



**Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios de la Administración Pública Estatal**

**Acta Correspondiente  
A la 476ª Reunión Ordinaria**

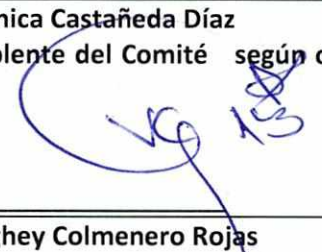
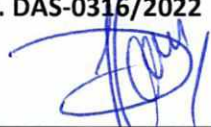
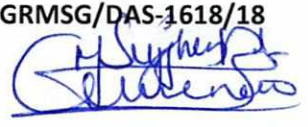

**JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL  
40004001-013-22 PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN  
DEL HOSPITAL GENERAL LEÓN**

La reunión dio inicio en la Ciudad de Guanajuato, Gto; siendo las **08:30 horas** del día **04 de noviembre de 2022**, en la Sala de Juntas de la Dirección General de Recursos Materiales, Servicios Generales y Catastro ubicada en carretera Guanajuato - Juventino Rosas km. 9.5.

**I. Lista de Asistencia y Quorum Legal**

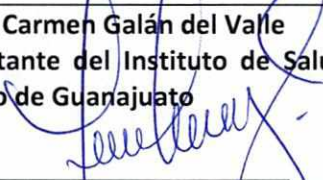

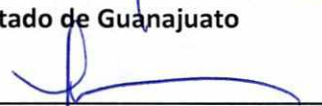

La. C. Ana Laura Puga Díaz, Secretaria Suplente del Comité, pasó lista de asistencia estando presentes en el acto los siguientes Servidores Públicos:

**Miembros del Comité**

<p>C. Blanca Verónica Castañeda Díaz Presidenta Suplente del Comité según oficio No. 459/2019</p> 	<p>C. Ana Laura Puga Díaz Secretaria Suplente del Comité según oficio No. DAS-0316/2022</p> 
<p>C. Miriam Sugghey Colmenero Rojas Vocal Suplente de Comité según oficio No. DGRMSG/DAS-1618/18</p> 	<p>C. Cintya Torres Caudillo Vocal Suplente de Comité según oficio No. 0561/2020</p> 

*(Handwritten signatures and initials scattered below the table)*

**Servidores Públicos de Dependencias y/o Entidades**


<p>C. Luz del Carmen Galán del Valle Representante del Instituto de Salud Pública del Estado de Guanajuato</p> 	<p>C. Gloria Elizabeth Martínez Ortigoza Representante del Instituto de Salud Pública del Estado de Guanajuato</p> 
<p>C. Lorena Guadalupe Rivera Macías Representante del Instituto de Salud Pública del Estado de Guanajuato</p> 	

Una vez que se pasó lista de asistencia y se hizo la declaratoria de quorum legal, de conformidad con lo previsto en el artículo 28, fracciones I y IV del Reglamento de la Ley de Contrataciones Públicas para el Estado de Guanajuato de la Administración Pública Estatal; y por lo tanto, válidos los acuerdos que se tomen, se procedió a lo siguiente:

**II. Junta de Aclaraciones**

La C. Blanca Verónica Castañeda Díaz, Presidenta Suplente del Comité, procedió a dar lectura a la lista de asistentes al presente acto.

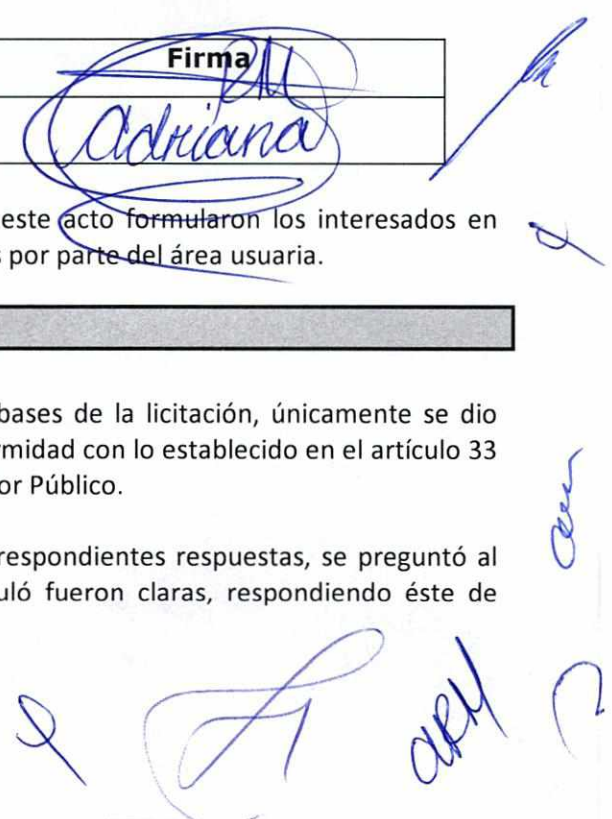
La razón social de la empresa, así como el nombre de su representante y su firma en este acto, son los que aparecen en el registro anexo de asistentes a la Junta de Aclaraciones de la **Licitación Pública Nacional Presencial 40004001-013-22 para la Contratación del Servicio de Alimentación del Hospital General León:**

