

ACTA DE JUNTA ÚNICA DE ACLARACIONES

EN LA CIUDAD DE MÉXICO, SIENDO LAS 13:00 HORAS, DEL 14 DE ENERO DE 2021, EN LAS INSTALACIONES DE LA ESTACIÓN DE TELEVISIÓN XEIPN CANAL ONCE DEL DISTRITO FEDERAL (EN ADELANTE "CANAL ONCE") UBICADAS EN PROLONGACIÓN MANUEL CARPIO 475, COLONIA SANTO TOMÁS, DEMARCACIÓN TERRITORIAL MIGUEL HIDALGO, CÓDIGO POSTAL 11340; SE REUNIERON LOS REPRESENTANTES DE LA CONVOCANTE Y DEMÁS PERSONAS CUYOS NOMBRES Y FIRMAS APARECEN AL FINAL DE LA PRESENTE ACTA, CON OBJETO DE LLEVAR A CABO LA JUNTA ÚNICA DE ACLARACIONES, CON MOTIVO DE LA CONVOCATORIA PARA LA "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA" (EN ADELANTE EL "SERVICIO"), CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LOS LINEAMIENTOS PARA EL USO, APROVECHAMIENTO O EXPLOTACIÓN TEMPORAL DE ESPACIOS FÍSICOS EN EL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL (EN ADELANTE LOS "LINEAMIENTOS"), ASÍ COMO EL NUMERAL 5.3 DE LA CONVOCATORIA.

ESTE ACTO FUE PRESIDIDO POR EL LIC. ÁLVARO VARGAS GONZÁLEZ, SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS, DESIGNADO POR LA CONVOCANTE, "CANAL ONCE", QUIEN, AL INICIO DE ESTA JUNTA, COMUNICÓ A LOS ASISTENTES QUE DE CONFORMIDAD CON LOS "LINEAMIENTOS" Y EL NUMERAL 5.3 DE LA CONVOCATORIA, SOLO SE ATENDERÁN LAS SOLICITUDES QUE ESTÉN DIRECTAMENTE RELACIONADAS O VINCULADAS CON EL CONTENIDO DE LA CONVOCATORIA, ADEMÁS DE QUE DEBEN DE SER CLARAS, CONCISAS E INDICANDO EL NUMERAL O INCISO O PUNTO ESPECÍFICO CON EL CUAL SE RELACIONEN, MISMAS QUE SE ASENTARÁN POR ESCRITO PARA QUE OBRÉ CONSTANCIA.

QUIEN PRESIDE EL ACTO, FUE ASISTIDO POR EL LIC. LUIS ARTURO MONTALVO VALDIVIA, JEFE DE DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES, REPRESENTANTE DEL ÁREA TÉCNICA, QUIEN SOLVENTARÍA LAS PREGUNTAS DE CARÁCTER TÉCNICO Y EL REPRESENTANTE DEL ÁREA CONTRATANTE DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, EL LIC. CARLOS JESÚS CORONA VILLA, JEFE DE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES, QUIEN SOLVENTARÍA LAS PREGUNTAS DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO.

EL PRESIDENTE DEL ACTO DIO INICIO AL MISMO, INDICANDO UNA ACLARACIÓN POR PARTE DE LA CONVOCANTE:

PARA EL NUMERAL 1. DATOS GENERALES, SUBNUMERAL 1.16, SE ACLARA QUE EL IMPORTE SOLICITADO PARA LA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL ES DE \$500,000.00 (QUINIENTOS MIL PESOS 00/100 M.N.), ASÍ COMO QUE EN CASO DE QUE EL PARTICIPANTE GANADOR YA CUENTE CON UNA PÓLIZA DE ESTA NATURALEZA QUE CUBRA DICHO IMPORTE, "CANAL ONCE" PODRÁ SER ADHERIDO A LA MISMA CON LA FINALIDAD DE CUMPLIR CON ESTE REQUISITO.

POSTERIOREMENTE, EL PRESIDENTE INDICÓ LAS SOLICITUDES DE PREGUNTAS Y / O ACLARACIONES RECIBIDAS DE LOS PARTICIPANTES QUE ESTUVIERON PRESENTES, ASÍ COMO LA ATENCIÓN A CADA UNA DE ELLAS:

SE ESTABLECEN LAS PREGUNTAS RECIBIDAS POR PARTE DE **CASA ÁLVAREZ GOURMET, S.A. DE C.V.**, ASÍ COMO LAS RESPUESTAS EMITIDAS POR LA CONVOCANTE:

PREGUNTAS 1 Y 2:

PÁGINA 1 DE 20

1.7 QUE A LA LETRA DICE:

CORRERÁN POR CUENTA DEL "USUARIO", LOS SERVICIOS DE FUMIGACIÓN (POR LO MENOS CADA 3 MESES), LIMPIEZA, SUMINISTRO DE GAS, REPARACIÓN DE LOS FILTROS DE AGUA NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ESTUDIO DE CALIDAD DEL AGUA CON MEDICIÓN DE CLORO RESIDUAL (CADA 6 MESES), MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS Y CORRECTIVOS DE LOS EQUIPOS ELECTRÓNICOS, DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN (PROPIEDAD DEL "USUARIO").

MI PREGUNTA VERSA EN LO SIGUIENTE:

- 1. ¿LA CONVOCANTE TIENE PLANEADO PARA ESTE AÑO ADQUIRIR FILTROS DE AGUA PARA EL SERVICIO DEL COMEDOR?*
- 2. ¿EN RELACIÓN A LA PREGUNTA ANTERIOR, LOS REFRIGERADORES CON LOS QUE CUENTAN YA SON OBSOLETOS, ES DIFÍCIL ENCONTRAR REFACCIONES PARA REPARARLOS, LA CONVOCANTE TIENE PLANEADO ADQUIRIR REFRIGERADORES PARA ESTE AÑO?*

RESPUESTA 1: NO SE TIENE PROGRAMADA LA ADQUISICIÓN DE FILTROS DE AGUA; SIN EMBARGO, SE REALIZARÁ LA EVALUACIÓN DE LOS EXISTENTES PARA QUE EN CASO DE SER NECESARIO, SE ANALICE LA VIABILIDAD DE REALIZAR LA SUSTITUCIÓN DE LOS MISMOS.

