

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 2024, EN SU MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO. COLMEX-LPN-ADQ-10-23.-----

-----En la Ciudad de México, siendo las 10:00 horas del día 21 de septiembre de 2023, en el salón 2245 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 el maestro Cuitláhuac Ernesto Sánchez Basilio, Jefe del Departamento de Adquisiciones, quien preside este acto, el contador público Alejandro Castro González, Contralor Interno y el licenciado Alberto Hernández Navarrete en su carácter de Apoderado Legal, todos de El Colegio de México, A.C.; por parte de los licitantes se presenta la C. LIDIA EDITH FLORES MEDINA, en representación de la empresa GRUPO GASTRONOMICO GALVEZ, S.A. DEC.V.; la C. KATHIA ARELLANO MARTÍNEZ, en representación de la empresa ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A. DE C.V.; el C. ALBERTO CASILLAS LORENZO, en representación de la empresa PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, S.A. DE C.V.; el C. KEVIN ISRAEL GARCÍA GALLARDO, en representación de la empresa COMERCIALIZADORA KEVIAN; la C. ESPERANZA OFELIA VEGA ALVAREZ Y/O HOPE SERVICE en su carácter de PERSONA FÍSICA y la C. INGRID YAZMÍN SAUCEDO VEGA Y/O LOS SECRETOS DE LA ABUELA en su carácter de PERSONA FÍSICA; 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 2024, EN SU MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO. COLMEX-LPN-ADQ-10-23.**-----

-----El Jefe del Departamento de Adquisiciones 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, el Jefe del Departamento de Adquisiciones 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, cuitlahuac@colmex.mx y 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, el Jefe del Departamento de Adquisiciones manifiesta que el día 19 de septiembre de 2023 a las 09:36 p.m. se recibió en las cuentas rcabrera@colmex.mx, cuitlahuac@colmex.mx y 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 siete preguntas a las cuales se les dará lectura conjuntamente con sus respuestas.-----

Pregunta 1.- Con mucho respeto a la convocante, en base a la visita a las instalaciones de la convocante realizada el día 18 de Septiembre...Se observa que la pintura del techo de la cocina en general no está en el mejor de los estados, pensando en un futuro esto requiere un mantenimiento para poder obtener la certificación del Distintivo H.

¿Dicho mantenimiento de pintura será a cargo del licitante adjudicado o El Colegio entregara y realizara la reparación o mantenimiento correctivo para la entrega recepción del comedor el 2 de Enero del 2024?

Respuesta.

Los servicios de mantenimiento que sean necesarios, se realizarán previo a la entrega recepción de las instalaciones del comedor.

Pregunta 2.- Con mucho respeto a la convocante, en base a la visita a las instalaciones de la convocante realizada el día 18 de Septiembre...Se observa que la cámara de basura no se encuentra en optimo estado y/o funcionamiento correcto, pensando en un futuro esto requiere un mantenimiento para poder obtener la certificación del Distintivo H.

¿Dicho mantenimiento de la cámara de basura será a cargo del licitante adjudicado o El Colegio entregara y realizara la reparación o mantenimiento correctivo para la entrega recepción del comedor el 2 de Enero del 2024?

Respuesta.

Los servicios de mantenimiento que sean necesarios, se realizarán previo a la entrega recepción de las instalaciones del comedor.

Pregunta 3.- Con mucho respeto a la convocante, en base a la visita a las instalaciones de la convocante realizada el día 18 de Septiembre...Se observa que la cámara de refrigeración de verduras no se encuentra en optimo estado y/o funcionamiento correcto, pensando en un futuro esto requiere un mantenimiento para poder obtener la certificación del Distintivo H.

¿Dicho mantenimiento de la cámara de refrigeración de verduras será a cargo del licitante adjudicado o El Colegio entregara y realizara la reparación o mantenimiento correctivo para la entrega recepción del comedor el 2 de Enero del 2024?

Respuesta.

Los servicios de mantenimiento que sean necesarios, se realizarán previo a la entrega recepción de las instalaciones del comedor.

