) LA CONSTANCIA QUE NOS EMITE LA SECTUR PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H TRATA DE MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, ¿PODEMOS PRESENTARLA?
- B) LA CONSTANCIA QUE NOS EMITE LA STPS ESTÁ RELACIONADA CON EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS ¿PODEMOS PRESENTAR ESA CONSTANCIA?

15.- PÁGINA 30 PUNTO i.b.2 ESTADOS FINANCIEROS.

PREGUNTA: FAVOR DE INDICAR LOS ESTADOS FINANCIEROS SI LOS REQUIEREN DE LO QUE VA DEL EJERCICIO FISCAL 2017, Y SI VAN A REQUERIR QUE VENGAN FIRMADOS POR EL CONTADOR QUE LOS ELABORÓ Y EL APODERADO LEGAL.

16.- PÁGINA 30 PUNTO i.b.2 INSTALACIONES Y INSTALACIONES PRODUCTIVAS.

PREGUNTA: MI REPRESENTADA CUENTA CON CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE COCINA ALTERNA EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL CUAL FUE CELEBRADO EN ENERO DE ESTE AÑO Y ES VIGENTE HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO EN CURSO ¿CON ESO ACREDITAMOS LAS INSTALACIONES Y LAS INSTALACIONES PRODUCTIVAS?

17.- PÁGINA 30 PUNTO i.b.2 INSTALACIONES PRODUCTIVAS SOLICITA LO SIGUIENTE: así como establecimiento para corte, deshuese y preparación de carnes de res, cerdo y pollo para el suministro de esos productos bajo la vigilancia sanitaria de la SAGARPA y que se encuentren a nombre del LICITANTE.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE PERMITA QUE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO SEÑALADO ANTERIORMENTE PODAMOS PRESENTAR CERTIFICADO TIF DE NUESTRO PROVEEDOR DE CARNE, YA QUE NO APLICA PARA LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE BRINDAN EL SERVICIO DE COMEDOR TENER UNA CERTIFICACIÓN DE SAGARPA, TODA VEZ QUE NO COMERCIALIZAMOS LA CARNE, SINO QUE LA ADQUIRIMOS A UNA PLANTA TIF PARA COCINAR. FAVOR DE INDICAR SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN.



Café BERSA  
Paseo Armada de México #338 Fracc. Floresta,  
Veracruz, Ver. Tel: (229)9803680  
[info@cafebersa.com](mailto:info@cafebersa.com)  
[www.cafebersa.com](http://www.cafebersa.com)



18.- PÁGINA 31 PUNTO i.b.2 LISTADO DE EQUIPO SOLICITAN ACREDITARLO CON FACTURAS EXPEDIDAS A NOMBRE DEL LICITANTE.

PREGUNTA: HAY CIERTOS EQUIPOS QUE ESTÁN EN LA COCINA ALTERNA A NOMBRE DE NUESTRO ARRENDATARIO, ¿PODEMOS PRESENTAR LAS FACTURAS A NOMBRE DE NUESTRO ARRENDATARIO?, YA QUE EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO SEÑALA EL USO DE TODO EL EQUIPO INSTALADO EN LA COCINA ALTERNA. FAVOR DE INDICAR.

19.- PÁGINA 31 PUNTO i.b.2 TRANSPORTE ESPECIALIZADO, SOLICITAN 3 VEHÍCULOS CON CAJA REFRIGERADA.

PREGUNTA:

- A) EN RELACIÓN A LOS VEHÍCULOS SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI PODEMOS ACREDITARLOS POR MEDIO DE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO. FAVOR DE PRECISAR.
- B) EN RELACIÓN AL LOGOTIPO DE NUESTRA EMPRESA IMPRESO EN EL VEHÍCULO, POR CUESTIONES DEL CONTRATO QUE TENEMOS CELEBRADO, NO PODEMOS ROTULAR LOS VEHÍCULOS CON NUESTRO LOGOTIPO AL NO SER DE NUESTRA PROPIEDAD, ¿PODEMOS PRESENTARLOS CON EL ROTULO DEL ARRENDADOR?
- C) EN RELACIÓN AL AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE CADA UNIDAD LE INFORMAMOS A LA CONVOCANTE QUE NO ES OBLIGATORIA LA SOLICITUD DE AVISO DE FUNCIONAMIENTO PARA LOS VEHÍCULOS, YA QUE LA COFEPRIS SOLO EMITE ESOS AVISOS A LAS AMBULANCIAS O VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE BIOLÓGICOS, POR LO QUE SOLICITAMOS PERMITAN PRESENTAR AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE MI REPRESENTADA DONDE HACE ALUSIÓN AL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS. FAVOR DE PRECISAR.