RESPUESTA 2: NO SE TIENE PROGRAMADA LA ADQUISICIÓN DE REFRIGERADORES; SIN EMBARGO, SE REALIZARÁ LA EVALUACIÓN DE LOS EXISTENTES PARA QUE EN CASO DE SER NECESARIO, SE ANALICE LA VIABILIDAD DE REALIZAR LOS MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS Y CORRECTIVOS CORRESPONDIENTES.

PREGUNTA 3:

PÁGINA 2 DE 20

1.10 LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS Y/O SERVICIOS AUTORIZADOS NO PODRÁN TENER INCREMENTO BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

3. *¿EN CASO DE UNA DEVALUACIÓN O DE CRISIS FINANCIERA NACIONAL?*

RESPUESTA 3: LOS PRECIOS DEBERÁN QUEDAR FIJOS DURANTE TODA LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

PREGUNTA 4:

PÁGINA 2 DE 20

2. OBJETIVO.

LA "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA" DEBERÁ CUMPLIR COMO MÍNIMO CON LO SEÑALADO EN EL ANEXO TÉCNICO Y ESTARÁ DIRIGIDO A UNA COMUNIDAD APROXIMADA DE 325 PERSONAS DIARIAS, CONFORMADA POR LOS PRESTADORES DE SERVICIOS PROFESIONALES DE "EL ONCE", INVITADOS Y DEMÁS PERSONAL.

4. ¿LA CONVOCANTE PAGARÁ COMO MÍNIMO 325 COMIDAS DIARIAS O ÚNICAMENTE LAS QUE SE LLEGUEN A CONSUMIR EN EL DÍA?

RESPUESTA 4: "CANAL ONCE" PAGARÁ EL NÚMERO DE COMIDAS QUE SEAN CONSUMIDAS DURANTE CADA DÍA, ES DECIR, EL PAGO SERÁ POR CONSUMO REAL, TODA VEZ QUE LA CANTIDAD DE COMIDAS SEÑALADAS ES REFERENCIAL.

PREGUNTA 5:

PÁGINA 12 DE 20

b) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, EL "USUARIO" DEBERÁ PROPORCIONAR TODOS LOS INSUMOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DEL SERVICIO.

5. ¿NOS PODRÍA INDICAR LA CONVOCANTE SI ESTOS SERVICIOS SERÁN EN LOZA Y CRISTALERÍA O SI FUERA EL CASO PARA LLEVAR EL TIPO DE MATERIAL DESECHABLE A UTILIZAR?

RESPUESTA 5: EL PROVEEDOR QUE RESULTE GANADOR, DEBERÁ PROPORCIONAR TODOS LOS INSUMOS NECESARIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA, TENIENDO ALTERNATIVAS PARA LOS COMENSALES QUE DEGUSTEN LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR Y PARA QUIENES OPTEN POR PEDIRLOS PARA LLEVAR, EN AMBOS CASOS, SE DEBERÁ CONTAR CON LA LOZA NECESARIA Y LOS DESECHABLES O ALTERNATIVAS SUSTITUTAS QUE CUMPLAN CON LAS NORMATIVAS VIGENTES QUE RESULTEN APLICABLES.

PREGUNTA 6:

PÁGINA 13 DE 20

a) EL SERVICIO DE COMEDOR CONSTARÁ DE LO SIGUIENTE:

150 MILILITROS DE SOPA POR PORCIÓN
200 GRAMOS SOPA SECA POR PORCIÓN

PARA ELEGIR UN GUISADO:

OPCIÓN 1 (CARNÍCO) 220 GRAMOS DE PORCIÓN COCIDO

OPCIÓN 2 (CARNÍCO) 220 GRAMOS DE PORCIÓN COCIDO

OPCIÓN 3 (VEGETARIANO) 220 GRAMOS DE PORCIÓN COCIDO

OPCIONES: PECHUGA O CARNE ASADA 200 GRAMOS POR PORCIÓN COCIDA.

POSTRE: 120 GRAMOS

FRIJOLES: 150 GRAMOS

FRUTA/VERDURA/ENSALADA 150 GRAMOS

6. ¿SON CORRECTOS LOS GRAMAJES SOLICITADOS?, YA QUE LA INGESTA ES DEMASIADA.

¿EN RELACIÓN A LA CONFIRMACIÓN DE LOS MENÚS, LA CONVOCANTE TIENE ALGÚN PARÁMETRO DE LAS KILOCALORÍAS RECOMENDADAS DIARIAMENTE Y SI ESTOS MENÚS SERÁN AVALADOS POR ALGÚN NUTRIÓLOGO?

