

**ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES RELATIVA A LA CONVOCATORIA PARA EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE COMEDOR EN EL COLEGIO DE MÉXICO, A.C. EN EL EJERCICIO 2023, EN SU MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO. COLMEX-LPN-ADQ-08-22.-----**

-----En la Ciudad de México, siendo las 10:00 horas del día 20 de octubre de 2022, en el salón B de la Biblioteca de El Colegio de México, A.C., que se ubica en Carretera Picacho Ajusco número 20, Colonia Ampliación Fuentes del Pedregal, Código Postal número 14110, Alcaldía de Tlalpan, se reunieron la arquitecta Rocío Pérez Fentanes, Jefa del Departamento de Servicios Generales, quien preside este acto, el ingeniero Cuitláhuac Ernesto Sánchez Basilio, Jefe del Departamento de Adquisiciones, el contador público Alejandro Castro González, Contralor Interno, el C. Arturo Hernández Camarillo, Coordinador de Eventos Especiales y los licenciados Alberto Hernández Navarrete y Perla Bouchan Correa, en su carácter de Apoderados Legales, todos de El Colegio de México, A.C.; por parte de los licitantes se presenta la C. Alexa del Carmen Solorio Hernández, en representación de la empresa PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, S.A. DE C.V.; el C. Erick Brayan Amezcua Pérez, en representación de la empresa PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.; la C. Esperanza Ofelia Vega Alvarez y/o HOPE FOOD SERVICE, en su carácter de persona física; la C. Ingrid Yazmín Saucedo Vega y/o los Secretos de la Abuela, en su carácter de persona física y el C. Valentín Sánchez Alvarez, en representación de la empresa Casa Alvarez Gourmet, S.A. de C.V.; con el objeto de llevar a cabo la **JUNTA DE ACLARACIONES**, de conformidad con lo establecido en los numerales 6, 16 y 16.2 de la **CONVOCATORIA PARA EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE COMEDOR EN EL COLEGIO DE**

**MÉXICO, A.C. EN EL EJERCICIO 2023, EN SU MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO. COLMEX-LPN-ADQ-08-22.**

-----La Jefa del Departamento de Servicios Generales da la más cordial bienvenida a los licitantes en el presente acto y procede a registrar su asistencia, en los términos de la lista que se anexa a la presente acta. -----

-----Acto seguido, la Jefa del Departamento de Servicios Generales indicó que solamente se atenderán las solicitudes de aclaración, que hayan sido recibidas con 24 horas de anticipación al presente acto, en la Dirección de Servicios Generales, o a través de los correos electrónicos [rcabrera@colmex.mx](mailto:rcabrera@colmex.mx), [rfentanes@colmex.mx](mailto:rfentanes@colmex.mx) y [adquisiciones@colmex.mx](mailto:adquisiciones@colmex.mx), acompañadas del escrito en el que hayan expresado su interés en participar en la convocatoria de esta licitación pública nacional presencial, por sí o en representación de un tercero, en términos de lo indicado por el numeral 16.2 de la Convocatoria; en caso contrario, solo se les permitirá su asistencia en calidad de observadores. -----

-----A continuación, la Jefa del Departamento de Servicios Generales manifiesta que el día 18 de octubre de 2022 a las 11:05 a.m. se recibió en las cuentas [rcabrera@colmex.mx](mailto:rcabrera@colmex.mx), [rfentanes@colmex.mx](mailto:rfentanes@colmex.mx) y [adquisiciones@colmex.mx](mailto:adquisiciones@colmex.mx) un correo electrónico enviado por la C. Esperanza Vega Alvarez, el cual se acompaña de un escrito firmado por ella misma en su carácter de persona física en el que manifiesta su interés de participar en la presente licitación pública y anexa escrito con tres preguntas a las cuales se les dará lectura conjuntamente con sus respuestas. -----

1. Con mucho respeto a la convocante el día 13 de octubre de 2022 fue la visita al sitio y me percaté que solo se da una ensalada en servicio ¿es correcta mi apreciación?

**RESPUESTA:**

El licitante deberá apegarse a lo siguiente:

DESCRIPCION DE LOS PLATILLOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
------------------------------	------------------	----------

Barra de ensaladas (compuesta con diferentes verduras crudas o cocidas al vapor por lo menos 4 opciones de verduras).	Grs.	Sin restricción
---	------	-----------------

2. Referente a la visita al sitio, noté que no se portaba el uniforme completo, mi pregunta es si habrá alguna penalización, por no portarlo como debe de ser?

**RESPUESTA:**

“EL COLEGIO” se reserva el derecho de rechazar personal seleccionado por el “prestador de servicios” que se presente a laborar en estado de ebriedad, aliento alcohólico, sin uniforme, con mala presentación, falta de higiene, que no cumpla satisfactoriamente con las funciones para las que fue contratado, que no guarde la debida disciplina en las instalaciones o que no trate con respeto a los comensales y compañeros de trabajo.

3. Se garantizarán los mínimos, esto debido a que hay periodos vacacionales y baja la población del Colegio de México AC aunado a esto se pagará la cuota de recuperación

**RESPUESTA:**

El pago se realizará por servicio devengado y comidas entregadas.

-----A continuación, la Jefa del Departamento de Servicios Generales manifiesta que el día 18 de octubre de 2022 a las 11:11 a.m. se recibió en las cuentas [rcabrera@colmex.mx](mailto:rcabrera@colmex.mx), [rfentanes@colmex.mx](mailto:rfentanes@colmex.mx) y [adquisiciones@colmex.mx](mailto:adquisiciones@colmex.mx) un correo electrónico enviado de la cuenta [lossecretosabu@gmail.com](mailto:lossecretosabu@gmail.com), el cual se acompaña por un escrito firmado por la C. **INGRID YAZMIN SAUCEDO VEGA Y/O LOS SECRETOS DE LA ABUELA**, como persona física en el que manifiesta su interés de participar en la presente licitación pública y anexa escrito con dos preguntas a las cuales se les dará lectura conjuntamente con sus respuestas.-----

- Con mucho respeto a la convocante en el Tec 12, menciona que se debe de presentar la declaración de ISR 2021, sin embargo, fue a partir de enero del presente año cuando comencé operaciones, se mostrar mis declaraciones parciales del presente año, así como mi constancia de situación fiscal, para este punto.

**RESPUESTA:** Para dar cumplimiento con el **TEC-12** el licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible de la declaración anual del Impuesto Sobre la Renta (ISR) del ejercicio fiscal 2021 con sus anexos y el acuse de recibo en el que acredite el cumplimiento de dicha obligación, así como el original para cotejo y copia simple legible de la última declaración provisional del mes de agosto de 2022., Asimismo, con el objeto de dar apoyo a las MIPYMES y de conformidad con el artículo 34 tercer, cuarto y quinto párrafo de la “Ley”,

artículos 44 y 77 último párrafo del "Reglamento de la Ley" y con el artículo 32 tercer párrafo del "Reglamento", los licitantes podrán presentar proposiciones de manera conjunta para fomentar su participación, y dar cumplimiento a los requisitos solicitados por esta institución académica.

- Con respeto a la convocante en el Tec 13, se menciona que debo presentar mis estados financieros, pero como se dijo en la pregunta anterior apenas este año comencé operaciones, pero si puedo acreditar la solvencia económica, presentando contratos y estados de cuenta.

**RESPUESTA:** Para dar cumplimiento con el **TEC-13** el licitante deberá presentar Presentar el **original para cotejo y copia simple legible** de los estados financieros del ejercicio fiscal 2021. Los estados financieros deberán estar firmados por el Contador General de la empresa (**anexar original para cotejo y copia simple legible de su cédula profesional**) así como por el representante o apoderado legal de la empresa con el objeto de acreditar la solvencia económica del "licitante". Asimismo, con el objeto de dar apoyo a las MIPYMES y de conformidad con el artículo 34 tercer, cuarto y quinto párrafo de la "Ley", artículos 44 y 77 último párrafo del "Reglamento de la Ley" y con el artículo 32 tercer párrafo del "Reglamento", los licitantes podrán presentar proposiciones de manera conjunta para fomentar su participación, y dar cumplimiento a los requisitos solicitados por esta institución académica.