20.- PÁGINA 32 PUNTO i.f SOLICITAN LO SIGUIENTE: a) El licitante debe contar con Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, practicada por un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la publicación de la presente convocatoria, la cual deberá presentar resultado del 100% de cumplimiento y se deberá acompañar de copia de la acreditación del laboratorio. Asimismo, debe contar con Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009, con las mismas características de la anterior, practicada en un comedor y cocina que atienda, la cual debe haber sido obtenida en fecha previa a la publicación de la presente convocatoria y su antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la presentación de su propuesta para el presente procedimiento.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE QUE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL PUNTO SEÑALADO ANTERIORMENTE NOS PERMITA ENTREGAR EL ACTA DE VERIFICACIÓN EMITIDA A LA COCINA ALTERNA, POR EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. A.C. BASADO EN LA NORMA NMX-F-605-NORMEX-2004 Y/O NMX-F-605-NORMEX-2015 ALIMENTOS – MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H, TODA VEZ QUE EN ESA AUDITORIA SE CONTEMPLAN TODAS LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?





Café BERSA  
Paseo Armada de México #338 Fracc. Floresta,  
Veracruz, Ver. Tel: (229)9803680  
[info@cafebersa.com](mailto:info@cafebersa.com)  
[www.cafebersa.com](http://www.cafebersa.com)

21.- PÁGINA 33 INCISO C ISSO 22000:2005

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS PERMITA ENTREGAR EL ISO 22000:2005 DE NUESTRAS INSTALACIONES OPERATIVAS UBICADAS EN VERACRÚZ, TODA VEZ QUE LAS CERTIFICACIONES DE LA COCINA ALTERNA CORREN POR CUENTA DEL ARRENDADOR. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

22.- PÁGINA 33 INCISO F DISTINTIVO H DE 3 COMEDORES.

PREGUNTA:

- A) MI REPRESENTADA SE ENCUENTRA EN PROCESO DE RENOVACIÓN DEL DISTINTIVO H EN EL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD DE VERACRÚZ, POR LO CUAL SOLICITAMOS NOS PERMITA PRESENTAR COPIA DEL DISTINTIVO QUE ACABA DE VENCER EL 21 DE ABRIL.
- B) POR OTRA PARTE OTRO CLIENTE NUESTRO (DICONSA) ESTÁ EN PROCESO DE CERTIFICACIÓN DEL DISTINTIVO H, POR LO CUAL SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS PERMITA ENTREGAR CARTA EXPEDIDA POR EL CLIENTE DONDE SEÑALE QUE ESTAMOS EN PROCESO DE AUDITORÍA PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

23.- PÁGINA 33 INCISO J HIGIENIZADO DE CISTERNAS.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS PERMITA PRESENTAR CONTRATO DE HIGIENIZADO DE CISTERNAS EL CUAL APENAS SE CELEBRÓ A INICIOS DE ABRIL POR MOTIVO DE OTRA LICITACIÓN, YA QUE ANTERIORMENTE NO SE HABÍA REQUERIDO ESE DOCUMENTO ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

24.- PÁGINA 34 INCISO P, SOLICITAN ANÁLISIS DE CLEMBUTEROL.

PREGUNTA: PARA DAR CUMPLIMIENTO A ÉSTE PUNTO ¿PODEMOS PRESENTAR CERTIFICADO DE SAGARPA DEL RASTRO EL CUAL SEÑALA QUE ESTÁ LIBRE DE ESA SUSTANCIA? YA QUE LA SAGARPA ES LA ENCARGADA DE REGULAR TODO LO RELACIONADO A LOS PRODUCTOS DE CARNE, FAVOR DE PRECISAR.