RESPUESTA 6: LA CONVOCANTE ACLARA QUE LAS PORCIONES SOLICITADAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR SON LAS SIGUIENTES:

UNA SOPA AGUADA (200 ML) POR
PORCIÓN 100%

COMO OPCIONES ADICIONALES:

PECHUGA O CARNE ASADA 160 GRAMOS
POR PORCIÓN COCIDO

UNA SOPA SECA: ARROZ O PASTA 100
GRAMOS POR PORCIÓN 100%

POSTRE 120 GRAMOS

3 OPCIONES DE GUISADOS (UNO A
ELEGIR):

OPCIÓN 1 (CÁRNICO) 160 GRAMOS POR
PORCIÓN COCIDO

FRIJOLES 100 GRAMOS POR PORCIÓN

OPCIÓN 2 (CÁRNICO) 160 GRAMOS POR
PORCIÓN COCIDO

OPCIÓN 3 (VEGETARIANO) 160 GRAMOS
POR PORCIÓN COCIDO

FRUTA / VERDURA / ENSALADA 150
GRAMOS POR PORCIÓN

PREGUNTA 7:

PÁGINA 13 DE 20

SERVICIO DE COMEDOR.

b) EL HORARIO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR, EN CUALQUIERA DE SUS MODALIDADES, SERÁ EN DÍAS HÁBILES DE LUNES A VIERNES DE 13:00 A 17:00 HORAS, Y EN CASO DE SER

REQUERIDO EN FINES DE SEMANA O DÍAS FESTIVOS SE NOTIFICARÁ CON UN MÍNIMO DE 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN DE CONFORMIDAD CON LAS NECESIDADES DEL "EL ONCE".

c) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, EL "USUARIO" DEBERÁ PROPORCIONAR TODOS LOS INSUMOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DEL SERVICIO

d) EL SERVICIO DE COMEDOR CONSTARÁ DE LO SIGUIENTE:

7. ¿CÓMO PASARÁN LOS COMENSALES AUTORIZADOS A REGISTRAR SU ASISTENCIA AL COMEDOR?

RESPUESTA 7: LOS COMENSALES REALIZARÁN SU REGISTRO UTILIZANDO EL SISTEMA BIOMÉTRICO ESTABLECIDO POR "CANAL ONCE", TAMBIÉN SERÁ ALTERNATIVA EL USO DE LISTAS EN DONDE LOS COMENSALES REGISTREN SU NOMBRE, FIRMA Y ÁREA A LA QUE PERTENECEN; MIENTRAS QUE, PARA LAS SOLICITUDES ESPECIALES DE FINES DE SEMANA O DÍAS FESTIVOS, SE REALIZARÁ MEDIANTE EL USO DE LISTAS EN DONDE LOS COMENSALES REGISTREN SU NOMBRE, FIRMA Y ÁREA A LA QUE PERTENECEN O SE PROPORCIONARÁ UNA LISTA CON LOS NOMBRES DE LAS PERSONAS QUE HARÁN USO DEL SERVICIO.

A CONTINUACIÓN, SE ESTABLECEN LAS PREGUNTAS RECIBIDAS POR PARTE DE **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, ASÍ COMO LAS RESPUESTAS EMITIDAS POR LA CONVOCANTE:

PREGUNTA 1:

NUMERAL 1, PUNTO ESPECÍFICO 1. 5.

SEÑALA QUE LA CONTRAPRESTACIÓN DERIVADA DE LA CONTRATACIÓN, POR EL USO DEL ESPACIO FÍSICO DENOMINADO "COMEDOR Y CAFETERÍA" PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, NO DEBERÁ SER MENOR A \$27,638.65 (VEINTISIETE MIL SEISCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS 65/100 M.N.) MENSUALES DURANTE EL PERIODO DE 03 DE FEBRERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2021, MISMAS QUE INCLUYE ENERGÍA ELÉCTRICA, AGUA POTABLE Y EL USO DEL MOBILIARIO DISPONIBLE PROPIEDAD DE "EL ONCE".

¿PODRÍA LA CONVOCANTE INDICAR SI EN CASO DE CIERRE TEMPORAL TANTO DEL COMEDOR COMO DE LA CAFETERÍA, DERIVADO DE SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES POR SEMÁFORO EPIDEMIOLÓGICO COLOR ROJO EN LA CIUDAD DE MÉXICO, ¿EL USUARIO DEBERÁ CUBRIR LA TOTALIDAD DE LA CONTRAPRESTACIÓN ANTES MENCIONADA?, TODA VEZ QUE SE SUSPENDERÁ LA VENTA Y LA UTILIZACIÓN DE LOS SERVICIOS Y, EN CONSECUENCIA, NO HABRÁ INGRESO DE RECURSOS POR VENTA PARA EL PAGO DE LA CONTRAPRESTACIÓN.

RESPUESTA 1: CANAL ONCE AL SER UN MEDIO DE COMUNICACIÓN Y TRANSMISOR DE CONTENIDO INFORMATIVO Y EDUCATIVO CONTEMPLADA DENTRO DE LOS SECTORES ESENCIALES DENTRO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA, HA CONTINUADO CON EL DESEMPEÑO DE SUS ACTIVIDADES INDISPENSABLES PARA GARANTIZAR SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO, EN ESE SENTIDO, LAS ACTIVIDADES DE LA EMISORA NO SE DETENDRÁN SALVO DISPOSICIÓN LEGAL EN CONTRARIO, POR ENDE, LAS NECESIDADES DE CONTAR CON EL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA SUBSISTEN, LO CUAL GARANTIZA CONSUMO DE CONFORMIDAD A LOS DÍAS ESTABLECIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL "SERVICIO".

PREGUNTA 2:

NUMERAL 2, PUNTO ESPECÍFICO ANEXO TÉCNICO.

LA CONVOCANTE INDICA QUE EL PARTICIPANTE DEBERÁ ELABORAR LOS ALIMENTOS CON MATERIAS PRIMAS DE LA MÁS ALTA CALIDAD Y BAJO LAS MÁS ESTRICTAS NORMAS DE HIGIENE, POR LO QUE EL USUARIO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE POR ENVENENAMIENTO E INTOXICACIÓN SUFRAN, DE MANERA INDIVIDUAL O COLECTIVA LAS PERSONAS QUE CONSUMAN ALIMENTOS PROPORCIONADOS POR EL USUARIO.

