



CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES

ACTA DE FALLO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA
No. LA-38-90M-03890M001-N-22-2024

"SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C."

En la Ciudad de México, siendo las 13:00 horas del día 19 de marzo de 2024, en la sala de juntas de la Coordinación de Administración y Finanzas del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C., en adelante "EL CIDE", sita en la Carretera México-Toluca, No. 3655, colonia Lomas de Santa Fe, Alcaldía Álvaro Obregón, c.p. 01210, se reunieron los servidores públicos cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente Acta, con el objeto de llevar a cabo el ACTO DE FALLO para la Licitación al rubro señalada, de conformidad con el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en adelante "La Ley", así como lo previsto en el apartado III, numeral 5 de la Convocatoria.

En apego al artículo 6 de las Políticas Bases y Lineamientos Aplicables para las Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C., este acto es presidido por el Lic. Pedro Galindo López, Director de Recursos Materiales y Servicios Generales

A continuación, se emite en presencia de los asistentes el Fallo del procedimiento citado al rubro.

ANTECEDENTES

1.- Con fecha 23 de febrero de 2024 se publicó en la plataforma de CompraNet y en la página institucional, la Convocatoria del Procedimiento de la Licitación Pública Nacional Electrónica, No. LA-38-90M-03890M001-N-22-2024, para el "SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C."

2.- En fecha 01 de marzo de 2024, conforme al calendario establecido, se llevó a cabo la JUNTA DE ACLARACIONES respecto del procedimiento en comento.

3.- Con fecha 11 de marzo de 2024, de acuerdo a la fecha programada, se llevó a cabo la PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, a través del Sistema CompraNet, recibándose la proposición del(os) siguiente(s) participante(s):

Table with 2 columns: No. and PARTICIPANTE(S) QUE PRESENTÓ(ARON) PROPOSICIÓN. Row 1: 1, PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.

EVALUACIÓN

Se evaluó la proposición del participante referido, obteniendo los siguientes resultados:

Participante "PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES", S.A. DE C.V.:



Handwritten signatures and initials on the right margin.



Evaluación de la documentación legal y administrativa (Anexo 1).
Efectuada por la Subdirección de Recursos Materiales, de conformidad con lo establecido por el artículo 36 de "La Ley" y el apartado V, numeral 2, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN, inciso U), de la Convocatoria y en la cual concluye que, el participante **CUMPLE** con los requisitos establecidos en el apartado IV, numerales 3, 3 inciso D), 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14 y 15 de la Convocatoria.

La evaluación técnica (Anexo 2).
Efectuada por el Área Requiriente, Dirección de Recursos Humanos, de conformidad con lo establecido por el artículo 36 de "La Ley" y el apartado V, numeral 2, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN, inciso U), de la Convocatoria y en la cual concluye que, el participante **CUMPLE** con los requisitos establecidos en el apartado IV, numerales 1, "Propuesta Técnica" y 11 de la Convocatoria.

La evaluación económica (Anexo 3).
Evaluación efectuada por la Subdirección de Recursos Materiales, en conjunto con la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales y Área Requiriente, atendiendo a lo establecido por el artículo 36 de "La Ley" y el apartado V, numeral 2, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN, inciso U), de la Convocatoria y en la cual concluyen que, el participante **CUMPLE**, con los requisitos establecidos en el apartado IV, numeral 2 "PROPUESTA ECONÓMICA", de la convocatoria, conforme a lo siguiente:

| No. | Descripción del servicio | Unidad de Medida | Cantidad de elementos por día (A) | Precio unitario por día (B) | Importe C=A*B |
|-----------------|------------------------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 1 | Producción | Servicio | 3 | \$645.28 | \$1,935.84 |
| 2 | Cocinero Línea Caliente | Servicio | 5 | \$645.28 | \$3,226.40 |
| 3 | Reposero | Servicio | 2 | \$645.28 | \$1,290.56 |
| 4 | Cocinero Línea Fría | Servicio | 2 | \$645.28 | \$1,290.56 |
| 5 | Lava Platos / Lava Loza | Servicio | 1 | \$645.28 | \$645.28 |
| 6 | Auxiliar de Salón Comedor | Servicio | 2 | \$645.28 | \$1,290.56 |
| 7 | Auxiliar de Cocina | Servicio | 1 | \$645.28 | \$645.28 |
| 8 | Barrista | Servicio | 2 | \$645.28 | \$1,290.56 |
| 9 | Almacanista | Servicio | 2 | \$645.28 | \$1,290.56 |
| 10 | Cocineros Generales Aguascalientes | Servicio | 4 | \$645.28 | \$2,581.12 |
| Subtotal | | | | | \$15,486.72 |
| I.V.A. | | | | | \$2,477.88 |
| Total | | | | | \$17,964.60 |