25.- PÁGINA 35 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD COPIA DE CONTRATOS QUE ACREDITEN • La prestación del servicio de alimentación para empleados, con sistema de autoservicio.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE SI TAMBIÉN SE PUEDEN PRESENTAR CONTRATOS QUE SEAN DE SERVICIO DE COMEDOR A EMPLEADOS, SERVICIO DE COMEDOR A PACIENTES, ELABORACIÓN DE BOX LUNCK, SERVICIO DE ALIMENTOS, ENTRE OTROS SIN NECESIDAD DE QUE INDIQUE EN EL CONTRATO EXPRESAMENTE "servicio de alimentación para empleados, con sistema de autoservicio.", LO ANTERIOR PARA NO LIMITAR LA LIBRE PARTICIPACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO, ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

26.- PÁGINA 35 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD SOLICITAN DISTINTIVO H RESPECTIVO DE CADA CONTRATO QUE PRESENTEN.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE PERMITA QUE LOS CONTRATOS PRESENTADOS SEAN EVALUADOS PARA EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD, INDISTINTAMENTE DE SI VIENEN O



Café BERSA  
Paseo Armada de México #338 Fracc. Floresta,  
Veracruz, Ver. Tel: (229)9803680  
[info@cafebersa.com](mailto:info@cafebersa.com)  
[www.cafebersa.com](http://www.cafebersa.com)

NO ACOMPAÑADOS DE DISTINTIVO H, LO ANTERIOR DEBIDO A QUE NUESTROS CLIENTES COMENZARON A REQUERIR ESA CERTIFICACIÓN EN EL AÑO DE 2015, LO ANTERIOR PARA NO LIMITAR LA LIBRE PARTICIPACIÓN. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

27.- PÁGINA 35 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD SOLICITAN LO SIGUIENTE: Los contratos que se presenten, deberán cubrir el periodo de un año calendario y estar totalmente concluidos a la fecha de la presentación de proposiciones.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE PERMITA PRESENTAR CONTRATOS CON UNA VIGENCIA MENOR A 1 AÑO, MIENTRAS SEAN DE AÑOS DIFERENTES, LO ANTERIOR DEBIDO A QUE MUCHAS DEPENDENCIAS HACEN SUS CONTRATACIONES POR 9 MESES, 6 MESES O 3 MESES SEGÚN SUS NECESIDADES, ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

28.- PÁGINA 36 PUNTO IV.A CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI LAS CARTAS DEBERÁN IR DIRIGIDAS A LA CONVOCANTE O PODEMOS PRESENTAR LAS QUE NOS HAN ENTREGADO NUESTROS CLIENTES EN AÑOS ANTERIORES, FAVOR DE PRECISAR.

29.- FOLIADO DE PROPUESTA TÉCNICA.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI ES OBLIGATORIO QUE TODA LA PROPUESTA TÉCNICA SEA PRESENTADA EN SU TOTALIDAD CON FOLIO, O SI SE PODRÁN PRESENTAR DOCUMENTOS SIN FOLIO, SIEMPRE Y CUANDO SE CONSTATE QUE MANTIENEN CONTINUIDAD. FAVOR DE PRECISAR.

30.- PREGUNTAS SOBRE RESPUESTAS RECIBIDAS.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE PERMITA QUE SE EFECTÚEN PREGUNTAS EN BASE A LAS RESPUESTAS RECIBIDAS, PARA PODER ACLARAR CUALQUIER DUDA QUE PUDIERA SUGIR DE LAS MISMAS, ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?

31.- PÁGINA 33 INCISO D SOLICITAN PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PASTEURIZADOS ACOMPAÑADO DEL CERTIFICADO NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007.

PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI PARA PODER DAR CUMPLIMIENTO A LO SOLICITADO, PODEMOS PRESENTAR CERTIFICADO INTERNACIONAL ISO 22000:2005, EL CUAL ESTÁ ENFOCADO EN SERVICIOS DE COMEDOR INDUSTRIAL, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE ALIMENTOS CRUDOS Y COCIDOS Y CERTIFICA EL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. FAVOR DE PRECISAR.