Nombre	Firma
<p><b>Productos Serel, S.A. de C.V.</b> Adriana Rojas Mendoza</p>	

Posteriormente se procedió a la lectura de las preguntas que para este acto formularon los interesados en participar en la presente licitación, así como de las respuestas emitidas por parte del área usuaria.

**III. Señalamientos y Puntualizaciones**

- a) Se hace mención que de acuerdo al numeral II, inciso a) de las bases de la licitación, únicamente se dio contestación a las preguntas recibidas en tiempo y forma de conformidad con lo establecido en el artículo 33 BIS de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- b) Se hace constar que una vez leídas todas las preguntas y sus correspondientes respuestas, se preguntó al interesado presente si las respuestas a las preguntas que formuló fueron claras, respondiendo éste de manera afirmativa.



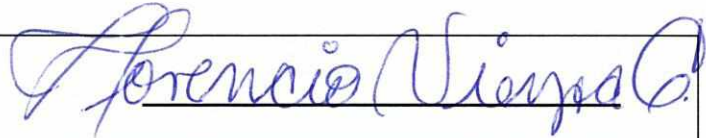
El presente acto puede ser impugnado ante la Secretaría de la Función Pública, mediante el Recurso de Inconformidad que contemplan los Artículos 65 y 66 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, dentro de los seis días hábiles siguientes a aquel en que éste se realice o notifique, o el inconforme tenga conocimiento del mismo.

#### **IV. Fundamento Legal**

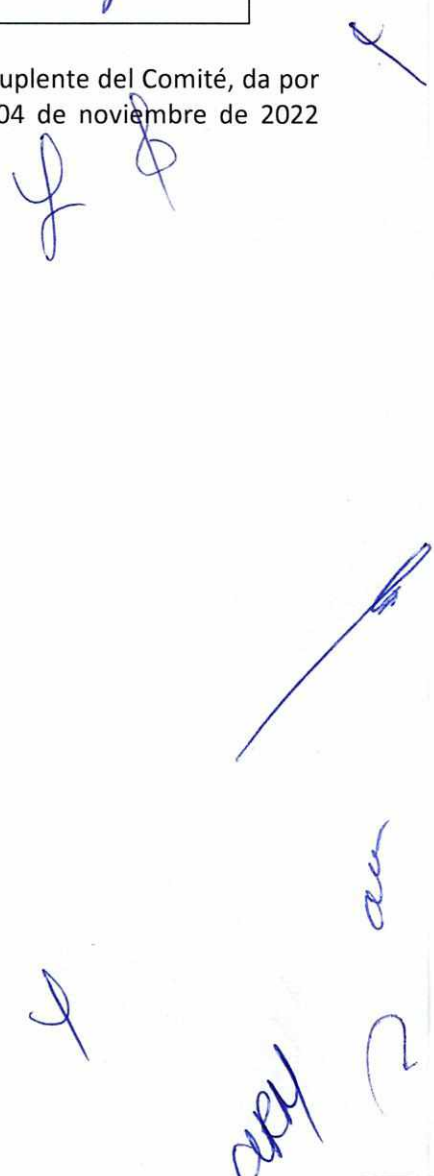
La integración y competencia del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios de la Administración Pública Estatal para llevar a cabo el presente acto, se fundamenta en los artículos 1, 9, 28, 30, 31 y 32 de la Ley Contrataciones Públicas para el Estado de Guanajuato; y 1, 4, 23, 24, 25, 28, 30 y 31 del Reglamento de la Ley de Contrataciones Públicas para el Estado de Guanajuato de la Administración Pública Estatal.

Cabe hacer mención que este acto se realizó con la presencia del representante de la Secretaría de la Transparencia y Rendición de Cuentas:

**C. Florencio Vieyra Caudillo**



Leída y aceptada la presente acta, la C. Blanca Verónica Castañeda Díaz, Presidenta Suplente del Comité, da por terminada la reunión a las 09:35 horas en la ciudad de Guanajuato, Gto., el día 04 de noviembre de 2022 firmando en ella los que intervinieron y quisieron hacerlo de conformidad.