CON LA FINALIDAD DE DARLE A LA CONVOCANTE LA CERTEZA DE QUE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS (RES, CERDO Y POLLO) CON LOS QUE SERÁN PREPARADOS LOS ALIMENTOS PARA EL SERVICIO OBJETO DE LA CONVOCATORIA, ENTENDEMOS QUE SERÁ NECESARIO QUE LOS LICITANTES ACREDITEMOS QUE CONTAMOS CON ESTABLECIMIENTO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) AUTORIZADO PARA CORTE Y DESHUESE, MARINADO Y OTROS PROCESOS DE CÁRNICOS DE BOVINO, PORCINO Y AVE, ASÍ COMO PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS, CONTANDO CON LA SUPERVISIÓN DE SENASICA Y LA SADER PARA PRODUCIR CARNES FRESCAS DE LAS TRES ESPECIES, ENVASARLAS Y TRANSPORTARLAS, SIENDO ASÍ EL ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN DE LOS CÁRNICOS CON LOS QUE SE PREPARARÁN LOS ALIMENTOS EN EL COMEDOR, POR ESTAR CERTIFICADOS Y SUPERVISADOS PARA ELLO, COMO LO ESTABLECE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL Y SU REGLAMENTO, ASÍ COMO LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS NO-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994. ASIMISMO, SE ASEGURA QUE LA CARNE CON LA QUE ESTARÁN PREPARADOS LOS ALIMENTOS, SERÁ DE LA MÁS ALTA CALIDAD, YA QUE YA QUE PROVIENE DE ESTABLECIMIENTO TIF Y SE EVITA EL RIESGO DE ENVENENAMIENTO O INTOXICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE CONSUMAN LOS ALIMENTOS.

¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA 2: EN RELACIÓN AL NUMERAL 6. REQUISITOS, INCISO B) DE LA CONVOCATORIA, SE ESTABLECE QUE LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR DENTRO DE LA CARPETA QUE CONTenga SU PROPUESTA, LO SIGUIENTE:

"EL "USUARIO" DEBERÁ CONTAR EN SU CASO DE LAS LICENCIAS, CONTRATOS Y DEMÁS AUTORIZACIONES QUE SE REQUIEREN PARA LA "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Y CAFETERÍA”, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA LEGISLACIÓN ORDINARIA VIGENTE.”

EN ESE SENTIDO, ES NECESARIO QUE LOS PARTICIPANTES ADJUNTEN TODOS LOS DOCUMENTOS CON LOS QUE COMPRUEBEN QUE CUMPLEN CON TODOS LOS REQUISITOS LEGALES PARA LA “PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA”.

PREGUNTA 3:

NUMERAL 2, PUNTO ESPECÍFICO ANEXO TÉCNICO.

LA CONVOCANTE INDICA QUE EL PARTICIPANTE DEBERÁ ELABORAR LOS ALIMENTOS CON MATERIAS PRIMAS DE LA MÁS ALTA CALIDAD Y BAJO LAS MÁS ESTRICTAS NORMAS DE HIGIENE, POR LO QUE EL USUARIO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE POR ENVENENAMIENTO E INTOXICACIÓN SUFRAN, DE MANERA INDIVIDUAL O COLECTIVA LAS PERSONAS QUE CONSUMAN ALIMENTOS PROPORCIONADOS POR EL USUARIO.

CON LA FINALIDAD DE DAR CUMPLIMIENTO A LO REQUERIDO POR LA CONVOCANTE SERÁ NECESARIO ACREDITAR QUE EL O LOS VEHÍCULOS DEBERÁN SER EXCLUSIVAMENTE PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y CONTAR CON SISTEMA DE REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN Y, PARA ELLO, DEBERÁ CONTAR CADA UNO DE ELLOS CON SU AVISO DE FUNCIONAMIENTO REGISTRADO ANTE LA SECRETARIA DE SALUD O COFEPRIS, EN CUMPLIMIENTO A LO QUE ORDENA EL ACUERDO AL RESPECTO PUBLICADO POR LA SECRETARÍA DE SALUD, EL 19 DE JUNIO DE 2009 EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. PARA ACREDITAR LO ANTERIOR, SE DEBERÁ DEMOSTRAR LA PROPIEDAD PRESENTANDO COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA FACTURA O CARTA FACTURA, FACTURA DE LA CAJA DE REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN Y DEL EQUIPO GENERADOR DE ENFRIAMIENTO, ASÍ COMO DE LA TARJETA DE CIRCULACIÓN Y FOTOGRAFÍAS DE AMBOS COSTADOS, ASÍ COMO DEL FRENTE Y LA PARTE TRASERA, SIENDO NECESARIO QUE SE VEA CLARAMENTE LA PLACA.

¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA 3: EN RELACIÓN AL NUMERAL 6. REQUISITOS, INCISO B) DE LA CONVOCATORIA, SE ESTABLECE QUE LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR DENTRO DE LA CARPETA QUE CONTenga SU PROPUESTA, LO SIGUIENTE:

“EL “USUARIO” DEBERÁ CONTAR EN SU CASO DE LAS LICENCIAS, CONTRATOS Y DEMÁS AUTORIZACIONES QUE SE REQUIEREN PARA LA “PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA”, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA LEGISLACIÓN ORDINARIA VIGENTE.”

EN ESE SENTIDO, ES NECESARIO QUE LOS PARTICIPANTES ADJUNTEN TODOS LOS DOCUMENTOS CON LOS QUE COMPRUEBEN QUE CUMPLEN CON TODOS LOS REQUISITOS LEGALES PARA LA "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA".

PREGUNTA 4:

NUMERAL 1, PUNTO ESPECÍFICO ANEXO TÉCNICO.

