INSTITUTO NACIONAL DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN
Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES Y CONTROL PATRIMONIAL

Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Procedimiento de contratación: **Público**
Carácter del procedimiento: **Nacional**
Manera: **Presencial**
Segunda convocatoria
No. **02-17**

Descripción: **Prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI.**

En la Ciudad de México, siendo las **10:00 horas** del día **23 de agosto de 2017**, en la sala de licitaciones electrónicas ubicada en la planta baja del edificio sede del Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales (en adelante INAI), sito en Av. Insurgentes Sur No. 3211, Col. Insurgentes Cuicuilco, Delegación Coyoacán, C.P. 04530 (en adelante domicilio de la Convocante), se reunieron los servidores públicos cuyos nombres, representaciones y firmas se asientan en este documento, con el objeto de llevar a cabo la junta aclaraciones prevista en el apartado III numeral 2 de la convocatoria del procedimiento de contratación antes referido (en adelante la Convocatoria).----------

Se hace constar que la reunión fue debidamente instalada en la fecha antes citada y presidida por el Lic. Lic. Ibo Brito Brito, Subdirector de Adquisiciones y Control Patrimonial, con base en la instrucción emitida por el Director General de Administración del INAI mediante oficio INAI/DGA/485/2017, quien pasó lista de asistencia, encontrándose presente los servidores públicos siguientes:----------

Por la Dirección de Desarrollo Humano y Organizacional y la Subdirección de Servicios Generales, Áreas técnica y requirente.----------
Mtra. Julia Leonor Rodríguez López, Subdirectora de Servicio Profesional ----------
Lic. Carlos Alberto Flores Hernández, Jefe del Departamento de Selección de Personal----------
C. Fernando Hernández Flores, Subdirector de Servicios Generales----------
Por el Órgano Interno de Control----------
Mtro. Alejandro Nava Castellanos, Subdirector de Auditoría para la Prevención----------
Por la Dirección General de Asuntos Jurídicos----------
Lic. Carlos Ivan Mendoza Alvarez, Subdirector de lo Consultivo----------

I. ACLARACIONES INICIALES DE LA CONVOCANTE

1.1 Respecto al formato del contrato incluido como Anexo 7 de la convocatoria, en la Cláusula X se hace constar la inclusión del párrafo siguiente: "EN CASO DE QUE EL "COMODATARIO" NO APRUEBE LA PRIMERA EVALUACIÓN, "EL COMODANTE" LE COMUNICARÁ EL RESULTADO DE LA EVALUACIÓN, HACIENDO ÉNFASIS EN AQUELLOS ASPECTOS QUE DEBEN MEJORAR A FIN DE SEGUIR PRESTANDO EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y CALIDAD PARA LOS USUARIOS, APERCIBÉNDOLO QUE EN CASO DE OBTENER UN RESULTADO NEGATIVO EN LA SUBSECUENTE EVALUACIÓN SEMESTRAL, "EL COMODANTE" SIN RESPONSABILIDAD DE NINGÚN TIPO PODRÁ REVOCAR EL CONTRATO".

II. RESPUESTAS DE LA CONVOCANTE A LAS PREGUNTAS FORMULADAS POR LOS PARTICIPANTES

El Lic. Ibo Brito Brito informó a los interesados en este acto, que de conformidad con el apartado III numeral 2 de Convocatoria, se atendieron las solicitudes de aclaración que se presentaron por escrito y que fueron recibidas con 24 horas de anticipación a este acto, siendo éstas las de los participantes siguientes: **DECOBOX, S.A. DE C.V. y ESPERANZA OFELIA VEGA ALVAREZ** ----------

Las respuestas a las preguntas fueron formuladas por los representantes de la Dirección de Desarrollo Humano y Organizacional en su carácter de área requirente y por la Subdirección de Servicios Generales,

Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Procedimiento de contratación: **Público**
Carácter del procedimiento: **Nacional**
Manera: **Presencial**
Segunda convocatoria
No. **02-17**

Descripción: **Prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI.**

en los términos siguientes:.----------

2.1 RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS FORMULADAS POR EL PARTICIPANTE: **DECOBOX, S.A. DE C.V.**----------
---

PREGUNTA 1.- RESPECTO DEL PUNTO I- c INDICAR LA HORA DE ENTREGA DEL 3 DE SEPTIEMBRE DEL 2017?