**Relación de Preguntas y Respuestas**  
**Licitación Pública Nacional Presencial 40004001-013-22**

Nombre: Productos Serel, S.A. de C.V.  
RFC: PSE 891129 GS1.

1. Página 9 de las bases, numeral 1.10.

Entendemos que la opinión sobre el cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, debe presentarse vigente a la fecha del acto de presentación y apertura de las proposiciones. Favor de confirmar.

**R: Se aclara que la fecha de expedición no deberá ser mayor a 30 días naturales anteriores contados a partir del acto de apertura de la presente licitación.**

2. Página 9 de las bases, Numeral 1.12

La Convocante solicita la cédula de determinación de cuotas obrero-patronales, aportaciones y amortizaciones expedida por el Sistema único de Autodeterminación, entendemos que el personal que acrediten los licitantes en el presente proceso de licitación debe encontrarse en dicha cédula, con la finalidad de cumplir estrictamente con lo solicitado en el artículo 12 de la Ley Federal del Trabajo.

**R: Es correcta su apreciación.**

3. Página 9 de las bases, numeral 1.13.

La Convocante solicita que los licitantes presenten el registro patronal a nombre del participante ante el IMSS o la tarjeta de identificación patronal.

Entendemos que, en caso de presentar las tarjetas de identificación patronal, éstas deben estar vigentes. ¿Es correcta nuestra apreciación? Favor de confirmar.

**R: Es correcta su apreciación, en el supuesto de presentar la tarjeta de identificación patronal, ésta deberá estar vigente a la fecha de apertura de la presente licitación.**

4. Página 9 de las bases, Apartado III. Presentación de Ofertas, sobre (a), Primera viñeta, numerales 1.34, 1.35 y Páginas 10 y 11 del Anexo I de las bases, numerales 4.1.3 y 4.1.4. Perfil del personal.

Solicitamos atentamente a la Convocante permita a los licitantes, presentar indistintamente el título o la cédula profesional de los Licenciados en Nutrición, Licenciados en Gastronomía (Chef Ejecutivo) y Técnico en Gastronomía (Sous-Chef), toda vez que, con cualquiera de los documentos se puede comprobar la escolaridad y conocimientos que tiene dicho personal. Favor de considerar.

**R: Apegarse a lo solicitado en los numerales 1.34 y 1.35 y páginas 10 y 11 del Anexo I Descripción del Servicio, numerales 4.1.3 y 4.1.4. Perfil del personal de las bases de la presente licitación. En caso de contar con personal que se encuentre en trámite para la obtención de su cédula profesional, podrá presentar el comprobante respectivo, y en caso de resultar adjudicado, deberá actualizar la documentación relativa a la obtención de la cédula profesional ante el personal del ISAPEG.**

5. Página 10 de las bases, numeral 1.17.2.

La convocante requiere que las cartas de cancelación de fianza deben corresponder a la persona señalada en el documento presentado en el numeral 1.17.1 (Contratos).

Entendemos que, para esta carta de cancelación de fianza, no aplica este requerimiento, toda vez que, la afianzadora no forma parte de la relación contractual en el cliente y el proveedor del servicio.

Es importante considerar que de conformidad a lo previsto en el artículo 36, quinto párrafo de la LAASSP, el cual, señala que no afecta la solvencia de las proposiciones la omisión de aspectos que puedan ser cubiertos con información contenida en la propia propuesta técnica. De lo cual debe entenderse que las proposiciones deben ser evaluadas de manera integral. Favor de confirmar.

**R: Se precisa que, en caso de presentar la liberación o cancelación de fianza la persona que firme dicha liberación podrá ser diferente a la persona de contacto señalada en el numeral 1.16 del apartado IV. Requisitos de las proposiciones de las bases de la presente licitación.**

6. Página 12 de las bases, numerales 1.27 y 1.28.

Entendemos que los únicos manuales de dietas que debemos presentar dentro de nuestra Propuesta Técnica son los mencionados en los numerales 1.27 y 1.28 del Apartado III, los cuales deberán incluir: distribución de macronutrientes, recetas estandarizadas, estandarización de porciones, descripción detallada del proceso de preparación de alimentos y fotografías del montaje. Favor de confirmar.

