



**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
A LA LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL
No. LA-011L6J001-E27-2017.
SERVICIO DE COMEDOR**

En el Municipio de Tlalnepantla de Baz, Estado de México siendo las 20:00 horas, del 24 de marzo de 2017, en la sala de juntas ubicada en la calle de Martín Luis Guzmán sin número, Colonia Nueva Ferrocarrilera, Tlalnepantla de Baz, Estado de México, C.P. 54030; se reunieron los servidores públicos cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente Acta, con objeto de llevar a cabo la **Reanudación y Cierre** de la junta de aclaraciones a la convocatoria de 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 numeral **3.2.1** de la convocatoria a la licitación.

Este acto fue presidido por **CHRISTIAN VELAZQUEZ CISNEROS**, Subdirector de Adquisiciones, servidor público designado por la Convocante COMISIÓN NACIONAL DE LIBROS DE TEXTO GRATUITOS, asistido por el representante del área requirente de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente Acta.

Se informa que vencido el plazo otorgado por la Convocante para la formulación de repreguntas con relación a las respuestas remitidas a los licitantes, se recibieron repreguntas por parte de **PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.**, por medio de CompraNet.

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

REPREGUNTAS EFECTUADAS POR PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.

Pregunta 1.-PRECISIÓN NUMERO III DE LA CONVOCANTE Y RESPUESTA OTORGADA A LA PREGUNTA 16.

La convocante establece que el equipo debe ser adecuado para cocinas industriales de características similares a las mencionadas en su precisión.

- a) *El equipo deberá ser nuevo?*
- b) *Si el servicio se deberá proporcionar a partir del día 01 de abril y el fallo se dará el 31 de marzo, cuál será el plazo para poder proporcionar el equipo? Respetuosamente le manifestamos a la convocante que resulta imposible equipar e instalar en sólo unas cuantas horas el equipo de cocina para poder dar el servicio el 01 de abril, por lo que solicitamos se tome en cuenta esta situación.*

Respuesta a la repregunta 1

- a) Respuesta a la pregunta 1.- Si es correcta su apreciación.
- b) Se toma en cuenta la situación por lo que se establece en este punto un plazo de dos meses a partir de la notificación de fallo para el equipamiento de las instalaciones del comedor.



**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
A LA LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL
No. LA-011L6J001-E27-2017.
SERVICIO DE COMEDOR**

Pregunta 2.-PRECISIÓN NUMERO III DE LA CONVOCANTE Y RESPUESTA OTORGADA A LA PREGUNTA 16.

Si el objeto de la presente licitación es el servicio de comedor, entendemos que la convocante requiere la contratación de servicios por lo que el solicitar de forma obligatoria equipo de cocina el cual se cataloga como una adquisición de bienes o activo fijo, caeríamos en el supuesto de una adjudicación de activo fijo en lugar de una adjudicación por la prestación de servicios.

Por tal motivo, solicitamos respetuosamente a la convocante elimine la solicitud en la presente licitación relativa a equipar con equipos de cocina al comedor.

Respuesta a la repregunta 2. Se les solicita a los licitantes un servicio de comedor y la convocante considera que es necesario contar con el equipo necesario y adecuado para la prestación del mismo. Además el equipo suministrado será propiedad del licitante adjudicado.

Pregunta 3. PRECISIÓN NUMERO I DE LA CONVOCANTE Y RESPUESTA OTORGADA A LA PREGUNTA 4.

Respetuosamente le aclaramos a la convocante que son dos cosas distintas el alcance de un certificado y la normatividad bajo la cual se emiten dichos certificados.