RESPUESTA: La convocatoria al concurso público de carácter nacional de manera presencial número 02-17, señala en el punto "I C" lo siguiente:

> ***c)*** *"**El Contrato** de Comodato Precario tendrá una **vigencia de tres años** con fecha de inicio el **4 de septiembre de 2017 y** fecha de **conclusión el 3 de septiembre de 2020, pudiendo ser renovado** previo consentimiento de las partes. **La prestación** del servicio de alimentación para el personal del INAI iniciará el **18 de septiembre de 2017.***
>
> *El participante que resulte ganador, contará con un plazo de hasta un mes, contado a partir de la fecha de firma del Contrato para llevar a cabo los trámites administrativos y legales a que haya lugar para la prestación del Servicio".*

En este orden de ideas, se advierte que la convocatoria únicamente señala la fecha de inicio (4 de septiembre de 2017) y fecha de conclusión (3 de septiembre de 2020) del contrato de comodato precario; además de la fecha de inicio de la prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI (18 de septiembre de 2017).

La Convocatoria no establece un horario específico de entrega de las instalaciones el día 3 de septiembre de 2017, aclarando además que la fecha correcta de conclusión del contrato es el 3 de septiembre de 2020 y no 2017.

Aunado a lo anterior, es importante señalar que ante la conclusión de actividades el prestador de servicios contará con tiempo suficiente para el desmonte del mobiliario y equipo que haya ingresado para prestar el servicio en forma adecuada y para la entrega de las instalaciones.

En estricto sentido la entrega no se encuentra sujeto a un horario, ya que ello dificultaría la operación y la transición de un prestador a otro. Para el INAI es muy importante brindar todas las facilidades necesarias al prestador de servicios al iniciar y concluir sus operaciones.

PREGUNTA 2.- RESPECTO DEL PUNTO I-c ¿QUIERE DECIR QUE SI EN LA ENTREGA DE LA PROPUESTA TÉCNICA ANEXO 1 PUNTO I NUMERAL 4.7 NO SE CUMPLIESE CON ALGUNO DE LOS REQUERIMIENTOS SOLICITADOS NOS DARÍAN 30 DÍAS PARA CUMPLIR? **EJEMPLO: TODO LO SOLICITADO EN EL 4.7 VIÑETAS.**

RESPUESTA: No es correcta su apreciación, ya que la Convocatoria al concurso público de carácter nacional de manera presencial, número 02-17, señala en el punto "I C", último párrafo lo siguiente:

> *"El participante que resulte ganador, contará con un plazo de hasta un mes, contado a partir de la fecha de firma del Contrato para llevar a cabo los trámites administrativos y legales a que haya lugar para la prestación del Servicio".*

En ese sentido, dicho párrafo es aplicable únicamente para que el participante ganador del concurso lleve a cabo los trámites administrativos y legales necesarios para llevar a cabo la prestación de sus servicios. Ello, no debe confundirse con la presentación de la propuesta técnica que cada participante debe presentar en forma completa de acuerdo con lo solicitado en el Anexo Técnico, para evitar su desechamiento, y no se les podrá otorgar plazo adicional alguno para subsanarlos.

PREGUNTA 3.- RESPECTO DEL PUNTO VII PARRAFO VII.12 SE NOS SOLICITA UNA PRC Y LA CIA. ASEGURADORA NOS PIDE CANTIDAD DE COMENSALES FIJOS ASÍ COMO LA FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN. ¿NOS LOS PODRÍAN INDICAR?.

RESPUESTA: La convocatoria al concurso público de carácter nacional de manera presencial número 02-17, señala en el punto "VII", párrafo VII.12, último párrafo lo siguiente:

> ***"VII. DOCUMENTOS Y DATOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS PARTICIPANTES COMO PARTE DE SU PROPUESTA.***
>
> ***VII.12*** *Carta bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado contratará y mantendrá vigente durante el período del contrato, una póliza de responsabilidad civil, que cubra casos de intoxicación individual y/o colectiva, derivada del servicio que se proporcione al Instituto, así como daños a terceros o al inmueble o bienes propiedad del Instituto, que sean provocados por negligencia o mal uso de las instalaciones por parte del participante que resulte ganador".*

En este sentido, debe considerarse que uno de los requisitos para participar en el concurso es la presentación de una carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, se contratará y mantendrá vigente durante el periodo del contrato una póliza de responsabilidad civil que cubra los casos especificados.