Por lo que, con fundamento en los artículos 36 y 36 bis de "La Ley"; efectuada la evaluación de la proposición presentada, se concluye que la que resulto ser solvente, al cumplir con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la Convocatoria a la Licitación, garantizando el cumplimiento de las obligaciones respectivas; es la siguiente:

| No. | PARTICIPANTE(S) QUE PRESENTÓ(ARON) PROPOSICIÓN | MONTO OFERTADO ANTES DE IMPUESTO |
|-----|---|---|
| 1 | "PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES", S.A. DE C.V. | \$15,486.72 (QUINCE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS 72/100 M.N.) |

Acto seguido y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 37 de "La Ley" y 53 de su Reglamento; se procede a emitir el siguiente:





FALLO

De conformidad con lo establecido por los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 25, 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 28 fracción I, 37, 47 de "La Ley" y 85 del "El Reglamento" y toda vez que la proposición del licitante "PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES", S.A. DE C.V., cumple con los requisitos establecidos en la Convocatoria y oferta el precio más bajos a favor de la entidad, se le adjudica el "SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.", por un monto de: -----

Table with 2 columns: Monto Mínimo (IVA incluido) and Monto Máximo (IVA incluido). Values: \$818,733.20 and \$2,046,833.00.

Table with 2 columns: Vigencia del servicio and Lugar y periodo de entrega o prestación. Values: A partir del 01 de abril y hasta el 31 de diciembre de 2024 and Conforme al Anexo 1 de la Convocatoria.

Los montos señalados, serán ejercidos conforme a los precios unitarios (antes de I.V.A.) ofertados por el licitante adjudicado, mismos que permanecerán fijos durante la vigencia del contrato que, conforme a su oferta presentada, son los siguientes:

Table with 4 columns: No., Descripción del servicio, Unidad de Medida, Precio unitario por día (B). Lists 10 service items with unit prices of \$645.28.

De conformidad con el artículo 37 de "La Ley", con la notificación del presente fallo, por el que se le adjudica al participante, "PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.", el "SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.", las obligaciones derivadas de éste serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmar el contrato correspondiente.

El proveedor adjudicado deberá firmar el contrato correspondiente a través del Módulo de Formalización de Instrumentos Jurídicos, conforme al "ACUERDO por el que se incorpora como un módulo de CompraNet la Carretera México-Toluca No. 3655, Col. Lomas de Santa Fe, CP, 01210, CDMX, México





aplicación denominada Formalización de Instrumentos Jurídicos y se emiten las Disposiciones de carácter general que regulan su funcionamiento”, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 18 de septiembre de 2020, a más tardar el **03 de abril de 2024 a las 16:00 horas.** -----

Asimismo, con fundamento en los artículos 48 fracción II, 49 fracción II de “La Ley”, 103 de “El Reglamento” y las Políticas, Bases y Lineamientos Aplicables para las Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del CIDE, el participante adjudicado deberá presentar la garantía de cumplimiento, a más tardar el día **12 de abril de 2024 en un horario de las 9:00 a las 17:00 horas**, atendiendo a lo siguiente:

Si el monto adjudicado, antes de impuestos, **rebasa** el monto autorizado para procedimientos de invitación a cuando menos tres personas vigente (\$451,000.01); de conformidad a lo establecido en el artículo 48 último párrafo de la LAASSP, la persona participante adjudicada (PROVEEDOR) a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato y para responder en la entrega de los bienes o servicios, así como de cualquier otra responsabilidad, deberá presentar póliza de fianza expedida por institución afianzadora mexicana autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas a favor del Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.(CIDE), por un importe equivalente a un 10% (diez por ciento) del IMPORTE TOTAL del contrato adjudicado antes de I.V.A. por la vigencia del periodo del contrato y hasta que el CIDE a través de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, previa solicitud por escrito por parte del titular del área requirente, dé a la persona participante adjudicada (PROVEEDOR) su autorización por escrito para que proceda a cancelar la póliza de la fianza correspondiente.