Para el alcance solicitado es correcto que se deba solicitar que los certificados tienen que ser del área de fabricación, empaquetamiento y distribución de alimentos procesados o bien de alcance similares. Sin embargo, no deja claro la respuesta a por que deben el sistema HACCP debe ser en sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Es correcta nuestra apreciación que se refiere a la NMX-SAST-001-IMNC-2008 "SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"

Respuesta a la repregunta 3.- Se resuelve con la precisión realizada al punto 6, contenido de las proposiciones, numeral 6.5 documentos, subnumeral 6.5.2, propuesta técnica. Inciso c, párrafo 5, por lo que deberá apegarse a dicha precisión, en esta se describe de manera detalla el requerimiento de la convocante.

Pregunta 4.-Respuesta a la pregunta 1

Respetuosamente le manifestamos que no se pueden aceptar parcialmente propuestas.

- a) *Que tendríamos que manifestar bajo protesta de decir en el escrito a presentar.*
- b) *Se pueden presentar los originales o bien tendremos que presentar copias certificadas?*



**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
A LA LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL
No. LA-011L6J001-E27-2017.
SERVICIO DE COMEDOR**

Respuesta a la repregunta 4.-

- a) En el escrito deben manifestar que los documentos entregados son copia fiel de la original.
- b) Presentar copia simple.

Pregunta 5.- Respuesta a la pregunta 2 y pregunta 13

No es clara la respuesta de la convocante de que nos apeguemos a lo establecido a la convocatoria ya que la misma solicita los datos siguientes:

- *NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008 "Sistemas de Gestión de Calidad-Requisitos" expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en sistemas de gestión de calidad en el sector 30 "Hoteles y Restaurantes". Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA.*
- *NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005 "Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos-Requisitos para cualquier Organización en la Cadena Alimentaria" expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en el sector categoría G "Catering". Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA.*
- *NMX-SAA-14001-IMNC-2004 / ISO 14001:2004 "Sistema de Gestión Ambiental" expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en sistemas de Gestión Ambiental en el sector hoteles y restaurantes. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA.*
- *NMX-SAST-001-IMNC-2008 "Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA.*

Además, para el caso de la carne de res, el licitante debe presentar copia certificada, del análisis de clenbuterol, en los que se indique que la carne de res que se oferta en el presente procedimiento, se encuentra libre de esta sustancia, expedidos a nombre del licitante o del establecimiento TIF de donde procede la carne res que se oferta, dichos análisis deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad



**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
A LA LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL
No. LA-011L6J001-E27-2017.
SERVICIO DE COMEDOR**

Mexicana de Acreditación (EMA) y contar con antigüedad no mayor a tres meses. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA del laboratorio de alimentos.

Cómo validará la convocante que los organismos de certificación y los laboratorios estén debidamente acreditados en lo que la propia convocante solicita. Le hacemos saber a la convocante que esto únicamente se comprueba solicitando el anexo técnico de dicha acreditación.

Es correcta nuestra apreciación que se deberán incluir dichos anexos técnicos.

Respuesta de la repregunta 5.- No es correcta su apreciación apegarse a lo requerido por la convocante y solo para el caso de análisis del clenbuterol, presentar el anexo técnico de dicha acreditación.

Pregunta 6

Respuesta a la pregunta 13 inciso b)

Entendemos que la convocante tiene un error en su respuesta y debe hacer referencia a la respuesta de la pregunta 2. Es correcta nuestra apreciación.

Respuesta a la repregunta 6.- No es correcta su apreciación, en la respuesta a la pregunta 13 inciso b), se describe el requerimiento de la convocante.

Pregunta 7

Respuesta a la pregunta 5 inciso b)

Respetuosamente le manifestamos a la convocante que ningún laboratorio acreditado ante la EMA expide certificados de cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009 ya que al no ser organismos certificadores sino laboratorios acreditados no cuentan con la facultad de emitir certificados de cumplimiento.

Podría la convocante precisar en forma correcta este requisito o bien funde y motive dicha solicitud sobre los certificados de cumplimiento.