Pregunta 4.- Con mucho respeto a la convocante, en base a la visita a las instalaciones de la convocante realizada el día 18 de Septiembre...Se observa que algunos cuadros del piso en la cocina están rotos, pensando en un futuro esto requiere un mantenimiento para poder obtener la certificación del Distintivo H.

¿Dicho mantenimiento de los cuadros del piso será a cargo del licitante adjudicado o El Colegio entregara y realizara la reparación o mantenimiento correctivo para la entrega recepción del comedor el 2 de Enero del 2024?

Respuesta.

Los servicios de mantenimiento que sean necesarios, se realizarán previo a la entrega recepción de las instalaciones del comedor.

Pregunta 5.- Con mucho respeto a la convocante, en base a la visita a las instalaciones de la convocante realizada el día 18 de Septiembre...Se observa las campanas extractoras de grasa no cuentan con los filtros correspondientes para su correcto funcionamiento, pensando en un futuro esto requiere un mantenimiento para poder obtener la certificación del Distintivo H.

¿Dicho mantenimiento y/o compra de filtros para las campanas extractoras de grasa correrá a cargo del licitante adjudicado o El Colegio entregara y realizara la instalación o mantenimiento correctivo para la entrega recepción del comedor el 2 de Enero del 2024?

Respuesta.

Los equipos se entregarán en perfectas condiciones de operación previo a la entrega recepción de las instalaciones del comedor.

Pregunta 6.- Con mucho respeto a la convocante, en base a la visita a las instalaciones de la convocante realizada el día 18 de Septiembre...Se observa que los filtros de agua no están en el mejor estado, pensando en un futuro esto requiere un mantenimiento para poder obtener la certificación del Distintivo H.

¿Dicho mantenimiento y/o compra de filtros de agua correrá a cargo del licitante adjudicado o El Colegio entregara y realizara la instalación o mantenimiento correctivo para la entrega recepción del comedor el 2 de Enero del 2024? Y ¿Cada cuando suelen cambiarse?

Respuesta.

Los equipos se entregarán en perfectas condiciones de operación previo a la entrega recepción de las instalaciones del comedor.

Pregunta 7.- Con mucho respeto a la convocante, en base a la visita a las instalaciones de la convocante realizada el día 18 de Septiembre...Se observa dentro de las cámaras de refrigeración que algunos anaqueles presentan abolladuras, pensando en un futuro esto requiere un mantenimiento para poder obtener la certificación del Distintivo H, ya que esto afecta directamente a la certificación y obtención de Distintivo H.

¿Dicho mantenimiento y/o reparación de anaqueles correrá a cargo del licitante adjudicado o El Colegio entregara y realizara la reparación o mantenimiento correctivo para la entrega recepción del comedor el 2 de Enero del 2024?

Respuesta.

Los equipos se entregarán en perfectas condiciones de operación previo a la entrega recepción de las instalaciones del comedor.

-----A continuación, el Jefe del Departamento de Adquisiciones manifiesta que el día 20 de septiembre de 2023 a las 07:48 a.m. se recibió en las cuentas rcabrera@colmex.mx, cuitlahuac@colmex.mx y adquisiciones@colmex.mx un correo electrónico enviado por los SECRETOS ABUELA, el cual se acompaña por un escrito firmado por la C. Ingrid Yazmin Saucedo Vega, en su carácter de persona física en el que manifiesta su interés de participar en la presente licitación pública y anexa escrito con cinco preguntas a las cuales se les dará lectura conjuntamente con sus respuestas.-----

PREGUNTA NÚMERO 1.

Página 9, Párrafo 1

“Una vez asignado el respectivo contrato, el “licitante” deberá obtener a más tardar el 1 de julio de 2024 el certificado del Distintivo “H” por parte de la Secretaría de Turismo para las instalaciones del comedor de “El Colegio””

Y Pagina 50, TEC 7, Párrafo 3

“Una vez asignado el respectivo contrato, la empresa que represento deberá obtener a más tardar el 1 de abril de 2024 el certificado del Distintivo “H” por parte de la Secretaría de Turismo para las instalaciones del comedor de “El Colegio”

¿Sería tan amable la convocante de indicarnos qué fecha será la correcta para el parámetro de obtención de la certificación del Distintivo H?

