

**ACTA DE JUNTA DE
ACLARACIONES**

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

En la Ciudad de Guadalajara, Jalisco, siendo las 11:00 horas, del día 12 de febrero de 2021, en el auditorio central del O.P.D. Servicios de Salud Jalisco sita en Dr. Baeza Alzaga No. 107 Col. Centro, C.P. 44100; se reunieron los servidores públicos y demás personas cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente Acta, con objeto de llevar a cabo la Junta de Aclaraciones a la Convocatoria a la licitación indicada al rubro, de acuerdo a lo previsto en los artículos 33, 33 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (en adelante la Ley), 45 y 46 de su Reglamento, así como del numeral 3.8 **JUNTA DE ACLARACIONES A LAS BASES DE LA CONVOCATORIA** de la licitación.

Este acto fue presidido por el **L.P. Abraham Yasir Maciel Montoya**, Coordinador de Adquisiciones del O.P.D. Servicios de Salud Jalisco, servidor público designado por la convocante **Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud Jalisco**, quien al inicio de esta junta, comunicó a los asistentes que de conformidad con el artículo 33 Bis de la Ley, solamente se atenderán solicitudes de aclaración a la convocatoria de las personas que hayan presentado el escrito en el que expresen su interés en participar en esta licitación, de forma presencial o a través de **CompraNet**, por sí o en representación de un tercero, y cuyas preguntas se hayan recibido con 24 horas de anticipación a este acto, caso contrario, se les permitirá su asistencia sin poder formular preguntas.

El presidente del acto fue asistido por el representante del área requirente el cual solventó las preguntas de carácter técnico, el representante del área contratante el cual solventó las preguntas de carácter administrativo y el representante del OIC cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente Acta.

El Presidente del acto, dio inicio al acto señalando que se recibieron en tiempo y forma, de conformidad al artículo 33 Bis de la Ley, las solicitudes de aclaración a la convocatoria y el escrito de interés en participar, tanto en el domicilio de la convocante como a través de **CompraNet**, de las siguientes personas:

No.	NOMBRE, RAZÓN Ó DENOMINACIÓN SOCIAL	FORMA DE PRESENTACIÓN	No. De PREGUNTAS
1	Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V	CompraNet	13
2	Moba Alimentos, S.A. de C.V.,	CompraNet	2
3	Promotora de Alimentación Empresarial, S. R.L. de C.V.	Presencial	2

De conformidad con los artículos 26 penúltimo párrafo de la Ley y 45 de su Reglamento, a este acto no asistió ningún representante o persona que manifestara su interés de estar presente en el mismo.

A continuación, se dio lectura pormenorizada a la aclaración de la convocatoria por parte de la convocante, misma que deberá tenerse en cuenta por los licitantes cuando presenten las respectivas propuestas, ya que formará parte de la presente acta.

1. Aclaración a la convocatoria de conformidad con lo que establecen los artículos 33 y 33

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

bis, de la Ley.

NUMERO DE ACLARACIONES	PUNTO DE LAS BASES DE LA CONVOCATORIA	DICE:	DEBE DECIR:
1	2.12. Visita a las Instalaciones.	<p>Con el objeto de que los licitantes estén en posibilidad de integrar sus ofertas técnica y económica, los licitantes podrán presentarse en los domicilios señalados en el ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, a fin de conocer los espacios físicos e instalaciones de las unidades médicas para la prestación del servicio integral.</p> <p>Durante el período de las visitas, el licitante deberá acudir a cada unidad médica, con la constancia previamente requisitada conforme al formato contenido en el formato no. 20 a fin de recabar el sello de la unidad y firma del director o administrador de la misma y deberá incluir la constancia original dentro de la propuesta técnica.</p> <p>Las visitas a las unidades médicas se realizarán conforme al calendario señalado en el numeral 3.3. CALENDARIO DE ACTIVIDADES DE LA LICITACIÓN las visitas deberán realizarse a partir del día hábil siguiente al acto de presentación y apertura de proposiciones y hasta</p>	<p>Con el objeto de que los licitantes estén en posibilidad de integrar sus ofertas técnica y económica, los licitantes deberán presentarse en los domicilios señalados en el ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, a fin de conocer los espacios físicos e instalaciones de las unidades médicas para la prestación del servicio integral.</p> <p>Durante el período de las visitas, el licitante deberá acudir a cada unidad médica y dirigirse con el Director de la Unidad o el administrador o su equivalente, con la constancia previamente requisitada conforme al formato contenido en el formato no. 20 a fin de recabar el sello de la unidad y firma del director o administrador de la misma.</p> <p>La constancia original de visita a las instalaciones se deberá incluir dentro de la propuesta técnica.</p> <p>Las visitas a las unidades médicas se realizarán conforme al calendario señalado en el numeral 3.3. CALENDARIO DE</p>