**R: Para efecto de la presentación de ofertas, solo deberá presentar los manuales mencionados en los numerales 1.27 y 1.28, menús de contingencia y acontecimientos especiales, tomando como referencia la distribución de macronutrientes de una dieta normal de 2100Kcal, así como la distribución de equivalentes incluidos en el anexo I.XIII Lineamientos para la elaboración del manual de dietas y Anexo I.XVIII Distribución de equivalentes por tipo de dieta.**

En caso de resultar adjudicado deberá presentar además el desarrollo del manual de dietas con minutas, recetarios y técnica culinaria de los 2340 menús entregados por la convocante dentro de los primeros 30 días del arranque del servicio, acorde al aporte calórico y distribución de equivalentes señalada por el Departamento de Nutrición y Dietología del Hospital General León.

7. Página 12 de las bases, numerales 1.29 y 1.30, Páginas 7 de 26 del Anexo I, numeral 4.1.1. y 4.1.2.

La Convocante requiere que el Encargado General de Turno y el Licenciado en Nutrición (Supervisor General), cuenten con amplio conocimiento y especialidad en el manejo higiénico de los alimentos, así como, en la administración, supervisión y coordinación de servicios de alimentación, aplicando la NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2018; a efecto de cumplir y garantizar las mejores condiciones disponibles en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes para el Hospital, entendemos que los licitantes debemos presentar de este personal, sus certificados vigentes de competencias laborales en los estándares de: coordinación de los servicios de alimentos y bebidas y preparación del servicio de dieta hospitalaria. ¿Es correcta nuestra apreciación? Favor de confirmar.

**R: Podrá presentar estos certificados sin ser obligatorio para los demás licitantes.**

8. Página 12 de las bases, numerales 1.29, 1.30, 1.31 y 1.32. Páginas 7 y 8 de 26 del Anexo I, numerales 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3 y 4.1.4.

La Convocante requiere para el Encargado General de Turno, Licenciado(a) en Nutrición (Supervisor de Turno), Licenciado(a) en Gastronomía (Chef Ejecutivo), Técnico en Gastronomía (Sous-Chef) e Higienista, dos cartas de recomendación en original, firmadas, emitidas por Instituciones de Salud Públicas o Privadas donde haya o esté prestando su servicio profesional.

Solicitamos atentamente, permita que los licitantes presenten al menos una carta de recomendación, esto debido a que, existe personal que su trayectoria laboral o experiencia la han adquirido en un solo lugar. Favor de considerar.

**R: Se acepta su propuesta siempre y cuando se especifiquen además de lo solicitado en los numerales referenciados en su pregunta, el puesto, funciones desempeñadas y tiempo de servicio, o bien se aclara que, podrá presentar dos cartas de recomendación de dos jefes inmediatos del mismo lugar de trabajo, especificando nombre y cargo de las personas que lo emiten.**

9. Página 12 de las bases, Numeral 1.32 y página 8 de 26 del Anexo I, Numeral 4.1.4.

La Convocante solicita que para acreditar el perfil de Sous-Chef cuente con un grado académico mínimo de carrera técnica en Gastronomía.

Entendemos que, podemos acreditar también este perfil con personal Técnicos Profesionales con Carrera en Alimentos y Bebidas o cualquier Licenciatura relacionada con Gastronomía. Favor de confirmar.

**R: Podrá acreditar perfil de Sous-Chef con personal que cuente con grado académico de licenciatura en gastronomía, sin ser obligatorio para los demás licitantes.**

10. Página 12 de las bases, numeral 1.32. Páginas 9 a 11 de 26 del Anexo I, numerales 4.1.6 al 4.1.14.

Para los puestos de Auxiliares Cocineros de Dietas, Encargado de Almacén (de alimentos), Ayudante de Almacén, Cocinero Jefe de Cocina, Cocinera General, Auxiliares Exclusivos para Barra y Comedor, Encargado de Lavado de Loza, Utensilios y Equipo, requieren una carta de recomendación emitida por Instituciones de Salud Públicas o Privadas o el establecimiento de trabajo.

Solicitamos atentamente a la Convocante, permita que los licitantes también puedan presentar cartas de recomendación, emitidas por las personas físicas o morales que utilizaron sus servicios en los establecimientos de alimentos que operaron y en donde adquirieron su experiencia, toda vez que, las actividades que realiza este personal no son exclusivas de las Unidades Hospitalarias, sino que se llevan a cabo en todas las instalaciones donde se preparan alimentos. Favor de considerar.