ENTENDEMOS QUE PARA CUMPLIR CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA EN CONDICIONES DE SEGURIDAD SANITARIA Y CONSIDERANDO LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS POR LAS ENTIDADES FEDERALES, SECRETARÍA DE SALUD, SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, SECRETARÍA DE ECONOMÍA E INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, LOS CUALES ESTABLECIERON LOS LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL RETORNO A LAS ACTIVIDADES CON LA FINALIDAD DE EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19 Y GARANTIZAR LA SALUD DE LOS TRABAJADORES TANTO DE "EL ONCE", COMO DEL PERSONAL QUE PROPORCIONARÁ EL SERVICIO. ES IMPORTANTE QUE LA EMPRESA DEMUESTRE QUE CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA, PARA LO CUAL DEBERÁ ACREDITARLO PRESENTANDO CERTIFICADO EXPEDIDO POR ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA EMA.

LO ANTERIOR DE MANERA COMPLEMENTARIA A LA PRESENTACIÓN DE LA APROBACIÓN DEL PROCESO DE AUTOVALUACIÓN DEL PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA EN EL ENTORNO LABORAL PARA TRABAJAR EN LA NUEVA NORMALIDAD, EMITIDO POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA 4: EL PROVEEDOR QUE RESULTE GANADOR, DEBERÁ ATENDER TODAS LAS MEDIDAS EMITIDAS POR EL GOBIERNO FEDERAL PARA LA ATENCIÓN Y PREVENCIÓN DE CONTAGIOS POR COVID-19, ADEMÁS DE IMPLEMENTAR LOS PROTOCOLOS INDISPENSABLES EN LA PRESTACIÓN DEL "SERVICIO".

FINALMENTE, SE ESTABLECEN LAS PREGUNTAS RECIBIDAS POR PARTE DE **SURTIPRACTIC, S.A. DE C.V.**, ASÍ COMO LAS RESPUESTAS EMITIDAS POR LA CONVOCANTE:

PREGUNTA 1:

REFERENCIA: PÁGINA 9-6.A) REQUISITOS

*SE ENTIENDE QUE PARA ACREDITAR ESTE NUMERAL, EL LICITANTE PODRÁ PRESENTAR INDISTINTAMENTE COPIA SIMPLE DE LA CÉDULA DE INSCRIPCIÓN FISCAL Y/O CÉDULA AL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES Y/O CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL VIGENTE, DONDE SE MUESTRE EL DOMICILIO FISCAL.
¿ES CORRECTA LA APRECIACIÓN? FAVOR DE ACLARAR.*

RESPUESTA 1: SE ACLARA QUE LOS PARTICIPANTES PODRÁN PRESENTAR PARA ACREDITAR ESTE NUMERAL, LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL.

PREGUNTA 2:

PÁGINA 1-DATOS GENERALES 1.7

CORRERÁN POR CUENTA DEL "USUARIO", LOS SERVICIOS DE FUMIGACIÓN (POR. LO MENOS CADA 3 MESES), LIMPIEZA, SUMINISTRO DE GAS, REPARACIÓN DE LOS FILTROS DE AGUA NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ESTUDIO DE CALIDAD DEL AGUA CON MEDICIÓN DE CLORO RESIDUAL (CADA 6 MESES), MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS Y CORRECTIVOS DE LOS EQUIPOS ELECTRÓNICOS, DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN (PROPIEDAD DEL "USUARIO").

DE ACUERDO CON ESTE APARTADO PODRÍA LA CONVOCANTE MENCIONAR EL PERIODO INDICADO PARA LA REALIZACIÓN DE LOS MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS Y CORRECTIVOS DE LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y DE CONGELACIÓN.

RESPUESTA 2: PARA LOS SERVICIOS QUE NO ESTAN CALENDARIZADOS, LOS PERIODOS SERÁN NOTIFICADOS POR OFICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE "CANAL ONCE".

PREGUNTA 3:

PÁGINA 2-DATOS GENERALES 1.8.

PARA EL SUMINISTRO DE GAS, "EL ONCE" CUENTA CON UN TANQUE ESTACIONARIO DE 1,000 LITROS, POR LO QUE EL "USUARIO", POR NINGÚN MOTIVO, DEBERÁ AUTORIZAR LA CARGA DE GAS EN DÍAS HÁBILES DURANTE EL HORARIO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO. PODRÍA LA CONVOCANTE MENCIONAR LOS DIAS Y HORARIOS EN LOS QUE SE REALIZARA LA RECEPCIÓN DE PROVEEDORES.

RESPUESTA 3: NO SE PODRÁ REALIZAR LA CARGA DE GAS EN DÍAS Y HORARIOS EN QUE SE ENCUENTRE PRTESTANDO EL "SERVICIO". EN ESE SENTIDO, ES RESPONSABILIDAD DEL PARTICIPANTE GANADOR, LA PROGRAMACIÓN DE LA CARGA DE GAS EN LOR PERIODOS EN QUE NO SE ENCUENTRE EN USO EL ESPACIO DESTINADO PARA EL SERVICIO DE "COMEDOR Y CAFETERÍA".

PREGUNTA 4:

REFERENCIA: PÁGINA 2-DATOS GENERALES 1.12

PARA LA "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA" LOS EQUIPOS NO DEBEN SOBREPASAR EL VALOR MÁXIMO DE LA TENSIÓN ELÉCTRICA PERMITIDA, ASÍ COMO GARANTIZAR UN USO RACIONAL DE LA MISMA. CUALQUIER DAÑO POR SOBRECARGA ELÉCTRICA SERÁ ATENDIDO POR EL "USUARIO"

PODRÍA LA CONVOCANTE INFORMARNOS LOS VOLTAJES PERMITIDOS PARA LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS.

RESPUESTA 4: PARA LOS EQUIPOS MONOFASICOS EL RANGO ES DE 110 A 130 VCA Y PARA LOS EQUIPOS A DOS FASES ES DE 208 A 230 VCA.