Respuesta.

La fecha límite para la obtención del Distintivo H por parte de la Secretaría de Turismo para las instalaciones del comedor de El Colegio de México, es el 1 de julio de 2024.

PREGUNTA NÚMERO 2.

Página 14, Inciso b

“b. Durante la vigencia del contrato presentar certificado TIF vigente que haga constar el perfecto estado de las carnes que se consumirán en el comedor, por lo que trimestralmente deberá presentar el certificado original para cotejo y copia simple legible TEC-26”

Se le solicita amable y respetuosamente a la convocante aclarar la siguiente duda ¿El certificado TIF puede ser exhibido por parte de nuestros proveedores y de esta manera comprobar la obtención de cárnicos y embutidos de procedencia TIF, sustentando dicha información con la presentación de facturas mensuales?

Ya que en caso contrario, si dicho certificado TIF debe estar a nombre del participante considero que esto no brindaría igualdad de oportunidades a todos los participantes para el presente procedimiento.

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.

PREGUNTA NÚMERO 3.

Página 12, Numeral 8.3, Párrafo 1

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

La convocante tiene contemplado que en cualquier momento podemos estar sujetos a alguna situación similar a la pandemia del 2019 y de esta manera pueden sufrir cambios drásticos en la reducción de la población que consume alimentos en “El colegio”, provocando de esta manera que los montos mínimos se vean modificados ¿Ante esta situación que garantías existirían para el “licitante adjudicado”

Respuesta.

El Colegio de México pagará únicamente las comidas que se devenguen.

PREGUNTA NÚMERO 4.

Página 14, Numeral 9.3 Cuota de Recuperación

“El “prestador de servicios” deberá cubrir mensualmente a “El Colegio” una cuota de recuperación por la cantidad de \$ 73,000.00 (Setenta y tres mil pesos 00/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado...”

La convocante tiene contemplado que en cualquier momento podemos estar sujetos a alguna situación similar a la pandemia del 2019 y de esta manera pueden sufrir cambios drásticos en la reducción de la población que consume alimentos en “El colegio”, provocando de esta manera que los montos mínimos se vean modificados y no se genera una rentabilidad que permita cubrir dicha cuota de recuperación en un porcentaje del 100% ¿Ante esta situación que garantías existirían para el “licitante adjudicado”, dicha cuota sería cubierta en un porcentaje menor?

Respuesta.

En el caso exclusivo de una suspensión total del servicio, se suspenderá de igual forma la obligación de la entrega de la cuota de recuperación, de conformidad con el segundo párrafo del artículo 44 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la cual establece lo siguiente:

“Artículo 44.

...

Cuando con posterioridad a la adjudicación de un contrato se presenten circunstancias económicas de tipo general, como resultado de situaciones supervenientes ajenas a la responsabilidad de las partes, que provoquen directamente un aumento o reducción en los precios de los bienes o servicios aún no entregados o prestados o aún no pagados, y que por tal razón no pudieron haber sido objeto de consideración en la proposición que sirvió de base para la adjudicación del contrato correspondiente, las dependencias y entidades deberán reconocer incrementos o requerir reducciones, de conformidad con las disposiciones que, en su caso, emita la Secretaría de la Función Pública.”

Dicha obligación será restaurada cuando la causa de la suspensión total del servicio desaparezca y/o el servicio sea proporcionado nuevamente.

PREGUNTA NÚMERO 5.

Página 93, Clausula vigésima sexta. Capacitación y experiencia del personal de “El prestador de Servicios”

En la tabla que se observa en la parte inferior de la hoja, se observa que los horarios de servicio que se requieren son 07:00 a 19:00 horas del Supervisor del servicio titular y suplente, Chef titular y suplente, así como del Cocinero

Solicitamos amablemente a la convocante nos indique si dicho horario puede ser modificado en base a que dicho personal suele o puede terminar sus actividades mucho antes del horario establecido, siendo innecesario el que se encuentren en el comedor durante 12 horas, en este caso el personal que nosotros consideraríamos necesario para cubrir dicho horario sería el del personal que brinde el servicio de la isla. ¿Se acepta nuestra petición?