-----A continuación, la Jefa del Departamento de Servicios Generales manifiesta que el día 19 de octubre de 2022 a las 12:32 a.m. se recibió en las cuentas rcabrera@colmex.mx, rfentanes@colmex.mx y adquisiciones@colmex.mx un correo electrónico enviado por el C. Ignacio Vega Alvarez, el cual se acompaña por un escrito firmado por el C. Ignacio Alvarez Jaime, en su carácter de representante legal de la empresa **CASA ALVAREZ GOURMET, S.A. DE C.V.** en el que manifiesta su interés de participar en la presente licitación pública y anexa escrito con seis preguntas a las cuales se les dará lectura conjuntamente con sus respuestas.-----

**1. 9.1 LICENCIAS Y PERMISOS SANITARIO VIGENTE INCISO C) (PÁGINA 14)**

Además, y una vez asignado el respectivo contrato, el "prestador de Servicios" deberá obtener a más tardar el 31 de marzo de 2023, el certificado del Distintivo "H" por parte de la Secretaría de Turismo para el comedor.

**SOLICITA LA CONVOCANTE EN ESTE PUNTO QUE EL COLEGIO DE MÉXICO, A.C. DEBERÁ ESTAR CERTIFICADO CON EL DISTINTIVO H A MÁS TARDAR EL DÍA 31 DE MARZO DE 2023 (3 MESES DE INICIO DEL CONTRATO).**

Durante la visita a las Instalaciones me cercioré que hay muchas anomalías en el mantenimiento, como:

**FALTA DE PINTURA EN EL TECHO**

**PISO**

**El piso de algunas áreas se encuentra en muy malas condiciones.**

**Las Instalaciones del baño de hombres, falta pintura en el techo y se utiliza como bodega**

**SOLICITÓ RESPETUOSAMENTE A LA CONVOCANTE ACLARARME SI ACTUALMENTE EL COMEDOR ESTÁ CERTIFICADO CON DISTINTIVO H.**

**RESPUESTA:**

Las preguntas deberán versar sobre el contenido de la convocatoria.

**2. TEC-16 (PÁGINA 59)**

En este apartado se solicita Relación de Clientes de los dos últimos años con quienes haya prestado servicios con característica similares a las requeridas por "El Colegio"

Para ello, deberán integrar en su propuesta técnica, el original para cotejo y copia simple legible de dos contratos celebrados en los últimos años con sus respectivos originales y copias simples legible de su carta de liberación de fianza y/o carta finiquito y/o carta de terminación, con el objeto de acreditar los años de experiencia, la capacidad técnica y financiera necesaria y su cumplimiento en los servicios realizados de forma satisfactoria, de acuerdo con las características señaladas en la presente Convocatoria.

**SOLICITÓ RESPETUOSAMENTE A LA CONVOCANTE CONFIRMAR SI SE PUEDEN PRESENTAR RELACIÓN DE CLIENTES Y CONTRATOS DE AÑOS ANTERIORES A 2020, TOMANDO EN CUENTA QUE COMO ES DE COCOCIMIENTO DE TODOS, CRUZAMOS POR MÁS DE 2 AÑOS DE PANDEMÍA.**

**RESPUESTA:**

Para dar cumplimiento con el TEC-16 el licitante deberá presentar escrito en papel membretado del "licitante" firmado por su representante o apoderado legal, que contenga la **relación de clientes de los ejercicios 2019, 2020, 2021 y 2022** con quienes haya prestado servicios con características similares a las requeridas por "EL COLEGIO".

Asimismo, deberán integrar en su propuesta técnica, **el original para cotejo y copia simple legible** de dos contratos celebrados en ejercicios 2019, 2020, 2021 y 2022 con sus respectivos **originales y copias simples legibles** de su carta de liberación de fianza y/o carta finiquito y/o carta de terminación.

Se aceptarán contratos vigentes, siempre y cuando sean acompañados de las cartas de satisfacción de los clientes en los que exprese su conformidad con la ejecución y cumplimiento de los contratos.

**3. ANEXO TÉCNICO  
II. COMIDAS (PÁGINA 75)**

Se solicita Barra de Ensaladas (Compuesta con diferentes Verduras Crudas o Cocidas al Vapor por lo menos 4 opciones de verduras)

Durante la visita nos percatamos que sólo se ofrecía una opción (calabacitas cocidas):

**SOLICITÓ RESPETUOSAMENTE A LA CONVOCANTE CONFIRMAR SI ES ACEPTABLE OFRECER UNA SOLA OPCIÓN EN LA BARRA DE ENSALADAS?**

**RESPUESTA:**

El licitante deberá apegarse a lo siguiente:

DESCRIPCION DE LOS PLATILLOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Barra de ensaladas (compuesta con diferentes verduras crudas o cocidas al vapor por lo menos 4 opciones de verduras).	Grs.	Sin restricción

**4. ANEXO TÉCNICO II. COMIDAS (PÁGINA 75)**

Solicitan en la Descripción de los Platillos en el rubro del Postre (Dos opciones: Uno Horneado y Uno Frío)

**PODRÍA LA CONVOCANTE REFORZAR EL GRAMAJE?**

**LO ANTERIOR APEGANDONOS AL PUNTO 5.13. NORMAS (PÁGINA 9) RESPECTO A LA NOM 043-SSA2-2012 "PLATO DEL BUEN COMER" Y SE CONTRAPONA CON EL POSTRE HORNEADO QUE PARA SU PREPARACIÓN REQUIERE DE HARINAS.**

**RESPUESTA:**

El licitante deberá apegarse a lo siguiente:

Descripción de los platillos	Unidad de medida	Cantidad
Postre (dos opciones: uno horneado y uno frío).	Grs.	100

**5. ANEXO TÉCNICO IV. CONDICIONES Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL DEL PRESTADOR DEL SERVICIO, COMIDAS A SERVIR (PÁGINA 78)**

El "prestador de servicios" deberá garantizar un mínimo de 450 (cuatrocientos cincuenta) y un máximo de 700 (setecientas) comidas diarias a servir

**PODRÍA LA CONVOCANTE INFORMAR QUE PROCEDERÍA EN CASO DE QUE SE PRESENTARÁN MÁS PERSONAS?**

**RESPUESTA:**

El pago se realizará por servicio devengado y comidas entregadas.

**ASÍ MISMO, PODRÍA HACER DE NUESTRO CONOCIMIENTO ¿SI LA DEPENDENCIA GARANTIZA EL PAGO DE LAS CANTIDADES MÍNIMAS SOLICITADAS?**

**RESPUESTA:**

El pago se realizará por servicio devengado y comidas entregadas.

**6. CERTIFICADO TIF (PÁGINA 79)**

El "prestador de servicios" deberá contar con el certificado TIF vigente que haga constar el perfecto estado de las carnes que se consumirán en el comedor".

**PODRÍA PRECISAR LA CONVOCANTE, EN ESTE APARTADO DE REFIERE AL PROVEEDOR DE LAS CARNES" ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?**

**RESPUESTA:**

Para dar cumplimiento al TEC-26 el licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible del certificado del rastro TIF (Tipo Inspección Federal) vigente de donde procedan los productos cárnicos de res, cerdo y pollo, así como de los embutidos que va a ofertar en su propuesta, estos podrán ser de los licitantes, de los productores y/o fabricantes que lo respaldan en su propuesta con vigencia durante la prestación del servicio objeto de la presente convocatoria.