9 A

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

		el día 19 de febrero de 2021, en un horario de 9:00 a 13:00 horas.	ACTIVIDADES DE LA LICITACIÓN , en un horario de 9:00 a 13:00 horas. <u>La visita a las instalaciones será de carácter obligatorio para los licitantes.</u>
2	ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL HOSPITAL ANGEL LEAÑO	Los alimentos se elaborarán diariamente en las instalaciones del proveedor con apego a las normas de higiene vigentes, con ingredientes de primera calidad e indicaciones médicas previa solicitud de dietas por parte de la Unidad. (no contener objetos extraños, fauna nociva).	Los alimentos se elaborarán diariamente <u>en las instalaciones del hospital</u> con apego a las normas de higiene vigentes, con ingredientes de primera calidad e indicaciones médicas previa solicitud de dietas por parte de la Unidad. (no contener objetos extraños, fauna nociva).
3	ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL HOSPITAL ANGEL LEAÑO	Una vez elaborados los alimentos, deberán ser trasladados al Hospital Ángel Leño, en un vehículo debidamente adaptado y limpio con la finalidad de no comprometer la calidad e higiene de los alimentos a servir durante su traslado, ya que la preparación de los alimentos se realiza en las propias instalaciones del hospital. Contar con un carrito especial para el traslado de los alimentos del	El servicio integral respecto de la preparación de los alimentos se realizará dentro del hospital.

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

		vehículo al interior del área de	
4	ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS IJCR INSTITUTO JALISCIENSE DE CIRUGÍA RECONSTRUCTIVA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES	Los alimentos se elaborarán diariamente en las instalaciones del proveedor con apego a las normas de higiene vigentes, con ingredientes de primera calidad e indicaciones médicas previa solicitud de dietas por parte del Instituto. (no contener objetos extraños, fauna nociva).	Los alimentos se elaborarán diariamente en las instalaciones del hospital con apego a las normas de higiene vigentes, con ingredientes de primera calidad e indicaciones médicas previa solicitud de dietas por parte de la Unidad. (no contener objetos extraños, fauna nociva).
5	ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS IJCR INSTITUTO JALISCIENSE DE CIRUGÍA RECONSTRUCTIVA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES	Una vez elaborados los alimentos, deberán ser trasladados al Hospital Ángel Leño, en un vehículo debidamente adaptado y limpio con la finalidad de no comprometer la calidad e higiene de los alimentos a servir durante su traslado, <i>ya que la preparación de los alimentos se realiza en las propias instalaciones del hospital.</i> Contar con un carrito especial para el traslado de los alimentos del vehículo al interior del área de	El servicio integral respecto de la preparación de los alimentos se realizará dentro del hospital.
6	4.2. Requisitos Técnicos Obligatorios para la	copia simple de 4 (cuatro) contratos en celebrados en el año	Original o copia certificada ante notario público para cotejo y

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

	<p>Evaluación Binaria que Afectan la Participación. Inciso e)</p>	<p>próximo anterior (2020) acreditando que cuenta con la experiencia en la preparación o servicio de alimentos a unidades médicas del sector público, ya sean federales, estatales o municipales, presentando una relación que incluya nombre de contacto, dirección y número de teléfono, de la dependencia o entidad que haya atendido en el periodo señalado.</p>	<p>copia simple de 4 (cuatro) contratos celebrados en el año próximo anterior (2020) acreditando que cuenta con la experiencia en la preparación o servicio de alimentos a unidades médicas del sector público, ya sean federales, estatales o municipales, presentando una relación que incluya nombre de contacto, dirección y número de teléfono, de la dependencia o entidad que haya atendido en el periodo señalado.</p>
<p>7</p>	<p>4.2. Requisitos Técnicos Obligatorios para la Evaluación Binaria que Afectan la Participación. Inciso f)</p>	<p>El licitante deberá de presentar copia simple del certificado vigente a su nombre de su sistema de gestión de calidad de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 o su equivalente ISO 9001:2015, emitido por un organismo de certificación, al alcance de la certificación otorgada al licitante, deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos. Lo anterior con la finalidad de que la contratante tenga la certeza de que</p>	<p>El licitante deberá de presentar original o copia certificada ante notario público para cotejo y copia simple del certificado vigente a su nombre de su sistema de gestión de calidad de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 o su equivalente ISO 9001:2015, emitido por un organismo de certificación, al alcance de la certificación otorgada al licitante, deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos. Lo</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