Respuesta.

Se acepta la propuesta. El horario para el Chef titular y suplente y del Cocinero deberá ser de las 7:00 a 17:00 horas. En el caso del Supervisor del servicio titular y suplente, se mantiene de las 7:00 a las 19:00 horas.

-----A continuación, el Jefe del Departamento de Adquisiciones manifiesta que el día 20 de septiembre de 2023 a las 09:20 a.m. se recibió en las cuentas rcabrera@colmex.mx, cuitlahuac@colmex.mx y adquisiciones@colmex.mx un correo electrónico enviado por el C. Alberto Casillas, el cual se acompaña por un escrito firmado por el mismo 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
1.-	14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC-6 LICENCIA EXPEDIDA POR LA SECRETARÍA DE SALUD	<p>LA CONVOCANTE SOLICITA QUE "EL PRESTADOR DE SERVICIOS DEBE PRESENTAR CON 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."</p> <p>ENTENDEMOS QUE LOS LICITANTES DEBEMOS ACREDITAR ESTE PUNTO PRESENTANDO EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO A NOMBRE DEL LICITANTE, EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE SALUD Y LA COFEPRIS, EN DONDE SE ENUNCIE QUE EL GIRO DEL ESTABLECIMIENTO ES EL DE "SERVICIOS DE COMEDOR PARA EMPRESAS E INSTITUCIONES",</p> <p>¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?</p> <p>Respuesta.</p> <p>Para dar cumplimiento al TEC-6, se deberá presentar el original para cotejo y copia simple legible de la licencia o permiso vigente expedido por la Secretaría de Salud para operar</p>

		<p>como prestador de servicios de alimentación y que cubra la vigencia del contrato que derive del presente procedimiento.</p>
2.-	<p>14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC-7 NORMAS OFICIALES MEXICANA</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>ENTENDEMOS QUE LOS LICITANTES DEBEMOS ACREDITAR ESTE PUNTO PRESENTANDO DISTINTIVO H DE LA COCINA CENTRAL VIGENTE Y A NOMBRE DEL LICITANTE, ASI COMO DE POR LO MENOS 2 COMEDORES DISTINTOS AL DE LAS INTALACIONES DEL LICITANTE.</p> <p>¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?</p> <p>Respuesta. <u>No es correcta su apreciación. Para dar cumplimiento al TEC-7, bastará con presentar un 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 en dicho TEC-7.</u></p>
3.-	<p>14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC- 23 INSPECCIÓN SANITARIA</p>	<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 SERVICIO DE COMEDOR, 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</p> <p>1.1 ESTA NORMA OFICIAL MEXICANA ESTABLECE LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBEN OBSERVARSE EN EL PROCESO DE</p>

		<p>ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y SUS MATERIAS PRIMAS A FIN DE EVITAR SU CONTAMINACIÓN A LO LARGO DE SU PROCESO.</p> <p>1.2 ESTA NORMA OFICIAL MEXICANA ES DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA PARA LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE SE DEDICAN AL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DESTINADOS A LOS CONSUMIDORES EN TERRITORIO NACIONAL.</p> <p>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 MÍNIMOS 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.</p> <p>¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACION?</p> <p>Respuesta. <u>No es correcta su apreciación. Para dar cumplimiento al TEC-23, bastará con presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada con base en 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).</u></p>
<p>4-</p>	<p>14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC- 23 INSPECCIÓN SANITARIA</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:</p> <p>APENDICE A SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACION 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>

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.

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 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?

Respuesta.

No se acepta su propuesta. Para dar cumplimiento al TEC-23, bastará con presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada con base en 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).