A efecto de dar cabal cumplimiento al artículo 45 de “La Ley”, el participante adjudicado deberá de presentar la siguiente documentación, en original y copia para cotejo, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a partir de la fecha de emisión del fallo:

| No. | DOCUMENTO |
|-----|---|
| 1 | Acta de nacimiento (persona física) o Acta Constitutiva (persona moral), incluyendo reformas y modificaciones (o documento equivalente, según la legislación de su país de origen). |
| 2 | Acreditación de poderes notarial (es) de quien(es) pueden actuar en nombre y representación (persona moral) |
| 3 | Identificación oficial con fotografía y firma (pasaporte, cartilla, credencial del IFE, INE o cédula profesional) (persona física y persona moral) |
| 4 | Copia de la constancia del domicilio fiscal señalado en el formato de la SHCP (persona física y persona moral) |
| 5 | Registro Federal de Contribuyentes (RFC) (persona física y persona moral) |
| 6 | Comprobante de domicilio fiscal no mayor a tres meses. (persona física y persona moral) |
| 7 | Opinión Positiva emitida por el SAT, respecto a sus obligaciones fiscales (32-D Código Fiscal), la cual deberá estar vigente en la fecha de formalización del contrato. (persona física y persona moral) |
| 8 | Opinión Positiva emitida por el IMSS, respecto a sus obligaciones en materia de seguridad social, la cual deberá estar vigente en la fecha de formalización del contrato. (persona física y persona moral) |
| 9 | Opinión Positiva emitida por el INFONAVIT, respecto de sus obligaciones en materia de Fondo Nacional para la Vivienda para los Trabajadores, la cual deberá estar vigente en la fecha de formalización del contrato. (persona física y persona moral) |
| 10 | Estado de cuenta con Clabe interbancaria en el caso de que los pagos se hagan por transferencia electrónica. (persona física y persona moral) |
| 11 | En caso de que aplique, deberá presentar al área administradora del contrato el Registro de Prestadoras de Servicios Especializados u Obras Especializadas (REPSE) |

[Handwritten signature]



[Handwritten notes and signatures on the right margin]



Se leyó y firmaron de conformidad esta acta los que en ella intervinieron, entregándoles copia a los asistentes. Así mismo se hace constar que a partir de la hora en que se da por terminado este acto y durante los siguientes cinco días hábiles, se pondrá a disposición de las personas que no hubieren asistido al acto para efectos de su notificación a través de la plataforma de CompraNet, siendo responsabilidad de los interesados conocer su contenido y obtener copia de esta.

No teniendo otro asunto que tratar, se da por terminado este acto a las 13:45 horas del mismo día en que dio inicio.

La presente acta de fallo consta de 5 páginas y tres anexos, los cuales forman parte integral del mismo, la cual se firma para los efectos legales y de conformidad, por los asistentes a este evento, quienes reciben copia de esta.

POR EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONOMICAS, A.C.

| NOMBRE | ÁREA | FIRMA |
|-----------------------------------|---|-------|
| Lic. Pedro Galindo López | Director de Recursos Materiales y Servicios Generales | |
| Lic. Juan Carlos Trejo Martínez | Subdirector de Recursos Materiales | |
| Lic. Daniel Félix Fabela | Representante de la Dirección de Recursos Humanos (ÁREA REQUIRENTE) | |
| Lic. Andrea Patricia Bello García | Responsable de Adquisiciones | |
| Lic. Asaria Itzel Solís Trejo | Representante de la Dirección de Asuntos Jurídicos | |

POR EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL

| NOMBRE | ÁREA | FIRMA |
|--------------------------------|----------------------------------|-------|
| L.C. Alejandro Cárdenas Rojano | Representante del OIC en el CIDE | |

Firmas correspondientes al Acta de junta de aclaraciones de la Licitación Pública Nacional Electrónica No. LA-38-90M-03890M001-N-22-2024 para la contratación del "SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C."

FIN DEL ACTA





ANEXO 1. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL ADMINISTRATIVA

TIPO DE PROCEDIMIENTO: LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA
PROCEDIMIENTO No LA-38-50M-03830M001-A1-22-2024

SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CIDE, A.C.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES

| TIPO DE DOCUMENTO | REFERENCIA DE LA CONVOCATORIA | PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V. | |
|---|-------------------------------|--|-----------|
| | | SI CUMPLE | NO CUMPLE |
| DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA (INDISPENSABLES CUYO INCUMPLIMIENTO AFECTA LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN) | | | |
| Formato de acreditación (ANEXO 3 "Formato de acreditación") | IV.3 | X | |
| Identificación oficial vigente del representante legal | IV.3, inciso D) | X | |
| Dirección del correo electrónico del licitante | IV.4 | X | |
| Carta del artículo 50 y 60 de la LAASSP (ANEXO 4 "Carta del artículo 50 y 60 de la LAASSP") | IV.5 | X | |
| Declaración de integridad (ANEXO 5 "Declaración de integridad") | IV.6 | X | |
| Opinión positiva sobre el cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitida por el SAT | IV.7 | X | |
| Opinión positiva sobre el cumplimiento en Materia de Seguridad Social | IV.8 | X | |
| Opinión positiva sobre el cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Vivienda emitida por el Infonavit | IV.9 | X | |
| Manifiestación de Nacionalidad (ANEXO 6 "Manifiestación de Nacionalidad") | IV.10 | X | |
| Manifiestación con Relación al Punto 29 del Acuerdo por el que se Establecen las Disposiciones que se Deberán Observar para la Utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado "Compranet" (ANEXO 14 "Manifiestación con Relación al Punto 29 del Acuerdo por el que se Establecen las Disposiciones que se Deberán Observar para la Utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado "Compranet") | IV.12 | X | |
| Acuse de registro de inscripción en el Módulo de Formalización de Instrumentos Jurídicos (R.F.I.J) | IV.13 | X | |
| Carta de manifiesto de que cuenta con la firma electrónica actualizada | IV.14 | X | |
| Escrito de manifiestación de conflicto de interés (ANEXO 16 "Escrito de Manifiestación de Conflicto de Interés") | IV.15 | X | |
| OBLIGATORIOS ADICIONALES, APLICABLES ÚNICAMENTE PARA PROPOSICIONES CONJUNTAS | | X | |
| Escrito de Participación conjunta (Formato libre) observado lo establecido en los ordenamientos legales del art. 34 de la LAASSP y 44 de su Reglamento | IV.16 | | No aplica |
| DOCUMENTACIÓN OPTATIVA | | | |
| Escrito de Entrega de la Proposición (ANEXO 10 "Escrito de Entrega de la Proposición") | IV.17 | | Presentó |
| Manifiestación MIPYAE (ANEXO 8 "Manifiestación MIPYAE") | IV.18 | | Presentó |
| Manifiestación de datos reservados y/o confidenciales (ANEXO 15 Manifiestación de datos reservados y/o confidenciales) | IV.19 | | Presentó |

Elaboró

Andrea Patricia Beltrán
Responsable de Adquisiciones

Lic. Juan Carlos Lejo Martínez
Subdirector de Recursos Materiales



Resultado de la Evaluación Técnica
 Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-38-90M-03890M001-N-22-2024 "SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C."

Ciudad de México, a martes 12 de marzo 2024

| No. | Requisitos y/o documentos que deberá presentar el participante | PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V. | |
|---------|---|--|-----------|
| | | Si cumple | No cumple |
| 1 | Como parte de su proposición, los licitantes deberán confirmar por escrito bajo protesta de decir verdad que están en condiciones de prestar el servicio bajo las especificaciones, cantidades y condiciones del servicio descritas en el presente Anexo. | X | |
| 2 | Como parte de su proposición, los licitantes deberán manifestar por escrito bajo protesta de decir verdad que los perfiles solicitados en el presente anexo tienen conocimiento de las normas NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2016. | X | |
| 3 | Como parte de su proposición, los licitantes deberán confirmar por escrito bajo protesta de decir verdad que están en condiciones de proporcionar los servicios en las instalaciones del CIDE, tal y como se encuentran actualmente, sin necesidad de modificar las instalaciones actuales y el equipamiento existente propiedad del Instituto. | X | |
| 4 | Escrito en el cual manifieste bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado reconoce y acepta ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que intervengan en el desarrollo y ejecución de la prestación del servicio pactado en el presente anexo, en forma tal que deslindará de toda responsabilidad al CIDE respecto de cualquier reclamo que en su caso, puedan efectuar los trabajadores, derivado de las disposiciones legales en materia de trabajo y de seguridad social, por lo que en ningún caso el CIDE podrá ser considerado como patrón sustituto o solidario. | X | |
| 5 | Registro de alta de Prestadoras de Servicios Especializados y Obras Especializadas ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, de las personas físicas o morales que proporcionen servicios especializados o ejecuten obras especializadas; mismo que será corroborado en la página de gobierno "repse.stps.gob.mx". | X | |
| 6 | Experiencia de 2 años en servicios de producción, preparación y suministro de alimentos y/o servicios afines al ámbito gastronómico/alimentos, tales como catering, banquetes, coffee breaks, lunch box, etc. Experiencia que se debe comprobar con una de las siguientes opciones: a. Facturas que avalen 2 años de prestación de servicio de producción y preparación de alimentos (se podrá anexar 1 factura mensual de prestación de servicio, cumpliendo con 24 facturas la experiencia de 2 años solicitados). b. Pedidos (se podrán anexar varios pedidos que su vigencia en conjunto cumpla con los 2 años solicitados) c. Contratos (se podrán anexar varios contratos que su vigencia en conjunto cumpla con los 2 años solicitados). d. Órdenes de compra (se podrán anexar varias órdenes de compra que su vigencia en conjunto cumpla con los 2 años solicitados). | X | |
| 7 | Como parte de su proposición, los licitantes deberán presentar su curriculum vitae. | X | |
| ANEXO 7 | "Cumplimiento de normas" | X | |