ATENTAMENTE.

CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.  
Juan Jesús Urrutia García.  
Apoderado Legal

### Procedimiento : 806099 - SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN

Vigente

Expediente : 1323063 - Servicio de comedor para el personal de Oficinas Nacionales del Conalep y el Al

Fecha y hora de apertura de proposiciones: 08/05/2017 10:00:00 AM

Administración del Procedimiento Monitoreo de Licitantes Grupo de Evaluación Fallo Mensajes Unidad Compradora / Licitantes

Crear Mensaje Mensajes Recibidos Mensajes Enviados Borrador de Mensajes Mensajes Adjuntados

Regresar

#### Mensajes (Aclaraciones al procedimiento)

Responder Reenviar Imprimir

Fecha  
28/04/2017 02:45 PM

Enviado por  
CAFE BERSA S DE RL DE CV

Asunto  
PREGUNTAS DE RESPUESTAS RECIBIDAS

**Mensajes**

SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE RECONSIDERE EL TEMA DEL CERTIFICADO TIF DE NUESTRAS INSTALACIONES YA QUE EN SENASICA NOS INDICARON QUE ELLOS NO CERTIFICAN A COMEDORES ÚNICAMENTE A LOS PROCESADORES DE LOS PRODUCTOS CÁRNICO POR LO QUE ESTARÍAMOS DANDO TOTAL CUMPLIMIENTO A LA CONVOCATORIA PRESENTANDO EL CERTIFICADO TIF DE NUESTRO PROVEEDOR DE CÁRNICOS

DE OTRA FORMA SE PUEDE MAL INTERPRETAR DE QUE USTEDES ESTÁN DANDO PREFERENCIA A ALGÚN LICITANTE QUE CUENTE CON UN RASTRO PROPIO YA QUE NINGÚN COMEDOR ESTÁ OBLIGADO A TENER LA CERTIFICACIÓN TIF NI ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NOM-008-ZOO-1994 Y NCM-009-ZOO-1994, QUIEN DEBE CUMPLIR CON ESOS PARÁMETROS ES EL PROVEEDOR DE CÁRNICOS

FAVOR DE INDICAR CUAL ES SU RESPUESTA FINAL SOBRE ESA PREGUNTA (PREGUNTA 17 QUE ESTÁ EN LA PÁGINA 34 DE LA CONVOCATORIA)

Mensaje a Todos (invitados y por invitar)  
No

Handwritten signatures and initials on the right margin.

CIUDAD DE MÉXICO, A 28 DE ABRIL DE 2017

**COLEGIO NACIONAL DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA  
 CONVOCATORIA PARA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
 PLURIANUAL ELECTRÓNICA No. LA-011L5X001-E26-2017  
 "SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS NACIONALES DEL CONALEP Y EL  
 ALMACÉN GENERAL DE DISTRIBUCIÓN"  
 PRESENTE**

POR ESTE CONDUCTO Y EN APEGO A LO PRESCRITO EN EL ACTA DE ACLARACIÓN DE BASES, PARA EL REPLANTEAMIENTO DE PREGUNTAS, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.** LES SOLICITA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES ACLARACIONES:

1. De la PRECISIÓN NO. 1 realizada por la convocante, citan lo siguiente: *LA CONVOCANTE SEÑALA QUE EN CASO EL GERENTE DE PISO Y/O SUPERVISOR DE COCINA DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTOS DE ACREDITACIÓN DE ESTUDIOS MÍNIMOS PROFESIONAL TÉCNICO Y/O TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y/O NUTRICIÓN ASÍ COMO DE NORMAS TÉCNICAS DE COMPETENCIA LABORAL Y/O CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN EL RAMO*

Entendemos que cuando se hace mención a *CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN EL RAMO*, se refieren al curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H, expedido por la Secretaría de Turismo, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. ¿Es correcta nuestra apreciación?