5.-
 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, 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 MNX-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

		<p>RELACIONADO CON LA MATERIA DE ALIMENTOS. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?</p> <p>Respuesta. <u>No se acepta su propuesta. Para dar cumplimiento al TEC-23, bastará con presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada con base en 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).</u></p>
<p>6.-</p>	<p>14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC- 23 INSPECCIÓN SANITARIA</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 ALIMENTO, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SE HACE DE CONOCIMIENTO QUE DICHA NORMA ESTA ENLAZADA CON</p> <p>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.</p> <p>¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?</p> <p>Respuesta. <u>No se acepta su propuesta. Para dar cumplimiento al TEC-23, bastará con presentar el original para cotejo y copia simple legible de la Inspección Sanitaria realizada con base en 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).</u></p>
<p>7.-</p>	<p>14.1 PROPUESTA TÉCNICA TEC- 26 CERTIFICADO TIF</p>	<p>LA CONVOCANTE SOLICITA "PRESENTAR EL ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CERTIFICADO DEL RASTRO TIF (TIPO INSPECCION FEDERAL) VIGENTE DE DONDE PROCEDAN LOS PRODUCTOS CARNICOS DE RES, CERDO Y POLLO, ASÍ COMO LOS EMBUTIDOS QUE VA A OFERTAR EN SU PROPUESTA, ESTOS DEBERAN SER DE LOS PRODUCTORES Y/O FABRICANTES QUE LO RESPALDAN EN SU PROPUESTA CON VIGENCIA DURANTE LA PRESTACION DEL SERVICIO OBJETO DE LA PRESENTE CONVOCATORIA</p> <p>ENTENDEMOS QUE LOS LICITANTES DEBEMOS PRESENTAR COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO TIF DE SUS PROVEEDORES DE CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO, ASÍ COMO PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO DEL CERTIFICADO TIF VIGENTE Y A NOMBRE DE LICITANTE, CUYO ALCANCE SEA PARA CORTE Y DESHÜESE DE LAS ESPECIES AVIAR, BOVINA Y PORCINA, ESTO CON LA FINALIDAD</p>

DE QUE LA CONVOCANTE TENGA UNA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO Y MAYOR SEGURIDAD DEL PRODUCTO QUE CONSUME.

¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

Respuesta.

No es correcta su apreciación. Para dar cumplimiento al TEC-26, bastará con 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, el Jefe del Departamento de Adquisiciones manifiesta que el día 20 de septiembre de 2023 a las 09:30 a.m. se recibió en las cuentas rcabrera@colmex.mx, cuitlahuac@colmex.mx y adquisiciones@colmex.mx un correo electrónico enviado por 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 una pregunta a la cual se le dará respuesta.-----

NÚMERO DE PREGUNTA: 1

NUMERAL DE REFERENCIA ESPECÍFICA DE LA CONVOCATORIA: ANEXO TÉCNICO; NUMERAL IV "CONDICIONES A CONSIDERAR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO"; QUINTA VIÑETA • "CERTIFICADO TIF": 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.

NÚMERO DE PAGINA EN LA CONVOCATORIA: 78

PREGUNTA: SOLICITO RESPETUOSAMENTE A LA CONVOCANTE PRECISE SÍ ¿ES CORRECTO ENTENDER QUE EN ESTE APARTADO SE REFIERE A QUE EL TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DEBE ESTAR A NOMBRE DEL LICITANTE?

FAVOR DE ACLARAR

Respuesta.

No es correcta su apreciación. 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, el Jefe del Departamento de Adquisiciones manifiesta que el día 20 de septiembre de 2023 a las 09:44 a.m. se recibió en las cuentas rcabrera@colmex.mx, cuitlahuac@colmex.mx y adquisiciones@colmex.mx un correo electrónico enviado por licitaciones@escore.mx, el cual se acompaña por un escrito firmado por el C. Omar Mendoza Castillejos, en su carácter de representante legal 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 una pregunta a la cual no se le dará respuesta debido a que no hay congruencia en dicho escrito de manifestación de interés de participar, toda vez que al inicio de dicho documento el C. Omar Mendoza Castillejos manifiesta ser representante legal de la empresa **ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A. DE C.V.**, sin embargo, al final lo firma como representante legal de **ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.**, en ese sentido se trata de dos empresas distintas, lo anterior con fundamento en el artículo 33 Bis, segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. -----