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V. | |
|-------------------------------------|--|-----------|
| | Si cumple | No cumple |
| Para el comedores de CIDE Santa Fe: | | |

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]

[Handwritten notes and signatures in the right margin]



Resultado de la Evaluación Técnica
Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-38-90M-03890M001-N-22-2024 "SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C."

Ciudad de México, a martes 12 de marzo 2024

| | | | |
|---|---|----------|---------------------------------------|
| <p>Producción Perfiles) (3)</p> | <p>I.Ser responsable ante el jefe de cocina en el buen funcionamiento del área asignada, así como de todo el comedor. II.Mantener su área de trabajo limpia de acuerdo con las normas establecidas en el Centro. III.Entregar las áreas designadas limpias al finalizar su turno. IV.Lee recetas y / o instrucciones del producto. V.Estima las necesidades de alimentos. VI.Opera una variedad de utensilios de cocina para pesar, medir, mezclar, lavar, pelar, cortar, moler, mezclar y/o amasar los alimentos para cocinar, servir y almacenar. VII.Ayuda en la preparación de comidas calientes, frías y almacena adecuadamente los alimentos, utilizando el conocimiento de los requisitos de temperatura y el deterioro. VIII.Inspecciona las estaciones de trabajo para el cumplimiento de los estándares de servicio. IX.Mantiene registros y requisición de suministros / equipos según sea necesario. X.Limpia y desinfecta las estaciones de trabajo y equipos. XI.Limpia y desinfecta materia prima. XII.Pueden tener responsabilidades básicas de cocina, es decir, cocinar las verduras, pollo para ensaladas, etc. XIII.Asiste a la capacitación en manejo higiénico de alimentos (NORMEX 605). XIV.Notifica todos los accidentes y lesiones en el momento oportuno. XV.Planea la producción de materia prima necesaria para la operación. XVI.Pica, corta, moldea, porciona, da una precocción, mezcla y prepara materia prima necesaria para las actividades de los cocineros.</p> | <p>X</p> | <p><i>[Handwritten marks]</i></p> |
| <p>Cocinero Línea Caliente (5 Perfiles)</p> | <p>I.Ser responsable ante el jefe de cocina en el buen funcionamiento del área asignada, así como de todo el comedor. II.Asistir en la preparación, cocción y servicio de los alimentos según sea asignado. III.Mantener su área de trabajo limpia de acuerdo con las normas establecidas en la institución. IV.Entregar las áreas designadas limpias al finalizar su turno. V.Lee recetas y / o instrucciones del producto. VI.Estima las necesidades de alimentos. VII.Opera una variedad de utensilios de cocina para pesar, medir, mezclar, lavar, pelar, cortar, moler, mezclar y/o amasar los alimentos para cocinar, servir y almacenar. VIII.Ayuda en la preparación de comidas calientes y frías, y almacena adecuadamente los alimentos, utilizando el conocimiento de los requisitos de temperatura y el deterioro. IX.Inspecciona las estaciones de trabajo para el cumplimiento de los estándares de servicio. X.Mantiene registros y requisición de suministros / equipos según sea necesario. XI.Limpia y desinfecta las estaciones de trabajo y equipos. XII.Prueba los alimentos preparados antes de ser entregados a las áreas de servicio. XIII.Tiene responsabilidades amplias de cocina, es decir, cocinar las verduras, pollo para ensaladas, sazona sopas, etc. XIV.Asiste a la capacitación en manejo higiénico de alimentos (Normex 605). XV.Notifica todos los accidentes y lesiones en el momento oportuno. XVI.Puede realizar otras tareas y responsabilidades que le sean asignadas. XVII.Puede proponer menús</p> | <p>X</p> | <p><i>[Handwritten signature]</i></p> |
| <p>Repostero (2 Perfiles)</p> | <p>I.Ser responsable ante el jefe de cocina en el buen funcionamiento del área asignada, así como de todo el comedor. II.Asistir en la preparación, cocción y servicio de los alimentos según sea asignado. III.Mantener su área de trabajo limpia de acuerdo con las normas establecidas en la institución. IV.Entregar las áreas designadas limpias al finalizar su turno. V.Lee recetas y / o instrucciones del producto. VI.Estima las necesidades de alimentos. VII.Opera una variedad de utensilios de cocina para pesar, medir, mezclar, lavar, pelar, cortar, moler, mezclar y/o amasar los alimentos para cocinar, servir y almacenar. VIII.Es responsable de la producción de postres y almacena adecuadamente los alimentos, utilizando el conocimiento de los requisitos de temperatura y el deterioro. IX.Inspecciona las estaciones de trabajo para el cumplimiento de los estándares de servicio. X.Mantiene registros y requisición de suministros / equipos según sea necesario. XI.Limpia y desinfecta las estaciones de trabajo y equipos. XII.Prueba los alimentos preparados antes de ser entregados a las áreas de servicio. XIII.Tiene responsabilidades amplias de repostería, es decir, prepara masas, tartas, mousses, etc. XIV.Asiste a la capacitación en manejo higiénico de alimentos (NORMEX 605). XV.Notifica todos los accidentes y lesiones en el momento oportuno. XVI.Puede realizar otras tareas y responsabilidades que le sean asignadas.</p> | <p>X</p> | <p><i>[Handwritten signature]</i></p> |