		<p>el licitante cuenta con el sistema de gestión de calidad documentado que garantiza la estandarización de sus productos.</p>	<p>anterior con la finalidad de que la contratante tenga la certeza de que el licitante cuenta con el sistema de gestión de calidad documentado que garantiza la estandarización de sus productos</p>
<p>8</p>	<p>4.2. Requisitos Técnicos Obligatorios para la Evaluación Binaria que Afectan la Participación. Inciso g)</p>	<p>El licitante deberá presentar copia simple, del certificado de cumplimiento vigente a su nombre de su Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), emitido por un Organismo de Certificación, el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la convocante tenga la certeza que los licitantes puedan identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>El licitante deberá presentar original o copia certificada ante notario público para cotejo y copia simple, del certificado de cumplimiento vigente a su nombre de su Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), emitido por un Organismo de Certificación, el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la convocante tenga la certeza que los licitantes puedan identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

9	4.2. Requisitos Técnicos Obligatorios para la Evaluación Binaria que Afectan la Participación. Inciso h)	El licitante deberá presentar copia simple, de la certificación vigente a su nombre de su Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 o su equivalente ISO 22000:2018; emitido por un organismo de certificación, el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la contratante tenga la certeza que el licitante tiene la capacidad de analizar los peligros y puntos críticos de control relacionados con la inocuidad de los alimentos, con el objeto de asegurar que los alimentos son inocuos para todos los beneficiarios.	El licitante deberá presentar original o copia certificada ante notario público para cotejo y copia simple, de la certificación vigente a su nombre de su Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 o su equivalente ISO 22000:2018; emitido por un organismo de certificación, el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la contratante tenga la certeza que el licitante tiene la capacidad de analizar los peligros y puntos críticos de control relacionados con la inocuidad de los alimentos, con el objeto de asegurar que los alimentos son inocuos para todos los beneficiarios.
10	4.2. Requisitos Técnicos Obligatorios para la Evaluación Binaria que Afectan la	El licitante deberá presentar copia simple, de la certificación vigente a su nombre de	El licitante deberá presentar original o copia certificada ante notario público para

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

	<p>Participación. Inciso i)</p>	<p>su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 o su equivalente ISO 45001:2018, emitido por un Organismo de Certificación, el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la contratante tenga la certeza que el licitante proporciona lugares seguros y saludables.</p>	<p>cotejo y copia simple, de la certificación vigente a su nombre de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 o su equivalente ISO 45001:2018, emitido por un Organismo de Certificación, el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la contratante tenga la certeza que el licitante proporciona lugares seguros y saludables.</p>
<p>11</p>	<p>4.2. Requisitos Técnicos Obligatorios para la Evaluación Binaria que Afectan la Participación. Inciso j)</p>	<p>El licitante deberá presentar, del certificado de cumplimiento vigente a su nombre de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la</p>	<p>El licitante deberá presentar original o copia certificada ante notario público para cotejo y copia simple, del certificado de cumplimiento vigente a su nombre de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, el alcance de la certificación</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

		preparación o servicio de alimentos.	otorgada al licitante deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos.
--	--	--------------------------------------	--

Acto seguido, se procedió a la lectura de las solicitudes de aclaración a la Convocatoria presentadas en tiempo y forma por los interesados, así como la respuesta otorgada por la Convocante, como se indica a continuación:

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LA LICITACIÓN/ADMINISTRATIVAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No. de pregunta	Numeral específico de la LICITACIÓN, página de referencia	pregunta y/o aclaración	Respuesta de la CONVOCANTE
1	2.12. Visita a las Instalaciones Páginas 13, 14	<p>En las Bases de Licitación la Convocante señala:</p> <p><i>"Durante el período de las visitas, el licitante deberá acudir a cada unidad médica, con la constancia previamente requisitada conforme al formato contenido en el formato no. 20 a fin de recabar el sello de la unidad y firma del director o administrador de la misma y deberá incluir la constancia original dentro de la propuesta técnica."</i></p> <p><i>"La visita a las instalaciones será optativa para los licitantes, para aquellos que opten por no acudir deberán adjuntar manifiesto de decir verdad en los términos del formato 20 de la presente convocatoria y</i></p>	Esta pregunta se remite a la aclaración de la convocante número 1.

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

		<p><i>bajo su propia responsabilidad."</i></p> <p>Se solicita atentamente a la convocante aclare si la visita a las instalaciones es optativa para los licitantes.</p> <p>De ser afirmativa su respuesta, favor de detallar en qué sentido deberá de elaborarse el manifiesto de decir verdad que se refiere, en virtud de que el formato 20 únicamente considera información correspondiente a los licitantes que acudan a la visita de las instalaciones, o bien, señale la convocante que la falta de presentación del formato 20 relativo a la visita a las instalaciones en la propuesta de los licitantes no afecta la solvencia de la propuesta y por ende no es causa de desechamiento, lo anterior, por ser optativa dicha visita.</p>	
--	--	---	--

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.