-----A continuación, el Jefe del Departamento de Adquisiciones manifiesta que el día 20 de septiembre de 2023 a las 10:50 p.m. se recibió en las cuentas rcabrera@colmex.mx, cuitlahuac@colmex.mx y adquisiciones@colmex.mx un correo electrónico enviado por el C. Ramón Galvez, el cual acompaña un escrito firmado por el mismo, en su carácter de representante legal de la empresa GRUPO GASTRONOMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V. en el que manifiesta su interés de participar en la presente licitación pública y no anexa preguntas, cabe señalar que dicha carta fue enviada fuera del plazo establecido en el numeral 16.2 de la

convocatoria. En consecuencia , a la C. Lidia Edith Flores Medina, en su carácter de representante de la empresa GRUPO GASTRONOMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V. se le dará el carácter de observadora ya que su escrito de interés en participar fue enviado fuera del termino señalado en el numeral 16.2 de la Convocatoria;-----

-----El Jefe del Departamento de Adquisiciones informa a los presentes que al C. Kevin Israel García Gallardo, en representación de la empresa COMERCIALIZADORA KEVIAN se le dará el carácter de observador, ya que no presentó carta de interés en participar ni preguntas, en términos del numeral 16.2 de la convocatoria.-----

-----Acto seguido, el Jefe del Departamento de Adquisiciones pregunta a los presentes si tienen algún comentario que manifestar respecto al contenido del acta, a lo que manifestaron estar de acuerdo.-----

-----Finalmente, el Jefe del Departamento de Adquisiciones informa a los presentes que el **ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS**, tendrá verificativo el día **28 de septiembre de 2023** a las **10:00** horas en el aula número **2245** 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 **11:30** 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 quince páginas, informando que la falta de firma de alguno de los presentes no invalidará su contenido y efectos jurídicos.-----

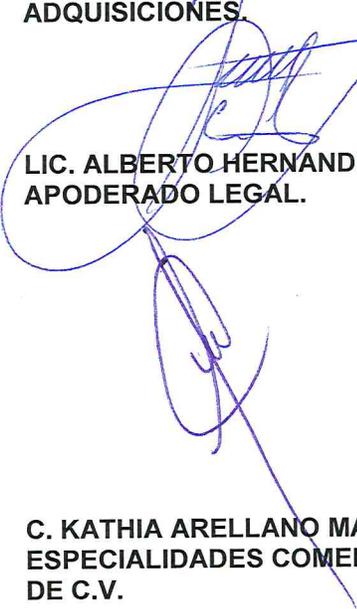
EL COLEGIO DE MÉXICO, A.C.

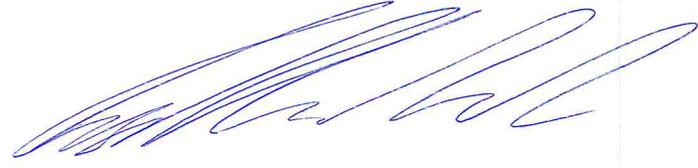

**MTR. CUITLÁHUAC ERNESTO SÁNCHEZ
BASILIO
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE
ADQUISICIONES.**


**C.P. ALEJANDRO CASTRO GONZALEZ
CONTRALOR INTERNO.**

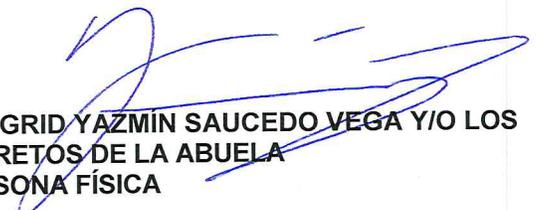

**LIC. ALBERTO HERNANDEZ NAVARRETE
APODERADO LEGAL.**

LICITANTES


**C. KATHIA ARELLANO MARTÍNEZ
ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A.
DE C.V.**


**C. ALBERTO CASILLAS LORENZO
PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS
CHANEQUES, S.A. DE C.V.**


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


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