-----A continuación, la Jefa del Departamento de Servicios Generales manifiesta que el día 19 de octubre de 2022 a las 09:01 a.m. se recibió en las cuentas [rcabrera@colmex.mx](mailto:rcabrera@colmex.mx), [rfentanes@colmex.mx](mailto:rfentanes@colmex.mx) y [adquisiciones@colmex.mx](mailto:adquisiciones@colmex.mx) un correo electrónico enviado por [licitaciones@especialidadescomercialesreyes.com](mailto:licitaciones@especialidadescomercialesreyes.com), el cual se acompaña por un escrito firmado por el C. José Díaz Pineda, en su carácter de apoderado general de la empresa **ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A. DE C.V** en el que manifiesta su interés de participar en la presente licitación pública y anexa escrito con seis preguntas a las cuales se les dará respuesta.-----

NÚMERO	PUNTO BASES	PREGUNTA	RESPUESTA
01	<p>CON RELACIÓN AL NUMERAL <b>9.13 CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL DEL PRESTADOR DE SERVICIOS</b>, INCISO</p> <p><b>A EL SUPERVISOR/A PERMANENTE Y SUPLENTE</b> DEBERÁN CONTAR CON LICENCIATURA EN NUTRICIÓN, ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES O CARRERA A FIN, PARA ELLO DEBERÁ PRESENTAR <b>ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE</b> DEL TÍTULO EXPEDIDO POR INSTITUCIÓN ACREDITADA, COMO SON EL IPN, UNAM, UAM Y OTRAS.</p> <p><b>B EL SUPERVISOR/A PERMANENTE Y SUPLENTE</b> DEBERÁN CONTAR CON LICENCIATURA EN NUTRICIÓN, ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES O CARRERA A FIN, PARA ELLO DEBERÁ PRESENTAR <b>ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE</b> DEL TÍTULO EXPEDIDO POR INSTITUCIÓN ACREDITADA, COMO SON EL IPN, UNAM, UAM Y OTRAS.</p>	<p>AGRADECERÉ A LA CONVOCANTE RECONSIDERE LA SOLICITUD DE HACER ENTREGA DEL <b>TÍTULO ORIGINAL</b> EXPEDIDO POR INSTITUCIÓN ACREDITADA QUE CONSTE LA LICENCIATURA EN LA MATERIA.</p> <p>LO ANTERIOR, DEBIDO A QUE SON DOCUMENTOS ORIGINALES QUE SE ENCUENTRAN EN POSESIÓN DEL PROFESIONISTA Y NO ASÍ DE LA EMPRESA, POR LO QUE NO SE TIENEN DERECHOS DE SU USO.</p> <p>SUGERIMOS, QUE PARA CUBRIR EL REQUISITO SE HAGA ENTREGA ADEMÁS DEL TÍTULO PROFESIONAL EN COPIA SIMPLE, DE LA CÉDULA PROFESIONAL EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD EDUCATIVA EN EL PAÍS, LA CUAL CUENTA CON ELEMENTOS QUE FACILITAN LA VERIFICACIÓN DE AUTENTICIDAD DE LA PROFESIONALIZACIÓN ACREDITADA.</p> <p>¿SE ACEPTA?</p>	<p>No se acepta la propuesta, el licitante deberá presentar los documentos en original y copia simple relativos al numeral 9.13.</p>

NÚMERO	PUNTO BASES	PREGUNTA	RESPUESTA
	<p><b>C, EL COCINERO/ A PERMANENTE Y SUPLENTE</b> QUE DEBERÁN CONTAR CON ESTUDIOS TÉCNICOS EN GASTRONOMÍA, RELACIONADA CON LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS O CARRERA AFÍN, PARA ELLO DEBERÁ PRESENTAR <b>ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE</b> DE SU TÍTULO PROFESIONAL EMITIDO POR INSTITUCIÓN ACREDITADA POR ENTIDAD OFICIAL COMO SON EL IPN, UNAM, UAM Y OTRAS. DE LA CONVOCATORIA.</p>		
02	<p><b>9.13 CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL DEL PRESTADOR DE SERVICIOS.</b> ADEMÁS, EL "PRESTADOR DE SERVICIOS" EN LA PLANTILLA DE TRABAJO, DEBERÁ DE SEÑALAR PERSONAL DE APOYO PARA ATENDER EL SERVICIO, TOMANDO EN CONSIDERACIÓN EL MÍNIMO Y MÁXIMO DE COMIDAS A PREPARAR, TALES COMO ALMACENISTAS, AYUDANTES DE COCINA, AYUDANTES DE LAVA LOZA, AYUDANTES EN GENERAL, ETC. "EL COLEGIO" PODRÁ SOLICITAR LA AMPLIACIÓN DEL PERSONAL CUANDO HAYA RETRASOS EN LA ATENCIÓN. "EL COLEGIO" PODRÁ SOLICITAR SIN COSTO ADICIONAL EL AUMENTO DE PERSONAL DE APOYO PARA AGILIZAR EL SERVICIO.</p>	<p>SE SOLICITA A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE EN SU EXPERIENCIA EL NÚMERO DE TRABAJADORES MÍNIMO CON LO QUE HA RESULTADO FUNCIONAL LA OPERACIÓN DEL SERVICIO EN SUS INSTALACIONES, TODA VEZ QUE NO SE ENCUENTRA INDICADA PROPORCION ALGUNA, O INDIQUE SI BASTARA CON CONSIDERAR UN ELEMENTO DE CADA TIPO DE PERSONAL.</p>	<p>En servicios anteriores el número de personas en la plantilla fueron 24 con resultados satisfactorios.</p>
03	<p><b>ANEXO TECNICO PUNTO II. COMIDAS.</b> POSTRE (DOS OPCIONES: UNO HORNEADO Y UNO FRÍO).</p>	<p>SOLICITO A LA CONVOCANTE ACLARE QUE EN RELACIÓN AL POSTRE HORNEADO SI EL POSTRE SE INDICA ASÍ REFIRIENDO LA FORMA DE PREPARACIÓN QUE INCLUYA SU COCCIÓN EN HORNO,</p>	<p>La oferta del postre debe incluir dos opciones: uno horneado y uno frío.</p>

NÚMERO	PUNTO BASES	PREGUNTA	RESPUESTA
		<p>INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEMPERATURA A LA QUE DEBE PRESENTARSE AL COMENSAL.</p> <p>LO ANTERIOR DEBIDO A QUE HAY POSTRES QUE SE SIRVEN CALIENTES DESDE UN HORNO (SALIENDO DEL HORNO) Y OTROS QUE SE HORNEAN PERO SE SIRVEN FRÍOS.</p>	
04	<p><b>14.1 PROPUESTA TECNICA ANEXO TEC-28.</b> PRESENTAR EL ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CONTRATO VIGENTE DE PRESTACION DE SERVICIOS CON UN LABORATORIO CERTIFICADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION (EMA).</p>	<p>SOLICITO A LA CONVOCANTE CON TODO EL RESPETO, QUE ESTE REQUISITO NO SEA OBLIGATORIO, O EN UN DADO CASO SE PUEDA DAR CUMPLIMIENTO ADJUNTANDO CARTA EMITIDA POR EL LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA EMA EN EL QUE MANIFIESTE ESTAR CAPACITADO Y AUTORIZADO PARA REALIZAR TODOS LOS ESTUDIOS DE LABORATORIO SOLICITADOS COMO PARTE DE LOS REQUERIMIENTOS DEL PRESENTE PROCESO DE LICITACION POR LO QUE OTORGA SU APOYO AL LICITANTE CON LA INTENCIÓN DE DAR CUMPLIMIENTO AL CONTRATO QUE DERIVE DE ESTE PROCEDIMIENTO Y DURANTE SU VIGENCIA, TODA VEZ QUE ESTE REQUISITO ES LIMITANTE PARA LA PARTICIPACIÓN DE EMPRESAS QUE REALIZAN LOS ESTUDIOS BUSCANDO SIEMPRE LA MEJOR OFERTA ECONÓMICA ENTRE DIVERSOS LABORATORIOS ACREDITADOS</p> <p>¿SE ACEPTA?</p>	<p>Para dar cumplimiento con el <b>TEC-28</b>. bastará que el licitante presente el <b>original para cotejo y copia simple legible</b> del contrato vigente de prestación de servicios con un laboratorio certificado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).</p>
05	<p><b>5.6 PARTICIPACION Y PRESENTACION DE PROPUESTAS ANEXO TEC-5.</b> EL LICITANTE ACREDITE QUE EL GIRO DE SU EMPRESA O ACTIVIDADES ESTEN RELACIONADAS CON EL OBJETO DE</p>	<p>FAVOR DE ACLARAR CON QUE DOCUMENTAL SE CUBRIRÁ TAL REQUISITO DEBIDO A QUE EL NUMERAL QUE INDICA LA CONVOCANTE (TEC-5), HACE REFERENCIA A PRESENTAR</p>	<p>Para la acreditación del giro de la empresa o actividades que estén relacionadas con el objeto de la convocatoria bastara que el licitante presente el</p>