2. De la PRECISIÓN NO. 2 realizada por la convocante, citan lo siguiente: *LA CONVOCANTE SEÑALA QUE EN CASO EL CHEF DE COCINA DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTOS DE ACREDITACIÓN DE ESTUDIOS MÍNIMOS PROFESIONAL TÉCNICO Y/O TÉCNICO EN GASTRONOMÍA ASÍ COMO DE NORMAS TÉCNICAS DE COMPETENCIA LABORAL Y/O CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN EL RAMO*

Entendemos que cuando se hace mención a *CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN EL RAMO*, se refieren al curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H, expedido por la Secretaría de Turismo, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. ¿Es correcta nuestra apreciación?

3. De la PRECISIÓN NO. 5 realizada por la convocante. Citan lo siguiente:

Carta del licitante elaborada en papel membretado, dirigida al Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica, debidamente firmada autógrafamente (no rúbrica) por el representante legal, manifestando, bajo protesta de decir verdad, que los servicios que prestará, en caso de resultar adjudicado, cumplen con las siguientes normas **vigentes** (el licitante adjudicado deberá presentar dentro de los 16 días posteriores a la notificación del Fallo las copias de las normas solicitadas **vigentes**, en caso de no presentarlas será motivo de rescisión administrativa del contrato):

Norma	Denominación
NMX-F-605-NORMEX-2015	"Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H."
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007	Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994	Especifican la certificación de instalaciones y procesos para la preparación de comidas de las especies bovino, porcino y ave, bajo vigilancia sanitaria oficial

- HOJA 1 -

Handwritten signatures and initials on the right margin of the page.

- Entendemos que en caso de ser adjudicados, debemos de presentar dentro de los 16 días posteriores a la notificación del Fallo **copia** de las normas solicitadas **vigentes, así como los originales para cotejo**. ¿es correcto?
  - Entendemos que los certificados de cumplimiento de dichas normas deberán haber sido obtenidos con fecha anterior a la presentación de propuestas. ¿es correcto?
  - Entendemos que dichas normas deberán de estar a nombre del licitante adjudicado, ¿es correcto?
  - Entendemos que dichas normas deberán haber sido expedidas para el mismo domicilio al que corresponda el Aviso de Funcionamiento de la cocina instalada en el Estado de México o en la zona metropolitana de la Ciudad de México, ¿es correcto?
4. De la precisión no. 7 realizada por la convocante, respecto al cuadro "EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES A TRAVÉS DEL CRITERIO DE PUNTOS Y PORCENTAJES",

Entendemos que las certificaciones solicitadas en el punto i.f deben de estar a nombre del licitante, estar vigentes, y deberán de corresponder al mismo domicilio del Aviso de Funcionamiento de la cocina instalada en el Estado de México o en la zona metropolitana de la Ciudad de México, ¿es correcto?

5. De la respuesta a otorgada a la pregunta no. 26 realizada por la empresa CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V., respetuosamente le comentamos a la convocante lo siguiente:

La Norma que regula la obtención del Distintivo H, no es una Norma Oficial Mexicana (NOM), sino es una Norma Mexicana (NMX), la cual se Decretó el 22 de marzo de 2001, bajo la **NMX-F-605-NORMEX-2000**, ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H.

El 13 de octubre de 2004, se **actualiza** bajo la norma **NMX-F-605-NORMEX-2004**, ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H (QUE CANCELA A LA NMX-F-605-NORMEX-2000).

Asimismo, el pasado 13 de junio de 2016, se **actualiza** bajo la norma **NMX-F-605-NORMEX-2015**, ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" (CANCELA A LA NMX-F-605-NORMEX-2004)

Expuesto lo anterior, entendemos que los contratos que presentemos para ser evaluados para experiencia y especialidad, deberán venir acompañados de su Distintivo H, cuya norma que reguló la obtención de dicho Distintivo sea cualquiera de las normas antes citadas, según el año al que le corresponda. ¿Es correcta nuestra apreciación?

AGRADECIENDO DE ANTEMANO SU AMABLE ATENCIÓN A LA PRESENTE, QUEDO DE USTEDES.

ATENTAMENTE

LIC. RAMÓN GÁLVEZ MAYOL  
REPRESENTANTE LEGAL

- HOJA 2 -