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



Resultado de la Evaluación Técnica
Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-38-90M-03890M001-N-22-2024 "SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C."

Ciudad de México, a martes 12 de marzo 2024

Handwritten number '3' with an arrow pointing to the top right corner.

| | | | |
|--|---|---|---|
| | XVII. Puede proponer menús, según sus habilidades y experiencia. | | |
| Cocinero Línea Fría (2 Perfiles) | <p>I. Ser responsable ante el jefe de cocina en el buen funcionamiento del área asignada, así como de todo el comedor.</p> <p>II. Asistir en la preparación, cocción y servicio de los alimentos según sea asignado.</p> <p>III. Mantener su área de trabajo limpia de acuerdo con las normas establecidas en la institución.</p> <p>IV. Entregar las áreas designadas limpias al finalizar su turno.</p> <p>V. Leer recetas y / o instrucciones del producto.</p> <p>VI. Estimar las necesidades de alimentos.</p> <p>VII. Operar una variedad de utensilios de cocina para pesar, medir, mezclar, lavar, pelar, cortar, moler, mezclar y/o amasar los alimentos para cocinar, servir y almacenar.</p> <p>VIII. Ayudar en la preparación de comidas calientes y frías, almacena adecuadamente los alimentos, utilizando el conocimiento de los requisitos de temperatura y el deterioro.</p> <p>IX. Inspecciona las estaciones de trabajo para el cumplimiento de los estándares de servicio.</p> <p>X. Mantiene registros y requisición de suministros / equipos según sea necesario.</p> <p>XI. Limpia y desinfecta las estaciones de trabajo y equipos.</p> <p>XII. Prueba los alimentos preparados antes de ser servidos.</p> <p>XIII. Tiene responsabilidades amplias en cocina como; lavar y desinfectar verduras, prepara pollo para ensaladas, pica fruta, surte las barras de servicio, prepara la ensalada de restaurante, etc.</p> <p>XIV. Asiste a la capacitación en manejo higiénico de alimentos (NORMEX 605).</p> <p>XV. Notifica todos los accidentes y lesiones en el momento oportuno.</p> <p>XVI. Puede realizar otras tareas y responsabilidades que le sean asignadas.</p> | X | X |
| Lava Platos / Lava Loza (1 Perfil) | <p>I. Lavado de loza, plaque y equipo de cocina.</p> <p>II. Escamochear y lavado de área.</p> <p>III. Escurrir, secar y acomodar en área.</p> <p>IV. Limpieza general del área de trabajo.</p> <p>V. Limpieza profunda de equipos.</p> <p>VI. Limpieza de campanas y coladeras.</p> | X | 2 |
| Auxiliar de Salón Comedor (2 Perfiles) | <p>I. Mantener el orden y la limpieza en el salón del comedor de estudiantes y el comedor de académicos.</p> <p>II. Limpieza de charolas de servicio de los comensales.</p> <p>III. Limpieza de mesas de apoyo, sillas, mesas de comensales, pisos, paredes, ventanas, del área del salón de los comedores.</p> <p>VII. Apoyo al área de lava platos.</p> | X | |
| Auxiliar de Cocina (1 Perfil) | <p>I. Trato con el cliente.</p> <p>II. Comunicación con superiores y jefes inmediatos.</p> <p>III. Actividades de limpieza, específicamente escamoche y limpieza de mesas y sillas.</p> <p>IV. Charoleo de alimentos y bebidas.</p> <p>IV. Conocimiento de elaboración de los alimentos.</p> | X | |
| Barrista (2 Perfiles) | <p>I. Ser responsable ante el jefe de cocina del buen funcionamiento del área asignada, así como de todo el comedor.</p> <p>II. Asistir en el servicio de los alimentos según sea asignado.</p> <p>III. Mantener su área de trabajo limpia de acuerdo con las normas establecidas en la institución.</p> <p>IV. Entregar las áreas designadas limpias al finalizar su turno.</p> <p>V. Estimar las necesidades de alimentos.</p> <p>VI. Operar una variedad de utensilios de cocina para servir alimentos</p> <p>VII. Inspecciona las estaciones de trabajo para el cumplimiento de los estándares de servicio.</p> <p>VIII. Mantiene registros de alimentos según sea necesario.</p> <p>IX. Limpia y desinfecta las estaciones de trabajo y equipos.</p> <p>X. Prueba los alimentos preparados antes de ser servidos.</p> <p>XI. Apoya al área de lavalozas, evitando acumulación de utensilios sucios.</p> <p>XII. Asiste a la capacitación en manejo higiénico de alimentos (NORMEX 605).</p> <p>XIII. Notifica todos los accidentes y lesiones en el momento oportuno.</p> <p>XIV. Puede realizar otras tareas y responsabilidades que le sean asignadas.</p> | X | |
| | <p>I. Ser responsable ante el jefe de cocina en el buen funcionamiento del área asignada, así como de todo el comedor.</p> <p>II. Realizar revisión diaria de los almacenes e identificar los productos para dar la mejor rotación y evitar sobre acumulación.</p> <p>III. Llevar a cabo un sistema de máximos y mínimos</p> | | X |