NÚMERO	PUNTO BASES	PREGUNTA	RESPUESTA
	<p>LA PRESENTE CONVOCATORIA, ASI COMO SU CAPACIDAD LEGAL, TECNICA Y FINANCIERA DE ACUERDO CON LAS CARACTERISTICAS DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS.</p>	<p>ESCRITO EN PAPEL MEMBRETADO DEL "LICITANTE" FIRMADO POR SU REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL, SEÑALANDO <b>10 (DIEZ) MENÚS</b> PARA CASOS IMPREVISTOS O DE EMERGENCIA (QUE NO REQUIERAN PARA SU PREPARACIÓN ENERGÍA ELÉCTRICA O GAS O PREVEA LA FALTA DE AGUA, POR EJEMPLO), CON SUS RESPECTIVAS PORCIONES Y CONTENIDO NUTRICIONAL. CONSIDERAR ALIMENTOS PREPARADOS EN FRÍO Y DE FÁCIL MANEJO Y PREPARACIÓN.</p> <p>FAVOR DE ACLARAR</p>	<p>documento <b>TEC-8.</b> en papel membretado del "licitante" firmado por su representante o apoderado legal, mediante el cual manifiesta el formato de la <b>"Acreditación de la Personalidad Jurídica"</b> con el fin de acreditar la constitución legal como persona física o moral, su personalidad jurídica, así como su objeto social relacionado con los "servicios" materia de la presente Convocatoria, adjuntando el <b>original para cotejo y copia simple legible</b> del acta constitutiva y sus modificaciones de la persona moral, en su caso, también el poder del representante legal.</p> <p>En caso de ser persona física, adjuntar el <b>original para cotejo y copia simple legible</b> de su Registro Federal de Contribuyentes con actividad empresarial, Clave Única de Registro de Población y del poder notarial de su apoderado o representante legal.</p>
06	<p><b>ANEXO TECNICO</b>  <b>PUNTO III. SERVICIO DE CAFÉ.</b>  <b>2. BEBIDAS</b>          - JUGO DE NARANJA, MANZANA, TORONJA.          - .....</p>	<p>SOLICITO A LA CONVOCANTE ACLARE SI LOS JUGOS DE NARANJA, MANZANA Y TORONJA a LOS QUE HACE REFERENCIA SON NATURALES (SERVIDOS AL MOMENTO) O DEBEN SER EN</p>	<p>Los jugos serán naturales</p>

NÚMERO	PUNTO BASES	PREGUNTA	RESPUESTA
		ENVASE TETRAPAK O DE VIDRIO (INDUSTRIALIZADOS)  FAVOR DE ACLARAR	

-----A continuación, la Jefa del Departamento de Servicios Generales manifiesta que el día 19 de octubre de 2022 a las 09:24 a.m. se recibió en las cuentas [rcabrera@colmex.mx](mailto:rcabrera@colmex.mx) y [rfentanes@colmex.mx](mailto:rfentanes@colmex.mx) un correo electrónico enviado por la C. Alexa Solorio Hernandez, el cual se acompaña por un escrito firmado por el C. Alberto Casillas Lorenzo, en su carácter de representante legal de la empresa PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, S.A. DE C.V. en el que manifiesta su interés de participar en la presente licitación pública y anexa escrito con siete preguntas a las cuales se les dará respuesta.-----

NO. DE SOLICITUD DE ACLARACIÓN	NUMERAL ESPECÍFICO DE LA CONVOCATORIA	SOLICITUD DE ACLARACIÓN	RESPUESTA
1	14.1 <b>PROPUESTA TÉCNICA TEC-6 LICENCIA EXPEDIDA POR LA SECRETARIA DE SALUD</b>	LA CONVOCANTE SOLICITA QUE "EL PRESTADOR DE SERVICIOS DEBE PRESENTAR CON LICENCIA O PERMISO VIGENTE EXPEDIDO POR LA SECRETARIA DE SALUD PARA OPERAR COMO PRESTADOR DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y QUE CUBRA LA VIGENCIA TOTAL DEL CONTRATO." ENTENDEMOS QUE LOS LICITANTES DEBEMOS ACREDITAR ESTE PUNTO PRESENTANDO EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO A NOMBRE DEL LICITANTE, EXPEDIDO POR LA SECRETARIA DE SALUD Y LA COFEPRIS, EN DONDE SE ENUNCIE QUE EL GIRO DEL ESTABLECIMIENTO ES EL DE "SERVICIOS DE COMEDOR PARA EMPRESAS E INSTITUCIONES",	Para dar cumplimiento con el <b>TEC-6</b> , bastará que el licitante presente el <b>original para cotejo y copia simple legible</b> de la licencia o permiso vigente expedido por la Secretaría de Salud para operar como prestador de servicios de alimentación y que cubra la vigencia del contrato que derive del presente procedimiento.

		¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?									
2	<b>14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC-7 NORMAS OFICIALES MEXICANA</b>	<p><b>LA CONVOCANTE SOLICITA QUE “EL PRESTADOR DE SERVICIOS DEBE PRESENTAR ESCRITO FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL EL CUAL MANIFIESTE QUE LA EMPRESA QUE REPRESENTA Y EL PERSONAL QUE PROPONE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONOCEN Y CUMPLEN CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS QUE SE SEÑALAN A CONTINUACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PLATO DEL BUEN COMER. NOM-043-SSA2-2012</li> <li>• PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS NOM-251-SSA1-2009</li> <li>• DISTINTIVO H EMITIDO POR LA SECRETARÍA DE TURISMO. NMX-F-605-NORMEX-2018</li> </ul> <p><b>ENTENDEMOS QUE LOS LICITANTES DEBEMOS ACREDITAR ESTE PUNTO PRESENTANDO DISTINTIVO H DE LA COCINA CENTRAL VIGENTE Y A NOMBRE DEL LICITANTE.</b></p> <p><b>¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?</b></p>	<p>Para dar cumplimiento al <b>TEC-7</b>, bastará que el licitante presente escrito en papel membretado del “licitante” firmado por su representante o apoderado legal, mediante el cual manifieste que la empresa que representa y el personal que propone para la prestación del “servicio” conocen y cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas que se señalan a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto</th> <th>Norma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plato del buen comer.</td> <td>NOM-043-SSA2-2012</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Distintivo H emitido por la Secretaría de Turismo.</td> <td>NMX-F-605-NORMEX-2018</td> </tr> </tbody> </table> <p>Una vez asignado el respectivo contrato, el “licitante” deberá obtener a más tardar <b>el 31 de marzo de 2023</b>, el certificado del <b>Distintivo “H”</b> por parte de la Secretaría de Turismo</p>	Concepto	Norma	Plato del buen comer.	NOM-043-SSA2-2012	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NOM-251-SSA1-2009	Distintivo H emitido por la Secretaría de Turismo.	NMX-F-605-NORMEX-2018
Concepto	Norma										
Plato del buen comer.	NOM-043-SSA2-2012										
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NOM-251-SSA1-2009										
Distintivo H emitido por la Secretaría de Turismo.	NMX-F-605-NORMEX-2018										