Respecto de la duración de la relación contractual, la misma se encuentra contenida en el punto I.c, primer párrafo, que es del siguiente tenor:

> ***c)*** *"El Contrato de Comodato Precario tendrá una vigencia de tres años con fecha de inicio el* ***4 de septiembre de 2017 y*** *fecha de conclusión el* ***3 de septiembre de 2020,*** *pudiendo ser renovado previo consentimiento de las partes. La prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI iniciará el* ***18 de septiembre de 2017".***

Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Procedimiento de contratación: **Público**
Carácter del procedimiento: **Nacional**
Manera: **Presencial**
Segunda convocatoria
No. **02-17**

Descripción: **Prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI.**

Por lo que la fecha que tendrá que tomarse en consideración será la de inicio de la prestación del servicio (18 de septiembre) y término del contrato (3 de septiembre de 2020).

Con relación al número de comensales el cual debe considerar el participante, en caso de llegar a ganar este concurso, esta información se establece en el punto 4.3 del Anexo Técnico, el que a la letra dice:

> ***"4.3*** *EL COMODATARIO deberá considerar un mínimo de 150 comensales, pero dicha cifra no deberá entenderse como una obligación del INAI de garantizar o cubrir esa cuota a favor de EL COMODATARIO".*

Derivado de lo anterior, al INAI sólo le es posible señalar que el mínimo de comensales que debe considerarse es de 150, pero esta cifra no la podemos manejar como fija, ya que puede aumentar o disminuir, en función de la calidad de los alimentos y el servicio que le prestador brinde al personal.

PREGUNTA 4.- ANEXO 1 PUNTO I PÁRRAFO 1 NOS SOLICITAN 3 GUISADOS CON GUARNICIÓN; 1 LIGHT Y OTRO VEGETARIANO. LES INFORMAMOS QUE POR LO GENERAL EL LIGHT Y EL DE VERDURAS SE PUEDE CONSIDERAR LO MISMO. FAVOR DE INDICARNOS SI NUESTRA OBSERVACIÓN ES CORRECTA. ASI MISMO PIDE GUARNICIÓN EN CADA OPCIÓN. ¿NOS PODRÍAN INDICAR SUS OPCIONES DE GUARNICIONES QUE DESEEN??.

RESPUESTA: La convocatoria al concurso público de carácter nacional de manera presencial número 02-17 debe señalar en el párrafo primero del punto "I.1 Descripción del servicio" del Anexo Técnico, lo siguiente:

> *"El COMODATARIO deberá ofrecer principalmente el servicio de comida en menú a tres tiempos o comida corrida (sopa caldosa y sopa seca [arroz o pasta o verduras];* ***tres guisados con guarnición a escoger: uno de ellos debe ser "light" o bajo en calorías, otro tipo vegetariano, y un tercero con guisado normal;*** *postre y agua de fruta natural con poca azúcar), mismo debe ser variado durante los días hábiles del mes.*

De lo anterior es posible afirmar que el prestador del servicio de alimentos debe ofrecer al menos tres guisados con guarnición a escoger:

- Uno debe ser "light" o bajo en calorías,
- Otro vegetariano, y
- Uno más con guisado normal.

El menú light no necesariamente es el vegetariano, ya que en éste se puede ofrecer, a manera de ejemplo: pechuga, bistec de res o cerdo y pescado asado o cocido.

El menú vegetariano como su nombre lo indica no debe contener carnes (res, pollo y pescado), sólo vegetales, productos lácteos y huevos, verduras y frutas.

En lo que concierne a la guarnición ésta debe ser variada y balanceada, y estar acorde al platio fuerte que se sirva en el menú, por lo que a manera de ejemplo y sin que sean las únicas que deben servirse, pueden ser las siguientes:

- Verduras cocidas o preparadas con crema o mantequilla,
- Ensalada verde,
- Puré de papa, coliflor, etc.,
- Pastas,
- Papas a la francesa,
- o cualquier otra que se adecue al tipo de guisado que se ofrecerá.