No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
1	<p>4.2 Requisitos Técnicos Obligatorios para la Evaluación Binaria que Afectan la Participación.</p> <p>Inciso I, página 39</p>	<p>La convocante señala:</p> <p><i>Constancia de visita a instalaciones de unidades médicas del ORGANISMO, donde se prestará el servicio.</i></p> <p>En virtud de que en el punto 2.12. de las Bases, último párrafo la convocante señaló</p>	<p>Esta pregunta se remite a la aclaración de la convocante número 1.</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
		<p>que la visita a las instalaciones será optativa, solicitamos atentamente a la convocante, aclare si la falta de presentación de dicho documento afecta la solvencia de la propuesta.</p> <p>En caso de resultar afirmativa su propuesta, favor de detallar en qué sentido deberá de elaborarse el formato 20, toda vez que este, únicamente considera información correspondiente a los licitantes que acudan a la visita de las instalaciones, o bien, sea tan amable de proporcionar un formato que se ajuste a los licitantes que opten no acudir a las visitas a las instalaciones.</p>	
2	<p>ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS ÁNGEL LEAÑO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES VIÑETAS 3 Y 11 PÁGINA 81</p>	<p>La convocante señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Los alimentos se elaborarán diariamente en las instalaciones del proveedor con apego a las normas de higiene vigentes, con ingredientes de primera calidad e indicaciones médicas previa solicitud de dietas por parte de la Unidad. (no contener objetos extraños, fauna nociva).</i> • <i>Una vez elaborados los alimentos, deberán ser trasladados a el Hospital</i> 	<p>Esta pregunta se remite a la aclaración de la convocante número 2 y 3.</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
		<p><i>Ángel Leño, en un vehículo debidamente adaptado y limpio con la finalidad de no comprometer la calidad e higiene de los alimentos a servir durante su traslado, ya que la preparación de los alimentos se realiza en las propias instalaciones del hospital.</i></p> <p>Se solicita atentamente a la Convocante, aclare si la preparación de los alimentos se llevará a cabo en las instalaciones del proveedor, o bien en las propias instalaciones del hospital.</p> <p>Asimismo, solicito señale la convocante a que se refiere con elaborar los alimentos y que debe de entenderse por preparar los alimentos.</p>	
3	<p>ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS</p> <p>ÁNGEL LEÑO</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES</p> <p>ANTEPENÚLTIMA VIÑETA</p> <p>PÁGINA 82</p>	<p>La convocante señala:</p> <p><i>La empresa que resulte adjudicada deberá proporcionar formulas poliméricas industriales y especializadas solicitadas por el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital.</i></p> <p>Solicitamos atentamente a la convocante, proporcione</p>	<p>El proveedor que resulte adjudicado deberá proporcionar formulas poliméricas industriales y especializadas solicitadas por el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital que a continuación se mencionan:</p> <p>GRUPO 1* ENTEREX PLUS ENVASE DE 237 ml</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
		<p>cantidades y especificaciones de las fórmulas poliméricas industriales y especializadas que solicitará el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital, lo anterior, en virtud de que dicha información resulta indispensable para la elaboración de la propuesta económica, o bien, señale la forma en la que se considerarán las mencionadas fórmulas para la elaboración de la propuesta económica.</p>	<p>351 kcal TOTALES DENSIDAD CALÓRICA 1.5 KCAL/ML ENSURE PLUS ENVASE DE 220 ml 350 kcal TOTALES DENSIDAD CALÓRICA 1.5 KCAL/ML ENTEREX RNL ENVASE DE 237 ml 474 kcal TOTALES DENSIDAD CALÓRICA 2 KCAL/ML</p> <p>GRUPO 2 SUPPORTAN DKN ENVASE DE 200 ml 300 kcal TOTALES DENSIDAD CALÓRICA 1.5 KCAL/ML</p> <p>GRUPO 3 NEPRO LP ENVASE DE 220 ml 396 kcal TOTALES.</p>