			para las instalaciones del comedor de "EL COLEGIO".
3	14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC-23 INSPECCIÓN SANITARIA	<p>LA CONVOCANTE SOLICITA QUE "EL PRESTADOR DE SERVICIOS DEBE PRESENTAR EL ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA REALIZADA EN BASE A LA NOM-251-SSA1-2009, DE LAS INSTALACIONES, EQUIPO DE TRANSPORTE, Y EQUIPO DE REFRIGERACIÓN, EN SU CASO, Y CÁMARA DE REFRIGERACIÓN DEL "LICITANTE", CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES QUE CERTIFIQUE EL CUMPLIMIENTO DE LA NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>ESTIMADA CONVOCANTE, EN VIRTUD DE QUE EL PROCEDIMIENTO QUE NOS OCUPA TIENE COMO OBJETO LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS DE FIN DE AÑO PARA EL PERSONAL DE APOYO Y ASISTENCIA A LA EDUCACIÓN, HACEMOS DE SU CONOCIMIENTO QUE RESULTA APLICABLE EN LA MATERIA DE ALIMENTOS EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LA CUAL ESTABLECE LO SIGUIENTE:</p> <p>1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN 1.1 ESTA NORMA OFICIAL MEXICANA ESTABLECE LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBEN OBSERVARSE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y SUS MATERIAS PRIMAS A FIN DE EVITAR SU CONTAMINACIÓN A LO LARGO DE SU PROCESO. 1.2 ESTA NORMA OFICIAL MEXICANA ES DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA PARA LAS PERSONAS FÍSICAS O</p>	<p>Para dar cumplimiento con el TEC-23. El licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009, de las instalaciones, equipo de transporte, y equipo de refrigeración, en su caso, y cámara de refrigeración del "licitante", con una antigüedad no mayor a tres meses que certifique el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009. (Prácticas de higiene y sanidad).</p>

		<p><b>MORALES QUE SE DEDICAN AL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DESTINADOS A LOS CONSUMIDORES EN TERRITORIO NACIONAL. EN VIRTUD DE LO ANTERIOR, Y TODA VEZ QUE LA NORMA CITADA ES DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA, A FIN DE QUE LA CONVOCANTE SE ASEGURE CON LAS MEJORES CONDICIONES EN CUANTO A PRECIO, CALIDAD, FINANCIAMIENTO Y DEMÁS CIRCUNSTANCIAS PERTINENTES DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 26 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SE SOLICITA A LA CONVOCANTE ACLARE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN QUE LOS LICITANTES DEBEMOS CUMPLIR CON LOS REQUISITOS MINIMOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA NOM-251-SSA1-2009, PRESENTANDO EL CERTIFICADO EMITIDO POR UN ORGANISMO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA), CUYO ALCANCE ESTE RELACIONADO CON LA MATERIA DE ALIMENTOS.</b></p> <p><b>¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACION?</b></p>	
4	<p><b>14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC-23 INSPECCIÓN SANITARIA</b></p>	<p>ESTIMADA CONVOCANTE, TOMANDO EN CONSIDERACIÓN LA PREGUNTA INMEDIATA ANTERIOR, ES DE SUMA IMPORTANCIA EXTERNARLE QUE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, CUENTA CON UN APÉNDICE, MISMO QUE LA LETRA SE TRANSCRIBE EN LA PARTE QUE APLICA: APENDICE A</p>	<p>Para dar cumplimiento con el <b>TEC-23</b>. El licitante deberá presentar el <b>original para cotejo y copia simple legible</b> de la Inspección Sanitaria realizada en base a la <b>NOM-251-SSA1-2009</b>, de las instalaciones, equipo de transporte, y equipo de refrigeración, en su caso, y cámara de refrigeración del "licitante", con una antigüedad no mayor a tres</p>

	<p>SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACION</p> <p>PREAMBULO</p> <p>EN ESTE APÉNDICE SE OFRECEN ORIENTACIONES GENERALES PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA, A LA VEZ QUE SE RECONOCE QUE LOS DETALLES PARA LA APLICACIÓN PUEDEN VARIAR SEGÚN LAS CIRCUNSTANCIAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA[1].</p> <p>EL SISTEMA DE HACCP, QUE TIENE FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Y CARÁCTER SISTEMÁTICO, PERMITE IDENTIFICAR PELIGROS ESPECÍFICOS Y MEDIDAS PARA SU CONTROL CON EL FIN DE GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. ES UN INSTRUMENTO PARA EVALUAR LOS PELIGROS Y ESTABLECER SISTEMAS DE CONTROL QUE SE CENTRAN EN LA PREVENCIÓN EN LUGAR DE BASARSE PRINCIPALMENTE EN EL ENSAYO DEL PRODUCTO FINAL. TODO SISTEMA DE HACCP ES SUSCEPTIBLE DE CAMBIOS QUE PUEDEN DERIVAR DE LOS AVANCES EN EL DISEÑO DEL EQUIPO, LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN O EL SECTOR TECNOLÓGICO.</p> <p>EL SISTEMA HACCP PUEDE APLICARSE A LO LARGO DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA, DESDE EL PRODUCTOR PRIMARIO HASTA EL CONSUMIDOR FINAL, Y SU APLICACIÓN DEBERÁ BASARSE EN PRUEBAS CIENTÍFICAS DE PELIGROS PARA LA SALUD HUMANA, ADEMÁS DE MEJORAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP PUEDE OFRECER OTRAS VENTAJAS SIGNIFICATIVAS, FACILITAR ASIMISMO LA INSPECCIÓN POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE REGLAMENTACIÓN, Y PROMOVER EL COMERCIO INTERNACIONAL AL</p>	<p>meses que certifique el cumplimiento de la <b>NOM-251-SSA1-2009</b>. (Prácticas de higiene y sanidad).</p>
--	---	---

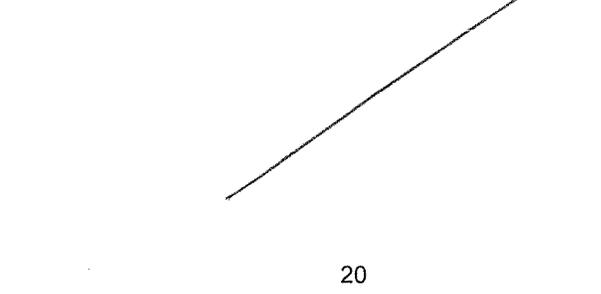
		<p>AUMENTAR LA CONFIANZA EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. POR LO ANTERIOR, SE SUGIERE A LA ENTIDAD CONVOCANTE, QUE A FIN DE QUE DE CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 26 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SE SOLICITE QUE LOS LICITANTES PRESENTEN DE MANERA OBLIGATORIA EL CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP) EMITIDO POR UN ORGANISMO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) CUYO ALCANCE ESTE RELACIONADO CON LA MATERIA DE ALIMENTOS. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?</p>	
5	<p><b>14.1</b> <b>PROPUESTA</b> <b>TÉCNICA TEC-23</b> <b>INSPECCIÓN</b> <b>SANITARIA</b></p>	<p>ESTIMADA CONVOCANTE, AL RESULTAR DE INDISPENSABLE CUMPLIMIENTO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, ASÍ COMO LO CORRESPONDIENTE A SU APÉNDICE EN DONDE SE REGULAN LOS ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP), RESULTA IMPRESCINDIBLE QUE LA CONVOCANTE REQUIERA QUE LOS LICITANTES ACREDITEN A TRAVÉS DE SU CERTIFICADO QUE CUMPLEN CON UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN TÉRMINOS DE LA NORMA MINX-CC-9001-IMNC-2015 E ISO 9001:2015, SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, EMITIDO POR UN ORGANISMO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) CUYO ALCANCE ESTE RELACIONADO CON LA MATERIA DE</p>	<p>Para dar cumplimiento con el TEC-23. El licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009, de las instalaciones, equipo de transporte, y equipo de refrigeración, en su caso, y cámara de refrigeración del "licitante", con una antigüedad no mayor a tres meses que certifique el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009. (Prácticas de higiene y sanidad)</p>