**R: Se acepta su propuesta, siempre que las cartas de recomendación señalen lo solicitado en el apartado 4.1.1 perfil del personal del Anexo I Descripción del Servicio, así como, puesto, funciones desempeñadas y tiempo del servicio, sin ser obligatorio para los demás licitantes.**

11. Página 4 de 26 del Anexo I, numeral 2 Infraestructura y Equipamiento, segundo párrafo.

La Convocante indica que el proveedor debe firmar un resguardo de corresponsabilidad con la Unidad para el equipo y utensilios que le serán prestados, dicho resguardo será elaborado por el Hospital correspondiente.

Solicitamos amablemente a la Convocante nos aclare si la reposición del equipo correrá el costo en un 50% para las áreas usuarias ISAPEG-Licitante Adjudicado o la reposición la realizará el responsable que cause el daño o deterioro al equipo.

**R: La responsabilidad de la reposición de equipo y utensilios es del licitante adjudicado, debiendo implementar controles para el uso y cuidado adecuado de los mismos, realizando los inventarios acordes a lo señalado en el Anexo I Descripción del Servicio, que le permitan identificar pérdidas oportunamente o bien evitar daños o inconvenientes con los equipos, debiendo garantizar la disponibilidad necesaria para el suministro del servicio.**

12. Página 4 de 26 del Anexo I, numeral 2 Infraestructura y Equipamiento, segundo párrafo.

La Convocante indica que se debe considerar el reemplazo del equipo y/o utensilios que al inicio de operaciones por el uso ya se encuentren obsoletos, reportando al ISAPEG para su baja del inventario y realizar el reemplazo en un periodo de 21 días hábiles para el equipo mayor o que requiera importación y 72 horas para el equipo menores y utensilios;

Se solicita a la Convocante se considere la extensión del plazo para la reposición en equipos de importación a 40 días hábiles y equipo menor a 21 días hábiles, ya que la mayor parte de utensilios y equipo son de importación. Favor de considerar.

**R: Se acepta su propuesta sin ser obligatorio para los demás licitantes.**

13. Página 7 de 26 del Anexo I, numeral 4.1.1., cuarta y quinta viñeta.

La Convocante indica presentar Plan de trabajo en ... libre para cumplir con el servicio solicitado.

Entendemos que existe un error de sintaxis, y el requisito correcto es "presentar plan de trabajo en formato libre para cumplir con el servicio solicitado. ¿Es correcta nuestra apreciación? Favor de confirmar.

**R: Se aclara que el numeral 4.1.1 debe decir "presentar plan de trabajo en formato libre para cumplir con el servicio solicitado" dejando sin efecto las viñetas cuarta y quinta del numeral 4.1.1 del Anexo I Descripción del Servicio de las bases de la presente licitación.**

14. Páginas 7 a la 11 de 26 del Anexo I, numeral 4.1.1 Perfil de personal.

La Convocante requiere que presentemos de todo el personal, el comprobante de su participación en el curso de manejo higiénico de alimentos, emitido por COFEPRIS o Regulación Sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

Con la finalidad de no limitar la libre participación en el presente proceso de licitación, solicitamos atentamente nos permita presentar los certificados y/o constancias del mismo curso emitidas por la Secretaría de Turismo o el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) o la STPS, con antigüedad no mayor a un año. Favor de considerar.

**R: Se aclara que, en este caso, podrá presentar constancias del curso "manejo higiénico de los alimentos" emitidas durante el presente año por la Secretaria de Turismo, el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) o la STPS o certificados vigentes de competencia laboral, o bien, la solicitud de capacitación de manejo higiénico de los alimentos y buenas prácticas de higiene emitidas por COFEPRIS.**

15. Página 9 de 26 del Anexo I, numerales 4.1.7 y 4.1.8.

Con la finalidad de garantizar a la Convocante que, los Encargados de Almacén y los Ayudantes de Almacén cuenten con experiencia en almacenamiento de víveres (organización, sistema PEPS, conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2018, manejo de cardex, control de mermas, etc.); entendemos que los licitantes debemos presentar sus certificados vigentes de competencias laborales en los estándares de: Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos y Manejo Higiénicos de los Alimentos, expedidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. Favor de confirmar.

**R: Se acepta su propuesta, sin ser obligatorio para los demás licitantes.**

16. Página 11 de 26 del Anexo I, numeral 4.1.1 Perfil del personal, quinto párrafo.

La Convocante indica que, "En caso de que durante el periodo de vigencia del contrato sea necesario cambio de personal para el apoyo técnico o puestos gerenciales de confianza por parte del proveedor, se deberá dar aviso al representante del ISAPEG con siete días de anticipación, permitiendo realizar la revisión de los Currículums de los candidatos para su visto bueno y comprobar que el personal de nuevo ingreso cuenta con las capacidades y experiencias requeridas para la atención del servicio, debiendo presentar los documentos solicitados en los puntos 4.1.1 al 4.1.13, y una vez autorizado dar aviso a la Unidad Médica."