Respuesta a la repregunta 7.- Se informa a los licitantes que deberán acreditar el cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009 “prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”, con cualquiera de los documentos siguientes:

a) Presentar copia del informe del acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios emitida por la Secretaría de Salud o en su



**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
A LA LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL
No. LA-011L6J001-E27-2017.
SERVICIO DE COMEDOR**

caso presentar copia de la solicitud ante la Secretaría de Salud con fecha previa no mayor a 6 (seis) meses a la del inicio del procedimiento.

b) Copia del informe de verificación para el cumplimiento de la norma por parte de despacho externo (auditoría de segunda parte) u organismos de verificación autorizados por la COFEPRIS, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos al presente procedimiento.

Pregunta 8.- Respuesta a la pregunta 15

No es clara la respuesta a las preguntas sobre las camionetas. La convocante requiere:

1.1. El licitante deberá contar con un mínimo de cuatro equipos vehiculares exclusivos para el transporte de alimentos, con equipo de refrigeración y caja seca para el traslado y manejo de los insumos que se utilizarán para la preparación de alimentos, presentando copia certificada de las facturas de dichos vehículos, así como de los equipos de refrigeración y las tarjetas de circulación en copia simple legible a nombre del licitante. Asimismo, deberá presentar copia certificada de la auditoría sanitaria y monitoreo ambiental de cada vehículo con base a la NOM-251-SSA1-2009 y expedidos por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), con una antigüedad no mayor a tres meses. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA del laboratorio.

- a) Copia certificada de facturas. Podemos presentar las facturas originales?
En caso de contar con contratos de arrendamiento, deberemos certificarlos?
Se pueden presentar contratos de arrendamiento a nombre del licitante para demostrar la legal posesión del equipo vehicular
- b) Podremos presentar cualquier tipo de modelo
- c) Cuántas de los 4 equipos vehiculares deben ser con caja seca y cuántos de caja refrigerada, esto es 3 de caja seca y 1 de caja refrigerada; o bien 1 de caja seca y 3 de caja refrigerada; o bien 2 de caja seca y 2 de caja refrigerada

Respuesta a la repregunta 8.-

- a) Es correcta su apreciación, se pueden presentar copia de facturas y contratos de arrendamiento a nombre del licitante.
- b) Es correcta su apreciación
- c) Se les informa a los licitantes que de los cuatro equipos vehiculares solicitados dos serán de caja seca y dos de caja refrigerada.

Para efectos de la notificación y en términos del artículo 37 Bis de la Ley, a partir de esta fecha se pone a disposición de los licitantes, copia de esta Acta en el área de recepción de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales que se ubica en la planta baja de la calle de Martín Luis Guzmán sin número, Colonia Nueva Ferrocarrilera, Tlalnepantla de Baz, Estado de México, C.P. 54030, por un



**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
A LA LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL
No. LA-011L6J001-E27-2017.
SERVICIO DE COMEDOR**

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 información también estará disponible en las direcciones electrónicas: www.compranet.gob.mx y www.gob.mx/conaliteg. Este procedimiento sustituye a la notificación personal.

Finalmente, se les informa a los licitantes que el acto de presentación y apertura de proposiciones se llevara a cabo el día **31 de marzo de 2017, a las 09:00 horas**, vía CompraNet., en términos de la Convocatoria.

No habiendo más que hacer constar, se dio por terminada esta primera y última junta, siendo las 23:00 horas, del día 24 de marzo del año 2017.

Esta Acta consta de 6 hojas y 1 anexo firmado para los efectos legales y de conformidad los asistentes a este evento, quienes reciben copia de la misma.

POR LA COMISIÓN NACIONAL DE LIBROS DE TEXTO GRATUITOS

NOMBRE	ÁREA	FIRMA
CHRISTIAN VELAZQUEZ CISNEROS.	SUBDIRECCION DE ADQUISICIONES.	
MARIA ISABEL MONROY ROSADO.	SUBDIRECCION DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES.	
LEONARDO DIAZ FALCON.	DEPARTAMENTO DE CONTRATOS.	

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