		ALIMENTOS. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?	
6	14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC-23 INSPECCIÓN SANITARIA	ESTIMADA CONVOCANTE, AL RESULTAR DE INDISPENSABLE CUMPLIMIENTO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SE HACE DE CONOCIMIENTO QUE DICHA NORMA ESTA ENLAZADA CON LA NORMA MNX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 e ISO 22000:2018, SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS POR LO QUE ENTENDEMOS QUE LOS LICITANTES DEBEMOS ACREDITAR DICHO SISTEMA CON LA PRESENTACIÓN DEL CERTIFICADO VIGENTE EMITIDO POR UN ORGANISMO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) CUYO ALCANCE ESTE RELACIONADO CON LA RAMA DE ALIMENTOS. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?	Para dar cumplimiento con el TEC-23. El licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009, de las instalaciones, equipo de transporte, y equipo de refrigeración, en su caso, y cámara de refrigeración del "licitante", con una antigüedad no mayor a tres meses que certifique el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009. (Prácticas de higiene y sanidad).
7	14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC-26 CERTIFICADO TIF	LA CONVOCANTE SOLICITA QUE "EL PRESTADOR DE SERVICIOS DEBERÁ CONTAR CON EL CERTIFICADO TIF VIGENTE QUE HAGA CONSTAR EL PERFECTO ESTADO DE LAS CARNES QUE SE CONSUMIRÁN EN EL COMEDOR", ENTENDEMOS QUE LOS LICITANTES DEBEMOS PRESENTAR CERTIFICADO TIF, VIGENTE Y A NOMBRE DEL LICITANTE, Y QUE ESTE DEBE TENER POR LO MENOS EL CORTE Y DESHUESE, ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS, COCIDOS Y BOX LUNCH DE LAS ESPECIES AVIAR, BOBINA Y PORCINA DE DONDE PROCEDAN LOS PRODUCTOS CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO. ADEMÁS DEBEMOS PRESENTAR LA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN DEL	Para dar cumplimiento al TEC-26 el licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible del certificado del rastro TIF (Tipo Inspección Federal) vigente de donde procedan los productos cárnicos de res, cerdo y pollo, así como de los embutidos que va a ofertar en su propuesta, estos podrán ser de los licitantes, de los productores y/o fabricantes que lo respaldan en su propuesta con vigencia durante la prestación del servicio objeto de la presente convocatoria.

		<p><b>DIRECTORIO DE ESTABLECIMIENTOS TIF, PUBLICADO POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASICA) PARA COMPROBAR QUE LA CERTIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS TIF SE ENCUENTRAN VIGENTES. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?</b></p>	
--	--	---	--

-----A continuación, la Jefa del Departamento de Servicios Generales manifiesta que el día 19 de octubre de 2022 a las 09:27 a.m. se recibió en las cuentas [rcabrera@colmex.mx](mailto:rcabrera@colmex.mx), [rfentanes@colmex.mx](mailto:rfentanes@colmex.mx) y [adquisiciones@colmex.mx](mailto:adquisiciones@colmex.mx) un correo electrónico enviado por el C. Gustavo Rodríguez Yañez, el cual se acompaña por un escrito firmado por el mismo, en su carácter de representante legal de la empresa **PiGuDi Gastronómico, S.A. de C.V.** en el que manifiesta su interés de participar en la presente licitación pública y anexa escrito con once preguntas a las cuales se les dará respuesta.-----

NO. DE SOLICITUD DE ACLARACIÓN	NUMERAL ESPECÍFICO DE LA CONVOCATORIA	SOLICITUD DE ACLARACIÓN	RESPUESTA
1.-	7.1 Objeto de los Servicios	<p>Derivado que el Objeto de la presente licitación es el servicio de comedor, con la finalidad de preparar, procesar y proporcionar desayunos, comidas y servicio de cafetería para profesores, empleados y estudiantes, así como para los usuarios externos previamente autorizados por el Colegio.</p> <p>Se sugiere respetuosamente a la Convocante que, resulta</p>	No se acepta su propuesta

		<p>indispensable que los Licitantes cuenten con una cocina central en la Ciudad de México, a fin de que se garantice la continuidad del servicio, aún y cuando se presenten circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito.</p> <p>Por lo cual los licitantes deberán acreditar de manera obligatoria que cuentan con una cocina central que cumpla con las normas que se requieren en la licitación, debiendo presentar el certificado vigente emitido por un organismo certificador acreditado ante la EMA que cumple con la norma NOM-251-SSA1-2009, acompañado de la auditoría sanitaria respectiva, efectuada por un laboratorio acreditado ante la EMA, con una antigüedad no mayor a tres meses, así como distintivo H vigente de conformidad con la norma NMX-F-605-NORMEX-2018.</p> <p>¿Se acepta nuestra propuesta?</p>	
--	--	---	--

2.-	TEC-7	<p>Estimada convocante, favor de aclarar si es correcta nuestra apreciación que los licitantes deberán presentar distintivo H de su cocina central o bien de algún domicilio donde acredite que se encuentra prestando el servicio de comedor, lo anterior, bajo el principio de congruencia, ya que en el TEC 23 si se solicita dar cumplimiento a la NOM-251-SSA1-2009, coadyuvando lo anterior, con asegurar al Colegio con las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad, oportunidad, financiamiento y demás circunstancias convenientes de conformidad con lo previsto en los artículos 134 de nuestra Carta Magna y 26 de la Ley Reglamentaria.</p> <p>¿Se acepta nuestra propuesta?</p>	No se acepta su propuesta
3.-	TEC 16	<p>Respecto a los contratos que deberán presentar de la misma naturaleza los licitantes para acreditar su experiencia, se solicita respetuosamente a la Convocante, aclare si es correcta nuestra apreciación que se deberán presentar contratos cuyo objeto hayan sido o sean para la prestación del servicio de comedor y cafetería brindado al mismo cliente.</p> <p>¿Es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>Para dar cumplimiento con el TEC-16 el licitante deberá presentar escrito en papel membretado del "licitante" firmado por su representante o apoderado legal, que contenga la relación de clientes de los ejercicios 2019, 2020, 2021 y 2022 con quienes haya prestado servicios con características similares a las requeridas por "EL COLEGIO".</p> <p>Asimismo, deberán integrar en su propuesta técnica, el original para cotejo y copia simple legible de dos contratos celebrados en ejercicios 2019,</p>