Tomando en cuenta que, en este nivel de jerarquías las vacantes se generan de un momento a otro, solicitamos atentamente a la Convocante considere como cumplimiento de asistencia de estos puestos hasta finalizar el proceso de revisión curricular por parte del representante del ISAPEG. Favor de confirmar.

**R: Se acepta su propuesta, siempre que no se pierda la oportuna y correcta prestación del servicio por la falta de personal.**

17. Página 13 de 26 del Anexo I, numeral 6, Mantenimiento preventivo y correctivo, quinto párrafo.

La Convocante indica que el proveedor adjudicado, deberá hacerse cargo del mantenimiento preventivo y correctivo tanto del equipamiento, instalaciones e infraestructura propiedad de ISAPEG, debiendo considerarse sin excepción al reemplazo y/o el cambio del equipo y/o sus partes al inicio de operación por el uso ya se encuentren obsoletos, o bien se dañen durante su operación a lo largo del servicio reportando al ISAPEG para su baja del inventario y realizar el reemplazo por parte del proveedor adjudicado.

Solicitamos amablemente a la Convocante nos aclare si el costo de la reposición del equipo correrá en un 50% para el Área Usuaria del ISAPEG y el otro 50% para el Licitante Adjudicado, o ¿la reposición la realizará el responsable que cause el daño o deterioro al equipo?

**R: La responsabilidad del mantenimiento del equipo, infraestructura e instalaciones así como reemplazo, cambios de equipo y/o sus partes, es del licitante adjudicado, debiendo implementar controles para el uso y cuidado adecuado de los mismos, que le permitan identificar daños u obsolescencia o inconvenientes con los**

**equipos de manera oportuna, debiendo garantizar la disponibilidad y funcionamiento adecuado durante la prestación del servicio.**

18. Página 13 de 26 del Anexo I, numeral 7, Manual cíclico y de preparación de dietas del servicio de alimentación para pacientes, becarios y personal, primer párrafo

La Convocante indica que al proveedor le serán entregados 30 menús para el arranque del servicio, pero al final del párrafo dice: Estos menús deberán ser elaborados conforme al Anexo I.XV. Menús cíclicos”.

Solicitamos amablemente a la Convocante nos precise si los 30 menús mencionados serán entregados por el Hospital, o deberán ser diseñados por el proveedor o son los que se establecen en el Anexo I.XV. Favor de precisar.

**R: Los 30 menús mencionados corresponden a los menús de dietas normales que se establecen en el Anexo I.XV menús cíclicos, siendo estas las preparaciones a ejecutar y evaluar desde arranque del servicio.**

19. Página 14 de 26 del Anexo I, numeral 7, Manual cíclico y de preparación de dietas del servicio de alimentación para pacientes, becarios y personal, primer párrafo.

Se indica que los menús entregados por el Departamento de Nutrición y Dietología al proveedor adjudicado, podrán ser modificados durante la prestación del servicio por el personal del Departamento de Nutrición y Dietología, para lo cual deberá considerar los cambios en la programación de sus insumos para llevar a cabo la ejecución de estos en un máximo de dos semanas a partir de la fecha de recepción de las modificaciones mediante oficio, de la misma manera, tanto de lo menús entregados al arranque del servicio como de las modificaciones solicitadas, el proveedor adjudicado deberá desarrollar las minutas y recetarios correspondientes, acorde a los lineamientos y formato de la Coordinación Estatal de Nutrición Hospitalaria y entregarla dentro de los primeros 30 días naturales posteriores al inicio del servicio o de la modificación solicitada, según aplique.

Solicitamos amablemente a la Convocante nos indique si para estos cambios ¿se considerarán y aceptarán productos con precios similares en el mercado a fin de no dañar la oferta económica que presentó originalmente el licitante adjudicado?

**R: Es correcta su apreciación.**

20. Página 14 de 26 del Anexo I, numeral 7, segundo párrafo y páginas 7 y 8, Anexo I.I. Reconstitución de fórmulas enterales, fórmula artesanal y reconstitución de sucedáneo o fórmula láctea

De conformidad con lo establecido en el Anexo I, numeral 7 y Anexo I.I, que a la letra indican:

ANEXO I

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

7. Manual cíclico y de preparación de dietas del servicio de alimentación para pacientes, becarios y personal.

...