4	<p>ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS</p> <p>PALIA INSTITUTO JALICIENSE AL DOLOR Y CUIDADOS PALIATIVOS</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES</p> <p>VIÑETAS 3 Y 11</p> <p>PÁGINA 91</p>	<p>La convocante señala:</p> <p><i>Los alimentos se elaborarán diariamente en las instalaciones del proveedor con apego a las normas de higiene vigentes, con ingredientes de primera calidad e indicaciones médicas previa solicitud de dietas por parte del Instituto. (no contener objetos extraños, fauna nociva).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Una vez elaborados los alimentos, deberán ser trasladados al Instituto, en un vehículo debidamente adaptado y limpio con la finalidad de no comprometer 	<p>La convocante aclara que el licitante adjudicado deberá de preparar los alimentos en sus instalaciones y deberá trasladarlos y servir los alimentos en las instalaciones del hospital.</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
		<p><i>la calidad e higiene de los alimentos a servir durante su traslado, ya que la preparación de los alimentos se realiza en las propias instalaciones del hospital.</i></p> <p>Se solicita atentamente a la Convocante, aclare si la preparación de los alimentos se llevará a cabo en las instalaciones del proveedor, o bien en las propias instalaciones del hospital.</p> <p>Asimismo, solicito señale la convocante a que se refiere con elaborar los alimentos y que debe de entenderse por preparar los alimentos.</p>	
5	<p>ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS</p> <p>IJCR INSTITUTO JALICIENSE DE CIRUGÍA RECONSTRUCTIVA</p> <p>SERVICIO ALIMENTACIÓN</p> <p>VIÑETA 2</p> <p>PÁGINA 94</p>	<p>La convocante señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Las dietas para pacientes y pacientes a suministrar en promedio por semana son a razón de 1022. Las dietas son de tipo: A) Dieta Líquida, B) Dieta Blanda, C) Dieta Completa, D) Hipercalórica, E) Hiperproteica y F) Para Diabético.</i> <p>Se solicita atentamente a la Convocante, señale si será</p>	<p>Las dietas deberán ser elaboradas por el licitante que resulte adjudicado, estas deberán de contar con la validación o verificación y visto bueno del nutriólogo y director de la Unidad Médica.</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
		proporcionado al licitante adjudicado el menú con las dietas de tipo A) Dieta Líquida, B) Dieta Blanda, C) Dieta Completa, D) Hipercalórica, E) Hiperproteica y F) Para Diabético, o bien, esté deberá de elaborarlas y someterlo al visto bueno del área de Nutrición y/o del área de Administración del Hospital.	
6	ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS IJCR INSTITUTO DE CIRUGÍA RECONSTRUCTIVA PERSONAL VIÑETA 1 y GUIÓN 4 PÁGINAS 94 Y 95	La convocante señala: • <i>Se requieren mínimo 1 elemento debidamente uniformado, entrenado y capacitado para brindar el servicio para el cual serán contratados, se deben de tomar en cuenta los siguientes aspectos:</i> - <i>Los elementos deberán ser femenino (1) y masculino (1) de preferencia</i> Se solicita atentamente a la convocante especifique si requiere 1 o 2 elementos.	Se requieren como mínimo 2 elementos de preferencia un elemento femenino y un elemento masculino
7	ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS IJCR INSTITUTO DE JALICIENCE DE	La convocante señala: • <i>Los alimentos se elaborarán diariamente en las instalaciones del proveedor con apego a las normas de higiene</i>	Esta pregunta se remite a la aclaración de la convocante número 4 y 5.