Además, siempre debe ofrecer frijoles refritos para acompañar los alimentos.

PREGUNTA 5.- RESPECTO DEL PUNTO 4.3. NOS INDICAN TENER UN SERVICIO PARA 150 COMENSALES MISMOS QUE NO SE NOS GARANTIZAN. NOS PODRÍAN INDICAR QUÉ SE HARÍA CON TODA LA COMIDA SOBRANTE? ESTO ES QUE SI SOLO ASISTEN 70 COMENSALES QUIEN PAGARÍA LAS 80 NO SERVIDAS??.

RESPUESTA: La convocatoria al concurso público de carácter nacional de manera presencial, número 02-17, señala en el párrafo cuarto del punto 4.3 del Anexo Técnico, lo siguiente:

> ***"4.3*** *EL COMODATARIO deberá considerar un mínimo de 150 comensales, pero dicha cifra no deberá entenderse como una obligación del INAI de garantizar o cubrir esa cuota a favor de EL COMODATARIO.*

En este sentido, el INAI no está obligado a garantizar el mínimo de menús que serán consumidos diariamente, así como tampoco a pagar por los menús que el prestador de servicios prepare y no se consuman.

El proveedor debe contar con la experiencia para ofertar a los comensales menús atractivos, balanceados y un servicio de calidad, lo que seguramente se traducirá en un mayor número de consumidores.

Es responsabilidad del prestador del servicio ganador prever el destino que tendrá la comida sobrante, tomando en considerando que el Instituto en ningún momento tiene la obligación de pagarla.

PREGUNTA 6.- *RESPECTO DEL PUNTO 4.7* *PARA DAR CUMPLIMIENTO EN LO SOLICITADO EL INAI DARÁ UN MES, ESTAMOS EN LO CORRECTO*?.

RESPUESTA: No es correcta esta apreciación. En la propuesta técnica que sea presentada el 28 de agosto de 2017, cada participante debe incluir la documentación que acredite el cumplimiento de las normas señaladas en el numeral 4.7 del anexo técnico:

4.7. *"**En su propuesta técnica, el COMODATARIO deberá acreditar,** conforme al artículo 55 y al título cuarto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (Diario Oficial de la Federación del 1 de julio de 1992, última reforma publicada el 18 de diciembre de 2015), **que cumple en sus instalaciones operativas con las siguientes normas:***

⇒ ***DISTINTIVO H VIGENTE de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015*** *"Alimentos Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados" (CANCELA A LA NMX-F-605-NORMEX-2004). Diario Oficial de la Federación del 16 de junio de 2016.*

Conforme a la norma citada el Distintivo "H" está sujeto a una vigencia anual, en virtud de lo anterior, el participante que resulte ganador deberá acreditar la plena vigencia del citado Distintivo durante todo el tiempo de la relación contractual con el INAI.

⇒ ***NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009*** *"Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". El COMODATARIO deberá acreditar el cumplimiento de esta norma con la verificación para el cumplimiento de la norma por parte de un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos al presente procedimiento y anexando copia de dicha acreditación del laboratorio.*

⇒ ***El COMODATARIO de alimentación deberá presentar como mínimo 2 vehículos,*** *cuando menos uno de ellos que cuente con caja refrigerante, y ambos con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas, los cuales deberán ser modelo 2011 o posterior y presentar fotografías en donde se aprecien las unidades de manera completa, el logotipo de la empresa y el número de placa. De tales vehículos, los participantes deberán acreditar que hayan sido fumigados por lo menos una vez al mes y durante los últimos 6 meses, como lo ordena la NOM-251-SSA1-2009, presentando las constancias que indiquen los químicos empleados y las acreditaciones de éstos emitidas por CICOPLAFEST (Comisión Intersectorial para el control del Proceso y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas), así como las facturas mensuales expedidas por la empresa fumigadora y el contrato respectivo suscrito al respecto, acompañado de la licencia sanitaria de la empresa fumigadora y de su inscripción ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con el giro respectivo.*

⇒ *Para asegurar que mantienen mecanismos de control de calidad e higiene en todos los productos que se manejan para la prestación del servicio,* ***deberán presentar en la propuesta la atención de los siguientes requerimientos:***