Respecto de la reconstitución de fórmulas (enterales, artesanales y lácteas), deberá incluir en su propuesta técnica el procedimiento específico a seguir para la elaboración de éste tipo de dietas, en el caso de fórmulas lácteas apegarse a lo establecido en el documento “Preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactante”, directrices de la Organización Mundial de la Salud mismo en el que debe considerar para el caso de la reconstitución de fórmula láctea, el empleo y abasto de agua purificada embotellada especial para bebé, libre de sodio y con las cantidades adecuadas de calcio y magnesio, el cual será validado por el Departamento de Nutrición y Dietología de cada Hospital. La Unidad Médica proporcionará las fórmulas lácteas y/o enterales a reconstituir únicamente, estas últimas se pueden reconstituir con leche, fruta, aceite vegetal o cereales, dependiendo de la indicación de Nutrición y Dietología. Para la elaboración de fórmulas artesanales deberá apegarse a lo especificado por el Departamento de Nutrición y Dietología, considerando el stock necesario de los insumos señalados en el Anexo I.XI Insumos para la elaboración de fórmulas artesanales.

...

## ANEXO I.I

### DEFINICIÓN DE TIPOS DE DIETAS

#### ESPECIALES, PARA PERSONAL Y BECARIOS

...

• Reconstitución de fórmula enteral: Se definirá como la reconstitución, dosificación, embalaje y etiquetado. Las fórmulas especializadas serán otorgadas por la Unidad. De acuerdo a las indicaciones de la marca, deberá extremar precauciones para la preparación, cuidado microbiológico, esterilización de utensilios (lo que se requiera para este fin deberá proporcionarlo el proveedor adjudicado). Deberán envasarse en recipientes de vidrio o polipropileno previamente esterilizados o bien recipientes diseñados para este fin, proporcionados por el proveedor adjudicado.

• Fórmula artesanal: Se definirá como la preparación, dosificación, embalaje, etiquetado y almacenamiento de un licuado de alimentos, cuya receta será calculada y proporcionada por el personal de Nutrición del Hospital. Deberá extremar precauciones para la preparación, cuidado microbiológico, esterilización de utensilios (lo que se requiera para este fin deberá proporcionarlo el proveedor adjudicado). Deberán envasarse en recipientes de vidrio o polipropileno previamente esterilizados o bien recipientes diseñados para este fin, proporcionados por el proveedor adjudicado.

Reconstitución de sucedáneo o fórmula láctea: Se destinará el personal y zona exclusiva para la preparación y el almacenamiento, siempre con la supervisión directa del nutriólogo en turno. La práctica más conveniente será preparar las tomas cada vez y administrarlas de inmediato. El Departamento de Nutrición será el responsable de señalar los tiempos y la indicación. De acuerdo a las indicaciones de la marca, deberá extremar precauciones para la preparación, cuidado microbiológico, esterilización de utensilios (lo que se requiera para este fin deberá proporcionarlo el proveedor adjudicado). Deberán envasarse en recipientes de vidrio o polipropileno previamente esterilizados o bien recipientes diseñados para este fin, proporcionados por el proveedor adjudicado. El hospital proporcionará las fórmulas a reconstituir únicamente.

...

Por lo anterior, entendemos que para las dietas de reconstitución de fórmulas enterales, los licitantes únicamente deben incluir en su propuesta técnica el procedimiento específico a seguir para la elaboración de este tipo de dietas; así mismo, el licitante que resulte adjudicado no debe considerar en su manual de dietas los ciclos de 30 menús ni las impresiones de las dietas de reconstitución de fórmulas enterales, fórmula artesanal y reconstitución de sucedáneo o fórmula láctea, ya que éstas serán calculadas y proporcionadas con base a una receta médica que entregará el personal de nutrición de la Unidad Hospitalaria, al encargado del servicio del licitante adjudicado. ¿Es correcta nuestra apreciación?

**R: Para efecto de la presentación de ofertas, deberá presentar para estos tipos de dieta el correspondiente manual de procedimientos para preparación y/o reconstitución de fórmula enteral, fórmula artesanal y fórmula láctea, (apegándose a lo establecido en el documento "preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactante", directrices de la organización mundial de la salud), sin considerar menús o impresiones de montaje final, de conformidad a lo establecido en el Anexo I Descripción del Servicio Numeral 7 manual cíclico y de preparación de dietas del servicio de alimentación, para pacientes becarios y personal.**

21. Página 17 de 26 del Anexo I, numeral 8 Manuales de procedimientos, tercer párrafo.

La Convocante requiere el uso de vasos y jarras de policarbonato. Solicitamos amablemente permita a los licitantes el uso de vasos y jarras de plástico duro, toda vez que, este material es mucho más resistente. Favor de considerar.