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
	CIRUGÍA RECONSTRUCTIVA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES VIÑETAS 3 Y 11 PÁGINAS 95 Y 96	<p><i>vigentes, con ingredientes de primera calidad e indicaciones médicas previa solicitud de dietas por parte del Instituto. (no contener objetos extraños, fauna nociva).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Una vez elaborados los alimentos, deberán ser trasladados a el Instituto, en un vehículo debidamente adaptado y limpio con la finalidad de no comprometer la calidad e higiene de los alimentos a servir durante su traslado, ya que la preparación de los alimentos se realiza en las propias instalaciones del hospital.</i> <p>Se solicita atentamente a la Convocante, aclare si la preparación de los alimentos se llevará a cabo en las instalaciones del proveedor, o bien en las propias instalaciones del hospital.</p> <p>Asimismo, solicito señale la convocante a que se refiere con elaborar los alimentos y que debe de entenderse por preparar los alimentos.</p>	
8	FORMATO	15. La convocante en el cuadro que conforma el formato 15	Los licitantes deberán de señalar en el recuadro

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
	PROPUESTA TÉCNICA PÁGINA 120	<p>Propuesta Técnica, deja un recuadro en blanco, en el cual, solicita la Convocante se señalen las DESCRIPCIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, a fin de mayor claridad y que los licitantes no se queden en estado de indefensión, solicito atentamente a la convocante, señale detalladamente la información que requiere que los licitantes integren en dicho recuadro, en virtud de que el concepto de descripciones de la prestación del servicio, entenderíamos que son todos los requisitos que la convocante requirió y preciso en el Anexo 1 Carta de requerimientos técnicos.</p> <p>O bien, señale si dicho recuadro de deberá dejar en blanco, o en su caso referir al documento que se realice en formato libre donde los licitantes debemos de realizar el desglose de los <u>detalles y características del servicio solicitado, de conformidad al Anexo 1 Carta de requerimientos técnicos, cumpliendo con lo requerido en el mismo, adjuntándose al formato 15</u></p>	<p>denominado DESCRIPCIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, todas aquellas características, descripciones o, así como también aspectos adicionales o superiores, que los licitantes consideren que son necesarias para la prestación del servicio integral.</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
		Propuesta Técnica.	
9	ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SERVICIO DE ALIMENTOS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MENÚS DE ALIMENTOS PÁGINA 64	<p>Se solicita atentamente a la convocante informe a los licitantes si los menús se deberán de presentar por el licitante adjudicado, o bien, se deberá de presentar en la propuesta técnica un modelo de menús para iniciar el servicio.</p> <p>En caso de que los licitantes deban presentar en la propuesta técnica un modelo de menús para iniciar la prestación del servicio, solicitamos respetuosamente a la convocante, precise los detalles que deberán de cumplir dichos menús.</p>	<p>Las dietas deberán ser elaboradas por el licitante que resulte adjudicado, estas deberán de contar con la validación o verificación y visto bueno del Nutriólogo y Director de la Unidad Médica.</p>
10	4.2 REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS PARA LA EVALUACIÓN BINARIA QUE AFECTAN LA PARTICIPACIÓN. INCISO j PÁGINA 39 Y, ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS REQUERIMIENTO TÉCNICOS PARA EL DE SERVICIO ALIMENTACIÓN	<p>La convocante señala:</p> <p><i>El licitante deberá presentar, del certificado de cumplimiento vigente a su nombre de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos.</i></p> <p>6. <i>El licitante deberá</i></p>	<p>Se podrá presentar la auditoria sanitaria firmada y emitida por un laboratorio acreditado por la EMA, acompañada de dicha acreditación, sin que esto sea limitante para los demás participantes, pero indudablemente se deberán de presentar los documentos solicitados en las bases de la licitación.</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
	<p>PARA USUARIOS DE LAS UNIDADES MEDICAS DEL ORGANISMO PUBLICO DESCENTRALIZADO SERVICIOS DE SALUD DE JALISCO NUMERAL 6 PÁGINA 98</p>	<p><i>presentar, del certificado de cumplimiento vigente a su nombre de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la preparación o servicio de alimentos.</i></p> <p>Se solicita atentamente a la convocante, aclare si para dar cumplimiento a dicho requisito, los licitantes participantes deberán presentar la auditoría sanitaria firmada y emitida por un laboratorio acreditado por la EMA, acompañada de dicha acreditación.</p>	
11	<p>ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SALME, PERSONAL, GUIÓN 6, PÁGINA 67</p> <p>ÁNGEL LEAÑO, PERSONAL, GUIÓN 6, PÁGINA 79</p> <p>UEAON (HOSPITAL DE LA MUJER GDL),</p>	<p>La convocante solicita que el proveedor debe contar con un supervisor que establecerá contacto permanente con el Instituto.</p> <p>Se solicita atentamente a la convocante, precise si el supervisor podrá ser el nutriólogo titulado para la prestación del servicio</p>	<p>No se acepta, el licitante adjudicado deberá de contar con un supervisor que establecerá contacto permanente con el Instituto y un nutriólogo titulado para la prestación del servicio.</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
	<p>PERSONAL, GUIÓN 6, PÁGINA 85</p> <p>PALIA INSTITUTO JALICIENSE AL DOLOR Y CUIDADOS PALIATIVOS, PERSONAL, GUIÓN 6, PÁGINA 90</p> <p>IJCR INSTITUTO JALICIENSE DE CIRUGÍA RECONSTRUCTIVA, PERSONAL, GUIÓN 6, PÁGINA 95</p>	<p>quien deberá estar en contacto constante con la Administración.</p>	
12	<p>ANEXO 1 CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS</p> <p>ÁNGEL LEAÑO, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES, VIÑETAS 22 Y 23, PÁGINA 82</p> <p>UEAON (HOSPITAL DE LA MUJER GDL), ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES, VIÑETAS 22 Y 23, PÁGINA 87</p> <p>PALIA INSTITUTO JALICIENSE AL DOLOR Y CUIDADOS PALIATIVOS, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES, VIÑETAS 22 Y 23, PÁGINA 92</p>	<p>La Convocante señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Cumplir con el programa bacteriológico de control estipulado por la Coordinación de la Unidad de vigilancia Epidemiológica Hospitalaria de la Unidad, deberá reportar resultados completos de cultivos bacteriológicos al inicio del servicio al área de epidemiología.</i> <p>Se solicita atentamente a la convocante, informe a los licitantes, si los resultados completos de cultivos bacteriológicos, correrán a cargo del prestador del servicio, o bien, los realizarán las unidades médicas en donde se prestará el servicio.</p>	<p>Los estudios relacionados con el programa bacteriológico de control estipulado por la Coordinación de la Unidad de vigilancia Epidemiológica Hospitalaria de la Unidad y los estudios programados de cultivo de manos, cultivo faríngeo con búsqueda intencionada de <i>Streptococcus Beta hemolítico del grupo A</i>), <i>amiba en fresco</i>, correrán por cuenta y costo del licitante adjudicado.</p>