			<p>2020, 2021 y 2022 con sus respectivos <b>originales y copias simples legibles</b> de su carta de liberación de fianza y/o carta finiquito y/o carta de terminación.</p> <p>Se aceptarán contratos vigentes, siempre y cuando sean acompañados de las cartas de satisfacción de los clientes en los que exprese su conformidad con la ejecución y cumplimiento de los contratos.</p>
4.-	TEC 16	<p>Se solicita respetuosamente a la Convocante, aclare si es correcta nuestra apreciación que al referirse que los licitantes deberán acreditar su experiencia presentando contratos celebrados en los últimos años, debemos entender por "últimos años" los celebrados en los años 2020, 2021 y 2022. ¿Es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>Para dar cumplimiento con el TEC-16 el licitante deberá presentar escrito en papel membretado del "licitante" firmado por su representante o apoderado legal, que contenga la relación de clientes de los ejercicios 2019, 2020, 2021 y 2022 con quienes haya prestado servicios con características similares a las requeridas por "EL COLEGIO".</p> <p>Asimismo, deberán integrar en su propuesta técnica, el <b>original para cotejo y copia simple legible</b> de dos contratos celebrados en ejercicios 2019, 2020, 2021 y 2022 con sus respectivos <b>originales y copias simples legibles</b> de su carta de liberación de fianza y/o carta finiquito y/o carta de terminación.</p> <p>Se aceptarán contratos vigentes, siempre y cuando sean acompañados de las cartas de satisfacción de los clientes en los que exprese su conformidad con</p>

			la ejecución y cumplimiento de los contratos.
5.-	TEC 16	En virtud de que la convocante está permitiendo que los licitantes podamos presentar contratos vigentes, se solicita respetuosamente se aclare si es correcta nuestra apreciación que para dichos contratos podremos presentar cartas de satisfacción de los clientes en las que se expresen la conformidad con la ejecución, cumplimiento de los contratos, o, recomendación de los servicios. ¿Es correcta nuestra apreciación?	<p>Para dar cumplimiento con el TEC-16 el licitante deberá presentar escrito en papel membretado del "licitante" firmado por su representante o apoderado legal, que contenga la relación de clientes de los ejercicios 2019, 2020, 2021 y 2022 con quienes haya prestado servicios con características similares a las requeridas por "EL COLEGIO".</p> <p>Asimismo, deberán integrar en su propuesta técnica, el original para cotejo y copia simple legible de dos contratos celebrados en ejercicios 2019, 2020, 2021 y 2022 con sus respectivos originales y copias simples legibles de su carta de liberación de fianza y/o carta finiquito y/o carta de terminación.</p> <p>Se aceptarán contratos vigentes, siempre y cuando sean acompañados de las cartas de satisfacción de los clientes en los que exprese su conformidad con la ejecución y cumplimiento de los contratos.</p>

6.-	TEC 23	<p>Se hace del conocimiento a la Convocante que para acreditar que las empresas dedicadas a los alimentos cumplen con lo establecido en la norma NOM-251-SSA1-2009, deben tener el certificado emitido por un organismo certificador acreditado ante la EMA, por lo que se sugiere a la convocante que para complementar la auditoría sanitaria realizada por un laboratorio acreditado ante la EMA que solicita en el TEC-23, se solicite que los licitantes cumplan también con el certificado emitido por un Organismo Certificador acreditado ante la EMA.</p> <p>¿Se acepta nuestra propuesta?</p>	<p>Para dar cumplimiento con el TEC-23. El licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009, de las instalaciones, equipo de transporte, y equipo de refrigeración, en su caso, y cámara de refrigeración del "licitante", con una antigüedad no mayor a tres meses que certifique el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009. (Prácticas de higiene y sanidad).</p>
7.-	TEC 23	<p>Complementando la pregunta inmediata anterior, se considera prudente manifestarle a la Convocante que la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, cuenta con un apéndice de observancia obligatoria, por lo que se sugiere a la convocante sede cumplimiento al mismo, así como al artículo 26 de la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público, requiriendo que los licitantes presenten de manera obligatoria el certificado de análisis de peligros y puntos críticos de</p>	<p>Para dar cumplimiento con el TEC-23. El licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009, de las instalaciones, equipo de transporte, y equipo de refrigeración, en su caso, y cámara de refrigeración del "licitante", con una antigüedad no mayor a tres meses que certifique el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009. (Prácticas de higiene y sanidad).</p>

		control (HACCP) emitido por un organismo acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, a.c. (EMA).  ¿Se acepta nuestra propuesta?	
8.-	TEC 23	En virtud de que resulta indispensable el cumplimiento de la norma oficial mexicana número NOM-251-SSA1-2009, repetuosamente hacemos del conocimiento de la Convocante que dicha norma se encuentra ligada al sistema de gestión de la calidad en términos de la norma MNX-CC-9001-IMNC-2015 e ISO 9001:2015, sistemas de gestión de la calidad, por lo que se sugiere a la convocante solicite que los licitantes acrediten el cumplimiento de dicho sistema con la presentación del certificado vigente emitido por un organismo acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, a.c. (EMA) cuyo alcance este relacionado con la materia de alimentos.  ¿Se acepta nuestra propuesta?	Para dar cumplimiento con el TEC-23. El licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009, de las instalaciones, equipo de transporte, y equipo de refrigeración, en su caso, y cámara de refrigeración del "licitante", con una antigüedad no mayor a tres meses que certifique el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009. (Prácticas de higiene y sanidad).

9.-	TEC 23	<p>En virtud de que resulta indispensable el cumplimiento de la norma oficial mexicana número NOM-251-SSA1-2009, repetuosamente hacemos del conocimiento de la Convocante que dicha norma se encuentra ligada al sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base a la norma MNX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 e ISO 22000:2018, por lo que se sugiere a la convocante solicite que los licitantes acrediten el cumplimiento de dicho sistema con la presentación del certificado vigente emitido por un organismo acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, a.c. (EMA) cuyo alcance este relacionado con la materia de alimentos.</p> <p>¿Se acepta nuestra propuesta?</p>	<p>Para dar cumplimiento con el TEC-23. El licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009, de las instalaciones, equipo de transporte, y equipo de refrigeración, en su caso, y cámara de refrigeración del "licitante", con una antigüedad no mayor a tres meses que certifique el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009. (Prácticas de higiene y sanidad).</p>
-----	--------	--	--

<p>10.-</p>	<p>TEC 23</p>	<p>En virtud de que resulta indispensable el cumplimiento de la norma oficial mexicana número NOM-251-SSA1-2009, respetuosamente hacemos del conocimiento de la Convocante que dicha norma regula lo aplicable a los alimentos, a fin de salvaguardar la salud de los consumidores de los alimentos.</p> <p>Bajo este tenor, y toda vez que a la fecha del presentación acto administrativo no se ha declarado como finalizada la contingencia que arriba al mundo provocada por el Coronavirus (COVID 19), consideramos necesario que se sigan tomando medidas para evitar la propagación de la misma, siendo responsabilidad de la convocante salvaguardar la salud de sus trabajadores. Ante tales circunstancias, se sugiere respetuosamente a la convocante solicite que los licitantes cumplan con protocolos para evitar la propagación de la pandemia, obedeciendo las políticas de salud pública decretadas por la OMS y la Secretaría de Salud, debiendo los licitantes acreditar que cuentan con el distintivo PARE, mismo que coopera con la nueva normalidad. ¿Se acepta nuestra propuesta?</p>	<p>Para dar cumplimiento con el TEC-23. El licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009, de las instalaciones, equipo de transporte, y equipo de refrigeración, en su caso, y cámara de refrigeración del "licitante", con una antigüedad no mayor a tres meses que certifique el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009. (Prácticas de higiene y sanidad).</p>
-------------	---------------	--	--