- ***Registro de temperaturas tanto de los refrigeradores, cámara fría (en caso de tener), insumos, así como de la línea de servicio y alimentos preparados.***

Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Procedimiento de contratación: **Público**
Carácter del procedimiento: **Nacional**
Manera: **Presencial**
Segunda convocatoria
No. **02-17**

Descripción: **Prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI.**

- ***Procedimientos de desinfección de verduras, tablas, utensilios y mesas de trabajo.***
- ***Procedimientos de desinfección de manos del personal contratado para laborar en el comedor de nuestro Instituto.***
- ***Contar con fichas técnicas de los productos químicos que se utilizarán en los diferentes procesos de desinfección.***
- ***Usar trapos y/o jergas de distinto color para cada área, los cuales se deben lavar y desinfectar después de ser usados.***
- ***No dejar ollas ni utensilios sobre el piso, ni trastos sucios al término del servicio.***
- ***Designar un lugar específico para guardar los enseres de limpieza, alejado de los espacios de almacenamiento de insumos para preparar o servir los alimentos.***
- ***Los desechos deben separarse en orgánicos e inorgánicos, utilizando diferentes contenedores.***
- ***Los desechos generados deben ser retirados diariamente a fin de evitar la proliferación de plagas.***

Aplicar el sistema PEPS (Primeras entradas, Primeras salidas) para el manejo correcto de insumos, en almacenes, refrigeradores y cámaras frías. De ninguna manera se aceptarán insumos con fecha de caducidad vencida".

PREGUNTA 7.- RESPECTO DEL PUNTO IV NUMERAL 2 INDICAN QUE OTORGARÁN VALES ELECTRÓNICOS AL PERSONAL DEL INAI. NOS PODRÍAN INDICAR ENTONCES POR QUÉ NO SE NOS GARANTIZA NINGÚN COMENSAL? NOS PODRÍAN GARANTIZAR POR LO MENOS EL 50% DE LOS VALES ANTES MENCIONADOS? SI LA PERIODICIDAD DEL PAGO POR MEDIO DE SU PROVEEDOR DE VALES NO ES CONVENIENTE PARA NUESTRA EMPRESA, ¿NOS PODRÍAN INDICAR QUIÉN SOLUCIONARÍA ESTE EVENTO??.

RESPUESTA: La convocatoria al concurso público de carácter nacional de manera presencial, número 02-17, señala en el párrafo primero del punto 4.2 del Anexo Técnico, lo siguiente:

"IV. Condiciones generales

2. *El INAI otorgará, a través de vales electrónicos de alimentación (tarjetas), un apoyo económico a los servidores públicos para el consumo de alimentos en el comedor institucional. Dichos vales de alimentación son utilizados únicamente para el pago de las comidas (menús) que el personal realice, no así para la compra de desayunos, cafés, golosinas, postres, refrescos, galletas, botanas u otros. El subsidio se otorga de conformidad con lo siguiente:*

[...]

Derivado de lo anterior, el COMODATARIO contará con una terminal o punto de venta, que será proporcionada por el proveedor de los vales electrónicos, con quien el COMODATARIO acordará la periodicidad del pago y las condiciones de trabajo [...]".

Si bien el Instituto otorga a algunos servidores públicos un apoyo económico para el consumo de sus alimentos en el comedor institucional, el cual en ningún caso es aplicable al 100% del costo del menú, esta prestación no obliga al personal a consumir diariamente sus alimentos en el comedor institucional, por lo que son ellos los que deciden ejercerla o no, así como tampoco la forma en que lo harán (diariamente, una, dos o 3 veces a la semana, etc.). En tal virtud, no es posible que el Instituto garantice al participante que tendrá un número mínimo de comidas en caso de resultar ganador.

Por otra parte, es responsabilidad del participante que resulte ganador acordar con el proveedor que administra el mecanismo de tarjetas de alimentación en donde es depositado dicho subsidio (TOKA), el pago respectivo de las comidas en la forma y términos que mejor convenga a las partes (semanal, quincenal o mensual).

La experiencia hasta el momento revela profesionalismo, compromiso y puntualidad de parte de TOKA en el trato y pago al proveedor del comedor institucional, dado que no se nos ha reportado conflicto o diferencia de ningún tipo.