Handwritten signature or mark in the bottom left corner.

Handwritten signature or mark in the bottom center.

Handwritten signature or mark on the right side of the table.



Resultado de la Evaluación Técnica
Centro de Investigación y Docencia Económicas, A.C.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-38-90M-03890M001-N-22-2024 "SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C."

Ciudad de México, a martes 12 de marzo 2024

| | | | |
|--------------------------|--|---|--|
| Almacenista (2 Perfiles) | <p>IV.Mantener sus áreas de trabajo limpias de acuerdo con las normas establecidas en la institución.</p> <p>V.Entregar las áreas designadas limpias al finalizar su turno.</p> <p>VI.Estima las necesidades de alimentos.</p> <p>VII.Inspecciona las estaciones de trabajo para el cumplimiento de los estándares de servicio.</p> <p>VIII.Mantiene registros de alimentos según sea necesario.</p> <p>IX.Limpia y desinfecta las estaciones de trabajo y equipos.</p> <p>X.Asiste a la capacitación en manejo higiénico de alimentos (NORMEX 605).</p> <p>XI.Notifica todos los accidentes y lesiones en el momento oportuno.</p> <p>XII.Recibe y verifica la entrega de la materia prima.</p> <p>XIII.Firmará únicamente de recibido en las remisiones de los proveedores y actas de pago de la institución.</p> <p>XIV.Control y entrega de productos de los diferentes almacenes a cocina.</p> <p>XV.Desarrolla y planea actividades de limpieza profunda para sus áreas.</p> <p>XVI.Es responsable de aduana, almacén de secos y cámaras de refrigeración, así como de las bodegas de equipo y utensilios.</p> | X | |
|--------------------------|--|---|--|