<p>11.-</p>	<p>TEC 26</p>	<p>Derivado de que la convocante requiere el original para cotejo y copia simple legible del certificado del rastro TIF vigente de donde procedan los productos cárnicos, así como de los embutidos de los productores y/o fabricantes que respaldan la propuesta del licitante con vigencia durante la prestación del servicio objeto de la presente convocatoria. Se solicita respetuosamente a la convocante, aclare si es correcta nuestra apreciación que el original y copia simple deberá ser únicamente del TIF que se encuentra a nombre del Licitante, y por cuanto hace al TIF de los productores o fabricantes bastará con presentar copia simple del TIF acompañado de la Carta de Respaldo del Productor o Fabricante, firmada por persona con atribuciones de administración, acreditando su personalidad con el instrumento notarial respectivo y credencial oficial con fotografía. Lo anterior, en virtud de que al resultar el TIF un documento importante para los productores y fabricantes para cualquier revisión que llegue a realizar de improviso SENASICA, acrediten su establecimiento, resultando de imposible cumplimiento presentar el TIF de los</p>	<p>Para dar cumplimiento al TEC-26 el licitante deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible del certificado del rastro TIF (Tipo Inspección Federal) vigente de donde procedan los productos cárnicos de res, cerdo y pollo, así como de los embutidos que va a ofertar en su propuesta, estos podrán ser de los licitantes, de los productores y/o fabricantes que lo respaldan en su propuesta con vigencia durante la prestación del servicio objeto de la presente convocatoria.</p>
-------------	---------------	--	--

		<b>Productores y/o Fabricantes.</b> <b>¿Es correcta nuestra apreciación?</b>	
--	--	---	--

-----La Jefa del Departamento de Servicios Generales pregunta a los presentes si tienen algún comentario que manifestar sobre las respuestas a las preguntas formuladas a lo que manifestaron lo siguiente:-----

-----El C. Erick Brayan Amezcua Pérez, en representación de la empresa PIGUDI GASTRONOMICO, S.A. DE C.V.; respecto a su pregunta 3 relacionada al TEC-16, se aclara que los contratos deberán incluir los servicios de comedor que consisten en preparar, procesar y proporcionar desayunos, comidas y servicios de cafetería. No es necesario que los servicios proporcionados en dichos contratos consideren exclusivamente a profesores, empleados y estudiantes. Ahora bien, únicamente y respecto de los servicios de cafetería, estos podrán ser opcionales en los mencionados contratos, sin embargo, si el licitante es adjudicado, se encuentra obligado a proporcionar dichos servicios en términos de los numerales 7.1 y 7.2 de la convocatoria; en cuanto a la pregunta 5 relacionada al TEC-16 se aclara que para el caso de los contratos vigentes podrán ser acompañados de las cartas de satisfacción y/o recomendación de los clientes en los que exprese su conformidad con la ejecución y cumplimiento de los contratos.-----

-----Acto seguido, la Jefa del Departamento de Servicios Generales pregunta a los presentes si tienen algún comentario que manifestar al contenido del acta, a lo que manifestaron estar de acuerdo.-----

-----Finalmente, la Jefa del Departamento de Servicios Generales informa a los presentes que el **ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS**, tendrá verificativo el día **27 de octubre de 2022** a las **10:00** horas en el aula número **2243** de esta Institución Académica. Para efectos de

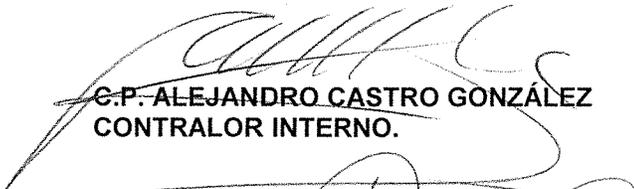
la notificación, a partir de esta fecha se fijará en el pizarrón de avisos de la Dirección de Servicios Generales, copia de la presente acta, así como en la página electrónica <http://www.colmex.mx> por un término no menor a cinco días hábiles, siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes, enterarse de su contenido y obtener copia de la misma.-----

-----No habiendo otro asunto más que tratar, se da por concluido el presente evento a las **12:00** horas del día de la fecha, firmando al calce y al margen de la presente acta, las personas que en ella intervinieron, a quienes se les entregó un ejemplar de la misma, la cual consta de treinta y un páginas, informando que la falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos jurídicos.-----

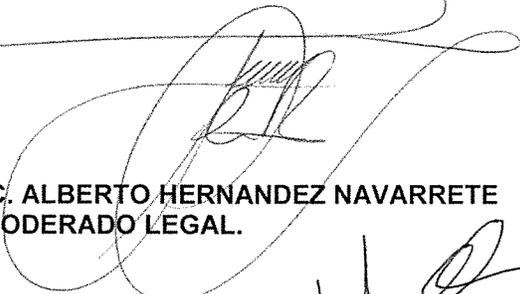
EL COLEGIO DE MÉXICO, A.C.

  
ARQ. ROCIO PÉREZ FENTANES  
JEFA DEL DEPARTAMENTO  
DE SERVICIOS GENERALES.

  
ING. CUITLÁHUAC ERNESTO SÁNCHEZ  
BASILIO  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE  
ADQUISICIONES.

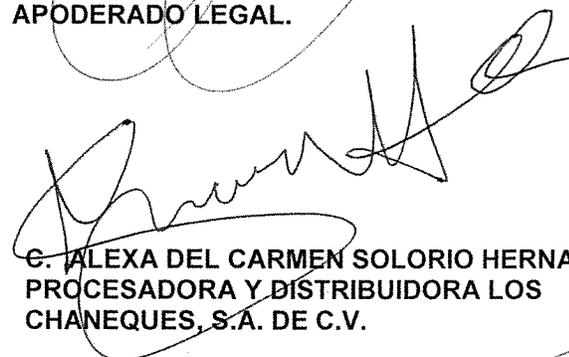
  
C.P. ALEJANDRO CASTRO GONZÁLEZ  
CONTRALOR INTERNO.

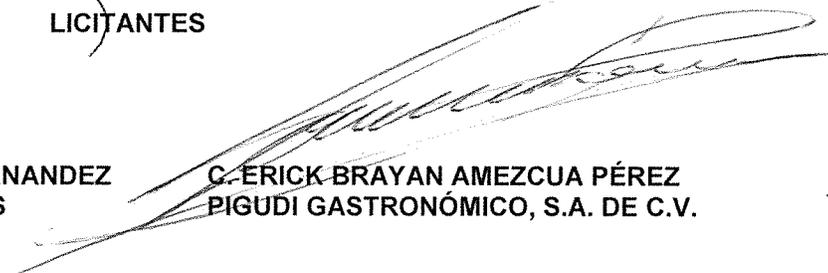
  
C. ARTURO HERNÁNDEZ  
CAMARILLO  
COORDINADOR DE EVENTOS ESPECIALES.

  
LIC. ALBERTO HERNÁNDEZ NAVARRETE  
APODERADO LEGAL.

  
LIC. PERLA BOUCHAN CORREA  
APODERADA LEGAL.

LICITANTES

  
C. ALEXA DEL CARMEN SOLORIO HERNANDEZ  
PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS  
CHANEQUES, S.A. DE C.V.

  
C. ERICK BRAYAN AMEZCUA PÉREZ  
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.

**C. ESPERANZA OFELIA VEGA ALVAREZ Y/O  
HOPE FOOD SERVICE  
PERSONA FÍSICA**

**C. INGRID YAZMÍN SAUCEDO VEGA Y/O  
LOS SECRETO DE LA ABUELA  
PERSONA FÍSICA**

**C. VALENTIN SANCHEZ ALVAREZ  
CASA ALVAREZ GOURMET, S.A. DE C.V.**

LAS PRESENTES FIRMAS CORRESPONDEN AL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES RELATIVA A LA CONVOCATORIA PARA EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE COMEDOR EN EL COLEGIO DE MÉXICO, A.C. EN EL EJERCICIO 2023, EN SU MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO COLMEX-LPN-ADQ-08-22, QUE TUVO VERIFICATIVO A LAS 10:00 HORAS DEL DÍA 20 DE OCTUBRE DE 2022 EN EL SALÓN B DE LA BIBLIOTECA DE EL COLEGIO DE MÉXICO, A.C.