No se omite comentar que, una vez adjudicado el contrato de comodato y en forma previa al inicio de operaciones del prestador de servicios que resulte ganador, el INAI solicitará a Toka la presencia de un ejecutivo, con objeto de presentar a ambos prestadores de servicios y definir los mecanismos de operación, tiempos, requerimientos, etc.

PREGUNTA 8.- RESPECTO DEL PUNTO IV PUNTO 4. NOS PODRÍAN INDICAR QUIÉN Y CUÁL SERÍA EL MÉTODO PARA INDICARNOS CUÁNTO SERÍA DEL PAGO DE LUZ Y AGUA?.

RESPUESTA: El edificio sede del INAI, cuenta con dos medidores independientes para el caso de: La luz se deberá de realizar el contrato correspondiente ante la Comisión Federal de Electricidad y el costo sería en base al consumo. Si los tiempos de contratación son muy cortos el Instituto dará el suministro mientras se da el servicio de conexión, debiendo pagar un estimado aproximado del consumo eléctrico al Instituto.

Del consumo de agua el Instituto recibe un sólo servicio de suministro de agua potable y de ahí se surte al comedor con un medidor de paso que indica los metros cúbicos consumidos y éstos se pagarán conforme al precio unitario de la facturación correspondiente que pague el Instituto, previa conciliación con la Subdirección de Servicios Generales, a través del Jefe de Departamento de Mantenimiento y el prestador del servicio del comedor.

PREGUNTA 9.- RESPECTO DEL PUNTO V PUNTO 2 LAS PREGUNTAS Y RESPUESTAS SERÁN INCLUIDAS COMO SI FUESEN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES?.

RESPUESTA: No, la convocatoria al concurso público de carácter nacional de manera presencial, número 02-17, señala en el párrafo primero del punto V inciso 2 del Anexo Técnico, lo siguiente:

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Procedimiento de contratación: **Público**
Carácter del procedimiento: **Nacional**
Manera: **Presencial**
Segunda convocatoria
No. **02-17**

Descripción: **Prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI.**

V. Visita a las Instalaciones del INAI (opcional)

1. *El día lunes 21 de agosto de 2017 a las 11:00 horas, los participantes interesados en brindar el servicio de comedor llevará a cabo una visita en las instalaciones del inmueble del INAI, en particular en el área de comedor, cocina y patio inglés, ubicados en la planta baja del edificio sede.*

2. *La DDHO extenderá a cada participante constancia de la visita realizada, la cual deberá integrar en su propuesta técnica, y de no asistir a la misma el participante deberá presentar un escrito en donde manifieste que está de acuerdo con las instalaciones en donde se prestará el servicio. La falta de este documento será motivo de descalificación.*

En dicha visita los participantes interesados podrán externar dudas o preguntas, respecto de las particularidades del servicio, las instalaciones, población objetivo, horarios, menús, y en general las que consideren necesarias con relación a las relativas a la convocatoria y a los términos de referencia de la misma".

En este sentido, se trata de actos distintos: uno, el de la visita a las instalaciones (21-08-2017) y el otro, relativo a la junta de aclaraciones (23-08-2017), por lo que las preguntas expresas que dirijan los participantes con las formalidades apuntadas en la presente convocatoria (por escrito y formuladas con al menos 24 horas de anticipación) recibirán respuesta de la convocante formalmente en la junta de aclaraciones.

PREGUNTA 10.- ANEXO 3 PARRAFO 3 NOS SOLICITAN DETALLAR Y QUE SE LES DONE EL EQUIPO, UTENSILIOS Y MOBILIARIO SUFICIENTE PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR DEL INAI PARA LA PRESENTE CONVOCATORIA. NOS PERMITIMOS, DE LA MANERA MÁS RESPETUOSA, COMUNICARLES LO SIGUIENTE:
1.- NO SE NOS GARANTIZA NINGÚN COMENSAL,
2.- EL COSTO DE ENERGÍA ELÉCTRICA QUE SERÍA A NUESTRO CARGO ES MÁS COSTOSA QUE SI SE COCINARA CON GAS.
3.- SE NOS INDICA EL COSTO MÁXIMO PERMITIDO.
4.- EL PAGO DE VALES NO LOS REALIZARÁ EL INAI SINO UN PROVEEDOR DESCONOCIDO POR NUESTRA EMPRESA.
5.- SOLO SE TENDRÍA "GARANTIZADO" 6 MESES Y NO 36, YA QUE SI EL 70% DE LOS COMENSALES QUE ASISTAN (QUE NO HAY GARANTÍA) NO LO APRUEBAN, EL CONTRATO SE CANCELARÍA
6.- EL COSTO APROXIMADO DEL EQUIPO, UTENSILIOS Y MOBILIARIO SUFICIENTE PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ES DE $ 620,000.00.