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la convocante
	IJCR INSTITUTO JALICIENSE DE CIRUGÍA RECONSTRUCTIVA, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES, VIÑETAS 22 Y 23, PÁGINA 96	<p>De igual forma, la convocante señala:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>El personal deberá colaborar con los estudios programados de cultivo de manos, cultivo faríngeo con búsqueda intencionada de <i>Streptococos Beta hemolítico del grupo A</i>), amiba en fresco.</i> <p>Se solicita atentamente a la convocante, informe si los estudios que se aplicaran al personal del prestador del servicio de manera programada correspondiente al cultivo de manos, cultivo faríngeo con búsqueda intencionada de <i>Streptococos Beta hemolítico del grupo A</i>) y amiba en fresco, serán practicados y correrán a cargo de la convocante, sin generar algún gasto adicional al prestador del servicio.</p>	

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES ADMINISTRATIVAS			
Moba Alimentos, S.A. de C.V.			
No.	Numeral específico de la LICITACIÓN, página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la Convocante

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

1	2.1.2 PAGINA 13	Podría la convocante ser tan amable de aclararnos si las visitas a los hospitales serán obligatorias, ya que solicita como requisito la constancia de visita dentro del sobre técnico, pero en el mismo numeral menciona que la visita será optativa	Esta pregunta se remite a la aclaración de la convocante número 1.
---	-----------------	--	--

PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

Moba Alimentos, S.A. de C.V.

No	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuesta de la Convocante
1	<p>Especificaciones técnicas generales de cada uno de los servicios de alimentación para usuarios dice:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cumplir con el programa bacteriológico de control estipulado por la Coordinación de la Unidad de vigilancia Epidemiológica Hospitalaria de la Unidad, deberá reportar resultados completos de cultivos bacteriológicos al inicio del servicio al área de epidemiología. El personal deberá colaborar con los estudios programados de cultivo de manos, cultivo faríngeo con búsqueda intencionada de <i>Streptococcus Beta hemolítico del grupo A</i>, amiba en fresco. 	Podría la convocante ser tan amable de aclarar si el costo de estos estudios correrán por parte del licitante adjudicado o serán realizados por cada una de las unidades médicas al personal asignado a cada uno de estas	El costo los estudios programados de cultivo de manos, cultivo faríngeo con búsqueda intencionada de <i>Streptococcus Beta hemolítico del grupo A</i> , amiba en fresco, correrán por el PROVEEDOR que resulte adjudicado y tendrá la obligación de entregar los resultados de dichos estudios de su personal quienes colaboraran en el proceso para la prestación del servicio integral de alimentación, de manera bimestral a las Unidades Médicas donde se preste el servicio, así como también se deberá de notificar al área requirente, que fueron entregados los resultados en tiempo y forma a las unidades médicas donde se presta el servicio.

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

PROMOTORA DE ALIMENTACIÓN EMPRESARIAL SRL DE CV			
PREGUNTAS RELACIONADAS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.			
No.	Numeral de las especificaciones técnicas y página de referencia	Pregunta y/o aclaración	Respuestas de la Convocante
1	4.2 Requisitos Técnicos Inciso E) Curriculum	Solicitamos respetuosamente a la CONVOCANTE se acepte mi propuesta de presentar 2 contratos con Instituciones del Sector Público celebrados en el próximo año anterior, a fin de no LIMITAR LA LIBRE PARTICIPACIÓN. Lo anterior en virtud de que en las bases de la presente licitación solicitan que los 4 contratos sean con Unidades Médicas celebrados en el próximo año anterior, lo que se traduce en la limitación a la participación en la presente licitación pública. ¿Se acepta mi propuesta?	No se acepta, para este inciso el licitante deberá observar los requisitos señalados en el <u>numeral 4.2. Requisitos Técnicos obligatorios para la evaluación binaria que afectan la participación Inciso e) curriculum del licitante y lo señalado en la aclaración de la convocante número 6.</u>
2	4.2 Requisitos Técnicos Inciso J) NOM-251-SSA1-2009	Con relación al inciso j) del punto 4.2 de las bases, se solicita amablemente a la CONVOCANTE se acepte la presentación del certificado HACCP - Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de control, en virtud de que la NOM-251-SSA1-2009 establece los requisitos mínimos de las Buenas Prácticas de Higiene,	No se acepta, para este numeral e inciso el licitante deberá considerar lo señalado en las bases de la Convocatoria a la Licitación. Las certificaciones solicitadas son con la finalidad que la convocante compruebe el cumplimiento de las normas aplicables en el presente proceso de licitación, las cuales son necesarias para corroborar que el proceso y/o elaboración

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

		<p>por lo cual se toma como superior el certificado HACCP, basado en las normas avaladas por la FAO como lo es el CODEX Alimentarius. ¿Se acepta mi Propuesta?</p>	<p>de los alimentos cumplen con los más altos estándares de calidad, esto derivado de la situación de emergencia sanitaria por causa de fuerza mayor, a la epidemia de enfermedad generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19) ya que se deben de tomar todas las medidas preventivas que deben de implementarse para la mitigación y control de los riesgos de salud.</p>
--	--	--	--

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

Para efectos de la notificación personal, a los licitantes que no hayan asistido a este acto, en términos del artículo 37 Bis de la Ley, se difundirá un ejemplar de la presente acta en la dirección electrónica: www.compranet.gob.mx para efectos de su notificación. Asimismo, se informa que a partir de esta fecha se fijará en los estrados de la Coordinación de Adquisiciones del **ORGANISMO** un ejemplar de la presente acta o un aviso del lugar donde se encuentra disponible, por un término no menor de cinco días hábiles.