PREGUNTA 5:

REFERENCIA: PÁGINA 14 RESPONSABILIDADES

CONTAR CON UN PROGRAMA DE ANÁLISIS CLÍNICOS, POR CADA UNO DE SUS TRABAJADORES, MISMOS QUE DEBERÁN PRESENTAR A SOLICITUD DE ESTA EMISORA. ASÍ MISMO EN CASO DE REQUERIRSE SE OBLIGA A REALIZAR MUESTREOS Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS QUE SE ELABOREN, A FIN DE DETECTAR Y CORREGIR DESVIACIONES.

SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS COMPARTA AL PROGRAMA TENTATIVO PARA APLICAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS A LOS ALIMENTOS PARA INTEGRARLO AL PROGRAMA DE ANÁLISIS CLÍNICOS AL PERSONAL Y ESTIMAR LOS COSTOS.

RESPUESTA 5: LOS PERIODOS SERÁN NOTIFICADOS POR OFICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE "CANAL ONCE", Y SERÁ AL MENOS UNA VEZ DURANTE LA PRESTACIÓN DEL "SERVICIO".

PREGUNTA 6:

REFERENCIA: PÁGINA 4- 5.4 DEGUSTACIÓN

SE LLEVARÁ A CABO DEL 18 AL 22 DE ENERO DE 2021 EN LAS INSTALACIONES DE "EL ONCE", UBICADAS EN PROLONGACIÓN MANUEL CARPIO 475. COL., SANTO TOMAS, DEMARCACIÓN TERRITORIAL MIGUEL HIDALGO. C. P. 11340, CIUDAD DE MÉXICO.

¿PODRÍA LA CONVOCANTE ACLARARNOS SI EL ÁREA EN DONDE SE LLEVARA A CABO LA DEGUSTACIÓN CUENTA CON EQUIPO PARA CALENTAR LOS ALIMENTOS, TODA VEZ QUE ESTOS SERÁN TRANSPORTADOS A 2°C PARA MANTENER LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, ASÍ MISMO NOS INDIQUEN SI SE CUENTA CON LOZA Y MOBILIARIO O DEBEMOS HACERNOS CARGO DE TODO EL EQUIPAMIENTO QUE SE REQUIERA PARA ATENDER LA PRESENTE DEGUSTACIÓN?

RESPUESTA 6: SE DESTINARÁ UN ÁREA PARA CALENTAR LOS PLATILLOS, ASÍ COMO UN ESPACIO CON MESAS Y SILLAS; SIN EMBARGO, LA LOZA Y DEMÁS INSUMOS PARA LA PRESENTACIÓN FINAL DE LOS ALIMENTOS CORRERÁ POR CUENTA DE LOS PARTICIPANTES.

PREGUNTA 7:

REFERENCIA: PÁGINA 12 ANEXO TÉCNICO SERVICIO DE CAFETERÍA

PODRÍA LA CONVOCANTE ACLARAR SI SE CUENTA CON MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO PARA ATENDER EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y SI ESTA SE ENCUENTRA EN UN ESPACIO INDEPENDIENTE A LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR.

RESPUESTA 7: EL ESPACIO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA SE ENCUENTRA DENTRO DEL ESPACIO DESTINADO PARA EL COMEDOR, PARA EL CUAL SE CUENTA CON EL MOBILIARIO DESCRITO EN EL ANEXO TÉCNICO, SIN EMBARGO, REQUIERE ACONDICIONAMIENTO PARA SU ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO.

PREGUNTA 8:

REFERENCIA: PÁGINA 13 ANEXO TÉCNICO SERVICIO DE COMEDOR

C) EL SERVICIO CONSTARA DE LO SIGUIENTE:

*UNA SOPA AGUADA (150 ML) POR COMO OPCIONES: PECHUGA O CARNE
PORCIÓN 100% ASADA 200 GRAMOS POR PORCIÓN
COCIDO*

*UNA SOPA SECA: ARROZ O PASTA 200 POSTRE 120 GRAMOS
GRAMOS POR PORCIÓN 100%*

*3 OPCIONES DE GUISADOS (UNO A FRIJOLES 150 GRAMOS POR PORCIÓN
ELEGIR):*

*OPCIÓN 1 (CÁRNICO) 220 GRAMOS POR FRUTA / VERDURA / ENSALADA 150
PORCIÓN COCIDO GRAMOS POR PORCIÓN*

*OPCIÓN 2 (CÁRNICO) 220 GRAMOS POR SALSA; TORTILLA DE MAÍZ; PAN Y AGUA
PORCIÓN COCIDO LIBRE DEMANDA*

*OPCIÓN 3 (VEGETARIANO) 220 GRAMOS
POR PORCIÓN COCIDO*

*SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS ACLARE SI LOS GRAMAJES REFERIDOS PARA
CADA PREPARACIÓN SON DEL TOTAL DE LA PREPARACIÓN DEL PLATILLO.*



EN CASO DE SER CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN, PODRÍA LA CONVOCANTE ACLARAR CUAL SERIA EL GRAMAJE DE PROTEÍNA REQUERIDO PARA CARNE MAGRA Y CARNE CON HUESO.