CONSIDERAMOS TOTALMENTE ERRÓNEA LA PETICIÓN FORMULADA POR USTEDES EN ESTA CONVOCATORIA. FAVOR DE INDICARNOS SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN

RESPUESTA: Se aclara que existe error en la redacción del "Anexo 3 Propuesta Económica" de la Convocatoria al concurso público de carácter nacional de manera presencial, número 02-17, toda

vez que el prestador de servicios No tiene la obligación de donar el mobiliario y equipo que instale para la correcta prestación del servicio.

Por el contrario, para todos los efectos a que haya lugar, la redacción que aparece en dicho anexo debe tenerse por no puesta y no obliga a ningún participante a donar al Instituto el mobiliario y equipo que instale para la correcta operación del servicio de comedor.

Ahora bien, respecto de algunas afirmaciones planteadas se responde lo siguiente:

1.- NO SE NOS GARANTIZA NINGÚN COMENSAL

La apreciación es correcta, al INAI no le es posible garantizar un mínimo de comensales diarios.

3.- SE NOS INDICA EL COSTO MÁXIMO PERMITIDO.

Sí, el costo máximo permitido del menú es de $70.00 (setenta pesos 00/100 M.N.).

4.- EL PAGO DE VALES NO LOS REALIZARÁ EL INAI SINO UN PROVEEDOR DESCONOCIDO POR NUESTRA EMPRESA.

Sí, el pago de vales es responsabilidad de la empresa TOKA International S.A.P.I de C.V. con quien el INAI tiene firmado un contrato para el suministro de vales electrónicos de alimentación desde 2016, con quien los anteriores 2 prestadores de servicio han trabajado sin ningún problema en cuanto al trato y pago, de acuerdo con los tiempos establecidos entre proveedores.

5.- SOLO SE TENDRÍA "GARANTIZADO" 6 MESES Y NO 36, YA QUE SI EL 70% DE LOS COMENSALES QUE ASISTAN (QUE NO HAY GARANTÍA) NO LO APRUEBAN, EL CONTRATO SE CANCELARÍA

No es correcta esta apreciación toda vez que el Anexo Técnico de la Convocatorio al concurso público de carácter nacional de manera presencial, número 02-17, señala lo siguiente:

> *"Durante la vigencia del contrato,* ***el INAI evaluará semestralmente la calidad en la prestación del servicio****, en distintos rubros (calidad de alimentos, servicio, higiene e imagen, entre otros) mediante encuestas aplicadas a los usuarios.* ***Al menos el 70% de los usuarios participantes en la encuesta deberá mostrar conformidad con el servicio. En caso de que el COMODATARIO no apruebe la primera evaluación, el INAI por conducto de la DDHO, le comunicara el resultado de la evaluación****, haciendo énfasis en aquellos aspectos que deberá mejorar a fin de seguir prestando el servicio de alimentos en las mejores condiciones de higiene y calidad para los usuarios,* ***apercibiéndolo de que en caso de obtener un resultado negativo en la subsecuente evaluación semestral, el INAI sin responsabilidad de ningún tipo podrá revocar el Contrato.***
>
> *Asimismo, el prestador del servicio mantendrá comunicación constante con personal de la DDHO, con objeto de conocer los comentarios, observaciones y áreas de mejora respecto*

del servicio brindado, a fin de contar con elementos de mejora continua. En forma adicional, el prestador podrá implementar otras acciones para mantener constante comunicación con los comensales".

En este sentido, ante dos eventuales evaluaciones negativas de al menos el 70% de los usuarios que respondan la encuesta, el tiempo máximo de prestación del servicio será de un año, ya que los resultado de la primera encuesta sólo servirán para hacer del conocimiento del prestador las deficiencias del servicio y apercibirlo de que, en caso de obtener un resultado negativo en la subsecuente evaluación semestral, el INAI sin responsabilidad de ningún tipo podrá revocar el Contrato.