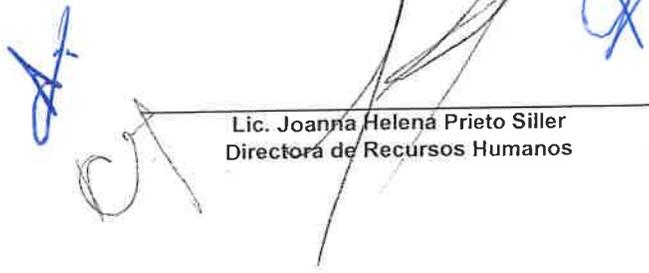
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V. | |
|---|---|--|-----------|
| Para el comedor de CIDE Región Centro (Aguascalientes): | | Si cumple | No cumple |
| Cocineros Generales (4 Perfiles) | <p>I.Ser responsable ante el jefe de cocina en el buen funcionamiento del área asignada, así como de todo el comedor.</p> <p>II.Asistir en la preparación, cocción y servicio de los alimentos según sea asignado.</p> <p>III.Mantener su área de trabajo limpia de acuerdo con las normas establecidas en la institución.</p> <p>IV.Entregar las áreas designadas limpias al finalizar su turno.</p> <p>V.Lee recetas y / o instrucciones del producto.</p> <p>VI.Estima las necesidades de alimentos.</p> <p>VII.Opera una variedad de utensilios de cocina para pesar, medir, lavar, pelar, cortar, moler, mezclar y/o amasar los alimentos para cocinar, servir y almacenar.</p> <p>VIII.Ayuda en la preparación de comidas calientes, frías y/o repostería, y almacena adecuadamente los alimentos, utilizando el conocimiento de los requisitos de temperatura y el deterioro.</p> <p>IX.Inspecciona las estaciones de trabajo para el cumplimiento de los estándares de servicio.</p> <p>X.Mantiene registros y requisición de suministros / equipos según sea necesario.</p> <p>XI.Limpia y desinfecta las estaciones de trabajo y equipos.</p> <p>XII.Prueba los alimentos preparados antes de ser servidos.</p> <p>XIII.Tiene responsabilidades amplias de cocina, es decir, cocinar las verduras, pollo para ensaladas, prepara sopas, hornea pan, etc.</p> <p>XIV.Asiste a la capacitación en manejo higiénico de alimentos (NORMEX 605).</p> <p>XV.Notifica todos los accidentes y lesiones en el momento oportuno.</p> <p>XVI.Puede realizar otras tareas y responsabilidades que le sean asignadas.</p> <p>XVII.Puede proponer menús, según sus habilidades y experiencia.</p> <p>XVIII.Lava y desinfecta los platos del servicio del comedor según sea asignado.</p> <p>XIX.Atiende a las personas que asisten al comedor y sirve alimentos según sea asignado.</p> <p>XX.Planea y asiste a las limpiezas profundas de las áreas.</p> | X | |

El proveedor **PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES S.A. DE C.V.**, cumple con lo solicitado en las especificaciones técnicas para la contratación del **"SERVICIO DE PRODUCCIÓN PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C."**

Elaboró, Revisó, Validó


 Lic. Daniel Félix Fabela
 Encargado de Comedores

Vo.Bo.


 Lic. Joanna Helena Prieto Siller
 Directora de Recursos Humanos



RESULTADO DE LA EVALUACIÓN ECONÓMICA
CUADRO COMPARATIVO ANÁLISIS ECONÓMICO

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES

TIPO DE PROCEDIMIENTO: LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA
PROCEDIMIENTO No.: LA-38-90M-03890M001-N-22-2024

“SERVICIO DE PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y
DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C.”

| No. | Descripción del servicio | Unidad de Medida | Cantidad de elementos por día (A) | Precio unitario por día (B) | Importe C=A*B |
|-----------------|------------------------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 1 | Producción | Servicio | 3 | \$645.28 | \$1,935.84 |
| 2 | Cocinero Línea Caliente | Servicio | 5 | \$645.28 | \$3,226.40 |
| 3 | Repostero | Servicio | 2 | \$645.28 | \$1,290.56 |
| 4 | Cocinero Línea Fría | Servicio | 2 | \$645.28 | \$1,290.56 |
| 5 | Lava Platos / Lava Loza | Servicio | 1 | \$645.28 | \$645.28 |
| 6 | Auxiliar de Salón Comedor | Servicio | 2 | \$645.28 | \$1,290.56 |
| 7 | Auxiliar de Cocina | Servicio | 1 | \$645.28 | \$645.28 |
| 8 | Barrista | Servicio | 1 | \$645.28 | \$645.28 |
| 9 | Almacenista | Servicio | 2 | \$645.28 | \$1,290.56 |
| 10 | Cocineros Generales Aguascalientes | Servicio | 4 | \$645.28 | \$2,581.12 |
| Subtotal | | | | \$15,486.72 | |
| I.V.A. | | | | Total | \$17,964.60 |

Elaboró

Lic. Andrea Patricia Bello Garcia
Responsable de Adquisiciones

Supervisor
Lic. Juan Carlos Trejo Martínez
Subdirector de Recursos
Materiales

Vo.Bo.
Lic. Joanna Helena Prieto Siller
Directora de Recursos Humanos

Vo.Bo.
Lic. Pedro Galindo López
Director de Recursos Materiales y
Servicios Generales