RESPUESTA 8: LA CONVOCANTE ACLARA QUE LAS PORCIONES SOLICITADAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR SON LAS SIGUIENTES:

UNA SOPA AGUADA (200 ML) POR
PORCIÓN 100%

COMO OPCIONES ADICIONALES:
PECHUGA O CARNE ASADA 160 GRAMOS
POR PORCIÓN COCIDO

UNA SOPA SECA: ARROZ O PASTA 100
GRAMOS POR PORCIÓN 100%

POSTRE 120 GRAMOS

3 OPCIONES DE GUISADOS (UNO A
ELEGIR):

OPCIÓN 1 (CÁRNICO) 160 GRAMOS POR
PORCIÓN COCIDO

FRIJOLES 100 GRAMOS POR PORCIÓN

OPCIÓN 2 (CÁRNICO) 160 GRAMOS POR
PORCIÓN COCIDO

OPCIÓN 3 (VEGETARIANO) 160 GRAMOS
POR PORCIÓN COCIDO

FRUTA / VERDURA / ENSALADA 150
GRAMOS POR PORCIÓN

PREGUNTA 9:

REFERENCIA: PÁGINA 12 ANEXO TÉCNICO SERVICIO DE CAFETERÍA

*SE ENTIENDE QUE EL SERVICIO DE DESAYUNO Y COMIDA SE COTIZA EN BASE AL SERVICIO.
¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?*

RESPUESTA 9: EL SERVICIO DE CAFETERÍA, QUE INCLUYE LOS DESAYUNOS, SERÁ POR CONSUMO CONFORME A LOS PRECIOS ESTABLECIDOS EN SU PROPUESTA ECONÓMICA.

PREGUNTA 10:

REFERENCIA: PÁGINA 12 ANEXO TÉCNICO SERVICIO DE CAFETERÍA

SE ENTIENDE QUE EN EL CASO DEL SERVICIO DE CAFETERIA SE COTIZARA POR PRECIO UNITARIO DE CADA PRODUCTO OFERTADO. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA 10: EL PRECIO DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA SE ESTABLECERÁN DE FORMA UNITARIA.

PREGUNTA 11:

REFERENCIA: PÁGINA 9 INCISO B)

SE ENTIENDE QUE LA PROPUESTA ECONOMICA DEBERA DE IR POR SEPARADO DE LA PROPUESTA TECNICA, YA QUE EN EL CASO DEL DESAYUNO Y LA COMIDA SE COTIZARA POR SERVICIO Y LA CAFETERIA POR PRODUCTO ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACION?

RESPUESTA 11: PARA EL SERVICIO DE COMEDOR SE OFERTARÁ POR COSTO DE COMIDA QUE INCLUYA LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TECNICO Y LO QUE SE DESPRENDA DE LA PRESENTE JUNTA DE ACALRACIONES, DICHO COSTO SERÁ EL QUE SE TOMA COMO REFERENCIA PARA LA EVALUACIÓN DE SU PROPUESTA ECONÓMICA; MIENTRA QUE, LO ESTABLECIDO PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y DESAYUNOS SE COTIZARA DE MANERA INDIVIDUAL Y UNITARIA Y NO SE TOMARÁN EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA.

PREGUNTA 12:

REFERENCIA: PÁGINA 9 INCISO B)

SE ENTIENDE QUE PARA LA REALIZACION DE LA PROPUESTA ECONOMICA ES EN FORMATO LIBRE O EN CASO DE LO CONTRARIO SE SOLICITA A LA CONVOCANTE QUE NOS PROPORCIONE DICHO FORMATO

RESPUESTA 12: EL FORMATO PARA LA PROPUESTA ECONÓMICA ES LIBRE, SIEMPRE Y CUANDO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR SE ESTABLEZCA SUBTOTAL, IVA Y TOTAL DE CADA COMIDA; MIENTRA QUE, PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y DESAYUNOS SE ESTABLEZCAN LOS COSTOS UNITARIOS TOTALES.

PREGUNTA 13:

REFERENCIA: PÁGINA 13 INCISO C)

SE HACE MENCIÓN QUE PARA EL DESAYUNO SE DEBERA OFRECER POR LO MENOS LOS PRODUCTOS SIGUIENTES:

HUEVOS AL GUSTO	CHAPATA DE ATÚN
OMELET SENCILLO	TORTA DE JAMÓN, SALCHICHA O HUEVO
OMELET COMBINADO (ESPINACA, CHAMPIÑÓN, VEGETALES)	TORTA DE MILANESA
CLARA DE HUEVO	TORTA CUBANA
CHILAQUILES SENCILLOS	HAMBURGUESA SENCILLA
	HAMBURGUESA HAWAIANA



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
ESTACIÓN DE TELEVISIÓN XEIPN CANAL ONCE DEL DISTRITO FEDERAL
CONVOCATORIA PARA EL USO, APROVECHAMIENTO O EXPLOTACIÓN
TEMPORAL DE ESPACIOS FÍSICOS EN EL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL



CHILAQUILES CON POLLO	HOT DOG
CHILAQUILES CON 2 HUEVOS	PAPAS A LA FRANCESA
CHILAQUILES CON CARNE ASADA	SINCRONIZADA
CHILAQUILES CON PECHUGA	ENCHILADAS VERDES
MOLLETES SENCILLOS	ORDEN DE 3 TACOS DE BISTEC
MOLLETES COMBINADOS (CHORIZO O JAMÓN)	ORDEN DE 3 TACOS DE ALAMBRE
SÁNDWICH SENCILLO	ORDEN DE 3 SOPES SENCILLOS
CUERNITO DE JAMÓN Y QUESO	ORDEN DE 3 SOPES COMBINADOS
CHAPATA DE JAMÓN Y QUESO	

SE ENTIENDE QUE EL DESAYUNO SERA A LA CARTA Y NO INCLUIRA LA BEBIDA, NI OTRO ALIMENTO ADICIONAL. ¿ES CORRECTA LA APRECIACIÓN?

RESPUESTA 13: PODRÁN ESTABLECERSE PRODUCTOS O ALIMENTOS INDIVIDUALES O MENÚS O PAQUETES QUE INCLUYAN COMBINACIONES DE ÉSTOS.

PREGUNTA 14:

EN CASO DE QUE SEA A LA CARTA, EL COBRO DEL MISMO SERA EN EFECTIVO Y EN ESE MOMENTO O BIEN PODRIAN INDICARNOS COMO SE REALIZA EL PAGO CORRESPONDIENTE.