Asimismo, en caso de que el prestador del servicio trabaje en forma correcta y preste un servicio de calidad, sus evaluaciones semestrales lo avalarán y reflejarán el mismo, por lo que de esta forma garantizará su permanencia hasta por 3 años, con opción a renovarla por un periodo igual (3 años), previo acuerdo de las partes.

2.2 RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS FORMULADAS POR EL PARTICIPANTE: **ESPERANZA OFELIA VEGA ALVAREZ.**----------

PREGUNTA 1. *Le solicito atentamente a la Convocante nos pueda precisar en relación al* ***Anexo 3*** *de esta Convocatoria, en el sub índice inferior de la* ***Tabla de la Propuesta de Infraestructura*** *y que a la letra dice:*

El participante deberá utilizar las filas que sean necesarias para detallar el equipo, utensilios y mobiliario, que donará al Instituto propuestos para el correcto funcionamiento del comedor del INAI.

¿El participante tendrá la obligación de DONAR de acuerdo a lo escrito?
¿Podrá la Convocante indicar o aclarar más al respecto?"

RESPUESTA: Contestada con la respuesta a la pregunta 10 del participante **DECOBOX, S.A. DE C.V**.

Adicionalmente se aclara que el mobiliario y equipo que instale el participante ganador para prestar el servicio, en su momento podrá retirarlo de las instalaciones, toda vez que son de su propiedad.

III. ACLARACIONES FINALES EMITIDAS POR LA CONVOCANTE

3.1 Se ratifica lo establecido en el apartado III numeral 3.1 de la Convocatoria en cuanto a que el Acto de Presentación y Apertura de Propuestas, se llevará a cabo el próximo día **28 de agosto** de 2017 a las **10:00 horas**, en la sala de licitaciones electrónicas de esta Convocante.----------

3.2 Se hace constar que las modificaciones que se deriven de esta acta deberán ser consideradas como obligatorias para la formulación de las proposiciones, por lo que queda bajo la responsabilidad de los participantes obtener opoturnamente estos documentos en el domicilio de la Convocante, referido en el

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Procedimiento de contratación: **Público**
Carácter del procedimiento: **Nacional**
Manera: **Presencial**
Segunda convocatoria
No. **02-17**

Descripción: **Prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI.**

Aparado III numeral 2 de la Convocatoria. ----------

3.3 Conforme a lo establecido en el Apartado III numeral 2 (penúltimo párrafo) de la Convocatoria, se fijará una copia de la presente acta en los estrados de la Planta Baja del domicilio de la convocante, por un término no menor de cinco días hábiles a partir de este día, mismo que estará a disposición de cualquier interesado. ----------

No habiendo otro asunto que tratar, se da por concluido el presente acto siendo las **11:30** horas del día de su inicio, levantándose la presente Acta como constancia y firmando un original de conformidad al margen o al calce quienes en ella intervinieron.----------

POR LOS PARTICIPANTES

ESPERANZA OFELIA VEGA ÁLVAREZ

C. Christopher Caballero Cangas

POR LA DIRECCIÓN DE DESARROLLO HUMANO Y ORGANIZACIONAL
Y LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES
ÁREAS REQUIRENTE Y TÉCNICA

Mtra. Julia Leonor Rodríguez López
Subdirectora de Servicio Profesional

Lic. Carlos Alberto Flores Hernández
Jefe del Departamento de Selección de Personal

C. Fernando Hernández Flores
Subdirector de Servicios Generales

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

Procedimiento de contratación: **Público**
Carácter del procedimiento: **Nacional**
Manera: **Presencial**
Segunda convocatoria
No. **02-17**

Descripción: **Prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI.**

POR EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL

Mtro. Alejandro Nava Castellanos
Subdirector de Auditoría para la Prevención

POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS

Lic. Carlos Iván Mendoza Alvarez
Subdirector de lo Consultivo

POR LA CONVOCANTE

Lic. Ibo Brito Brito
Subdirector de Adquisiciones y Control Patrimonial

Última hoja del acta de la junta de aclaraciones del concurso público No. 02-17 de carácter nacional.