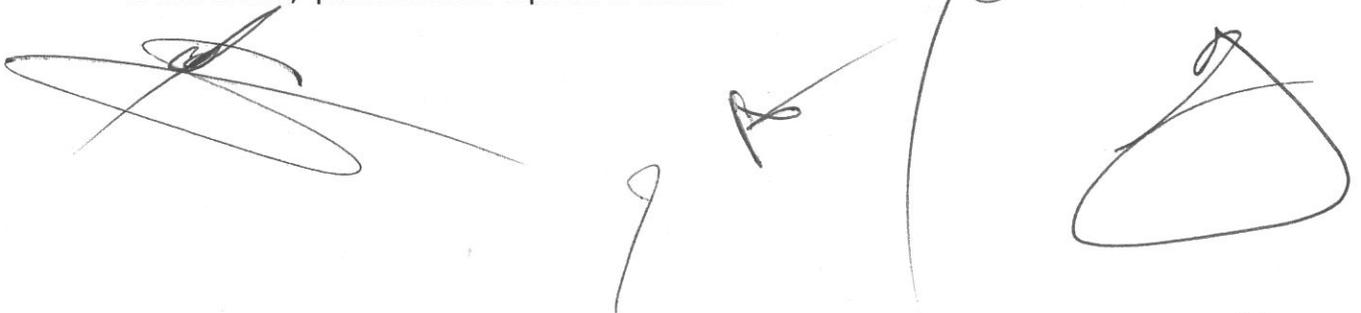
Se informa a los presentes que **no** se registró ninguna persona como observador.

Se les recuerda a los licitantes que el acto de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas se realizará de manera presencial el **22 de febrero de 2021** a las **10:00** horas en el Auditorio Central del **ORGANISMO** ubicado en Dr. Baeza Alzaga No. 107 Col. Centro, C.P. 44100, en la Ciudad de Guadalajara, Jalisco, México.

No se aceptarán proposiciones a través de paquetería o mensajería, así como tampoco a través de medios de comunicación remota.

No existiendo más aclaraciones por parte de los licitantes y no habiendo más que hacer constar, se dio por terminada esta última junta, siendo las 11:30 horas, del día 12 de febrero del año 2021.

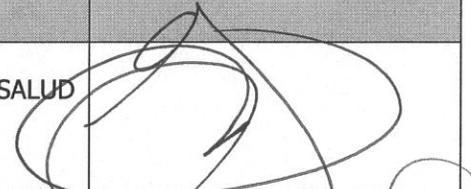
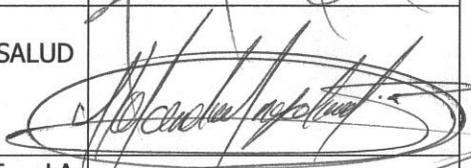
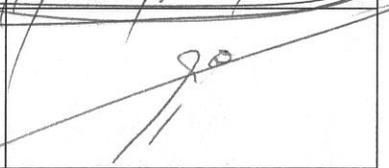
Esta Acta consta de **25 hojas**, firmando para los efectos legales y de conformidad los asistentes a este evento, quienes reciben copia de la misma.



ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
LA 914010985-E6-2021

"SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA HOSPITALES Y UNIDADES MÉDICAS DEL O.P.D.
SERVICIOS DE SALUD JALISCO"

POR PARTE DEL ORGANISMO:

SERVIDOR PÚBLICO	DEPENDENCIA	FIRMA
MTRO. GILDARDO FLORES FREGOSO	O.P.D. SERVICIOS DE SALUD JALISCO	
L.P. ABRAHAM YASIR MACIEL MONTOYA	O.P.D. SERVICIOS DE SALUD JALISCO	
LIC. ALEJANDRO ANTONIO ANGELINO LÓPEZ	O.P.D. SERVICIOS DE SALUD JALISCO	
DR. ARMANDO PÉREZ OLIVA	REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN DE MÉDICA DEL O.P.D. SERVICIOS DE SALUD JALISCO	

POR EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL.

NOMBRE	ORGANO INTERNO DE CONTROL	FIRMA
LIC. ABRIL ALEJANDRA BALLINA AGUIAR	ÓRGANO DE CONTROL INTERNO	

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