RESPUESTA 14: EL PAGO SERÁ EN EFECTIVO POR CADA COMENSAL SEGÚN SU CONSUMO. ASIMISMO, EL PARTICIPANTE GANADOR PODRÁ OPTAR POR MEDIOS ELECTRÓNICOS DE PAGO COMO ALTERNATIVA.

PREGUNTA 15:

PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA INDICAN QUE POR LOS MENOS DEBEMOS OFRECER LOS PRODUCTOS SIGUIENTES:

Handwritten notes and signatures on the right side of the page.

CAFÉ Y CHOCOLATE	FRAPPE	PAN Y POSTRES	OTROS
CAFÉ DE OLLA	MOCA MEXICANO	FLAN NAPOLITANO	YOGURT
CAFÉ AMERICANO	VAINILLA		AGUA EMBOTELLADA (600 ML)
CAFÉ EXPRESSO	CARAMELO	AGUAS	JUGOS ENLATADOS
MOCHACHINO	CAPUCHINO	FRESA	REFRESCO DE LATA
CHOCOLATE CALIENTE		LIMÓN	
LECHE DESLACTOSADA O LIGHT	ANTIGRIPIAL	PIÑA	
TÉS O TISANASA	PIÑA, GUAYABA Y NARANJA	PAPAYA	
	JENGIBRE, LIMÓN Y PROPÓLEO	SANDÍA	
JUGOS	LICUADOS	MELÓN	
NARANJA	CHOCOMILK	GUAYABA	
VERDE	FRESA	OTROS	
COMBINADO		VASO DE FRUTA	
	PAN Y POSTRES	PLATO DE FRUTA	
ESTIMULANTE	PAN DE DULCE	PLATO DE FRUTA CON YOGURT Y GRANOLA	
NARANJA, FRESA Y KIWI	PAN DE ELOTE	ENSALADA ESPECIAL	
DÉTOX	REBANADA DE PASTEL	VASO DE ZANAHORIA, JICAMA Y PEPINO	
PIÑA, NARANJA Y PEPINO	FRESAS CON CREMA		
APIO, PEREJIL Y MIEL	ARROZ CON LECHE		

PODRÍA INDICARNOS LA CONVOCANTE COMO SE REALIZARÁ EL PAGO DE ESTOS ALIMENTOS, SI SERÁ EN EFECTIVO Y EN ESE MOMENTO O MEDIANTE OTRO FORMATO. FAVOR DE ACLARAR.

RESPUESTA 15: EL PAGO SERÁ EN EFECTIVO POR CADA COMENSAL SEGÚN SU CONSUMO. ASIMISMO, EL PARTICIPANTE GANADOR PODRÁ OPTAR POR MEDIOS ELECTRÓNICOS DE PAGO COMO ALTERNATIVA.

DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS, ESTA ACTA FORMA PARTE INTEGRAL DE LA CONVOCATORIA.

PARA EFECTOS DE LA NOTIFICACIÓN Y EN TÉRMINOS DE LOS LINEAMIENTOS, A PARTIR DE ESTA FECHA SE PONE A DISPOSICIÓN, COPIA DE ESTA ACTA EN: CASETA NÚMERO UNO, UBICADA EN LA ENTRADA PRINCIPAL DE LAS INSTALACIONES DE CANAL ONCE, UBICADAS EN PROLONGACIÓN MANUEL CARPIO 475, COLONIA SANTO TOMÁS, DEMARCACIÓN TERRITORIAL MIGUEL HIDALGO, CÓDIGO POSTAL 11340, CIUDAD DE MÉXICO, POR UN TÉRMINO DE UN DÍA HÁBIL, ASIMISMO, SE DIFUNDIRÁ EN LA DIRECCIÓN ELECTRÓNICA [HTTPS://CANALONCE.MX/TRANSPARENCIA/](https://canalonce.mx/transparencia/)

FINALMENTE, SE RECUERDA QUE EL ACTO DE REGISTRO Y ENTREGA-RECEPCIÓN DE DOCUMENTOS Y PROPUESTAS TÉCNICO-ECONÓMICAS SE LLEVARÁ A CABO EL DÍA 25 DE ENERO DE 2021 A LAS 11:00 HORAS, EN LAS INSTALACIONES DE CANAL ONCE, SIENDO UN ACTO FORMAL QUE DARÁ INICIO PUNTUALMENTE.



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
ESTACIÓN DE TELEVISIÓN XEIPN CANAL ONCE DEL DISTRITO FEDERAL
CONVOCATORIA PARA EL USO, APROVECHAMIENTO O EXPLOTACIÓN
TEMPORAL DE ESPACIOS FÍSICOS EN EL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL



ESTA ACTA CONSTA DE 16 PÁGINAS FIRMADAS PARA EFECTOS LEGALES Y DE CONFORMIDAD POR LOS ASISTENTES A ESTE EVENTO, QUIENES RECIBEN COPIA DE LA MISMAS.

DESPUÉS DE DAR LECTURA A LA PRESENTE ACTA, Y SIENDO LAS 16:30 HORAS DEL DÍA 14 DE ENERO DE 2021 SE DA POR CONCLUIDO EL PRESENTE ACTO.

POR LA CONVOCANTE

NOMBRE	FIRMA	RÚBRICA
LIC. ÁLVARO VARGAS GONZÁLEZ SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS		
LIC. LUIS MONTALVO JEFE DE DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES		
CARLOS JESÚS CORONA VILLA JEFE DE DEPARTAMENTO DE LICITACIONES		

POR LOS PARTICIPANTES

NOMBRE	FIRMA	RÚBRICA
CASA ÁLVAREZ GOURMET S.A. DE C.V. IGNACIO VEGA ÁLVAREZ		
GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V. VALENTIN PÉREZ CABRERA		
SURTIPRACTIC, S.A. DE C.V. JOSUE MISAEL AGUILAR FONSECA		

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