**R: Apegarse a lo solicitado en el Anexo I Descripción del Servicio numeral 8 Manuales de procedimientos de las bases de la presente licitación.**

22. Página 17 de 26 del Anexo I, numeral 8. Manuales de procedimientos, tercer párrafo.

La Convocante menciona que, "Los desayunos, comidas, cenas y colaciones deberán servirse ensamblados en charolas isotérmicas con divisiones y tapas, acompañados de cubiertos de acero inoxidable (en el caso del paciente pediátrico emplear cubierto de melanina preferentemente decorado) y vasos de policarbonato adecuados para uso hospitalario, de la misma manera las dietas extemporáneas. Para el caso de sopas o preparaciones caldosas deberá servirlo en tazones de melamina, tomándose como incumplimiento en caso de servirse en vaso o contenedores desechables."

Por lo anterior le solicitamos amablemente a la Convocante nos indique si, ¿aplicará dicho criterio de cumplimiento también para áreas ambulatorias o en áreas con loza desechable de un solo uso como en el caso de las colaciones nocturnas para personal y becarios? Favor de aclarar.

**R: Dicho criterio no es aplicable en áreas especificadas en el Anexo I Descripción del Servicio, donde se indica el empleo de loza desechable (urgencias adultos, pediátricas, ucia, ucipe, terapia intermedia, aislados con indicación de loza de un solo uso) ni para colaciones nocturnas de personal y becario.**

23. Página 17 de 26 del Anexo I, numeral 8 Manuales de procedimientos, tercer párrafo.

La Convocante menciona que, "Los desayunos, comidas, cenas y colaciones deberán servirse ensamblados en charolas isotérmicas con divisiones y tapas, acompañados de cubiertos de acero inoxidable (en el caso del paciente pediátrico emplear cubierto de melanina preferentemente decorado) y vasos de policarbonato adecuados para uso hospitalario, de la misma manera las dietas extemporáneas. Para el caso de sopas o preparaciones caldosas deberá servirlo en tazones de melamina, tomándose como incumplimiento en caso de servirse en vaso o contenedores desechables."

Solicitamos amablemente a la Convocante nos aclare si el costo de la reposición del equipo correrá en un 50% para el área usuaria del ISAPEG y el otro 50% para el licitante adjudicado; o ¿la reposición la realizará el responsable que cause el daño o las pérdidas en las áreas que no corresponden al comedor?

**R: La responsabilidad de la reposición de equipo y utensilios es del licitante adjudicado, debiendo implementar controles para el uso y cuidado adecuado de los mismos, realizando los inventarios acordes a lo señalado en el Anexo I Descripción del Servicio, que le permitan identificar pérdidas oportunamente o bien evitar daños o inconvenientes con los equipos, debiendo garantizar la disponibilidad necesaria para el suministro del servicio.**

24. Página 24 de 26 del Anexo I, numeral 11 Evaluación del servicio, numeral 3.

La Convocante informa que las pruebas de laboratorio se realizaran de manera mensual a los alimentos, fórmulas, equipos y superficies, conforme al Anexo I.IV.I.C Evaluación de resultados de laboratorio. Dicho anexo contempla la evaluación de pruebas de laboratorio para alimentos, específicamente para análisis físico-químicos de agua, elemento que corresponde a la infraestructura de la cisterna de la Unidad Médica y su mantenimiento no sería imputable al licitante adjudicado.

Entendemos que al no ser responsabilidad del licitante adjudicado el mantenimiento y limpieza de las cisternas de la Unidad Médica no será susceptible a penalización en caso de que los análisis físico-químicos de agua presenten una desviación a los parámetros establecidos por la norma aún y cuando se cuente con filtros de agua y, tampoco se nos restará el puntaje asignado en este rubro en la evaluación del servicio. Favor de considerar.

**R: Es correcta su apreciación.**

25. Pregunta de Orden General.

Entendemos que las cartas o manifiestos originales, convenio de proposición conjunta (en su caso), oferta técnica (numeral 1.38) y oferta económica, deben estar firmados autógrafamente por la persona facultada para

ello, y el resto de los documentos podrán ser rubricados por dicha persona. ¿Es correcta nuestra apreciación? Favor de confirmar.

**R: Es correcta su apreciación. Siempre y cuando los documentos donde se requiera firma del representante legal se encuentre la firma autógrafa correspondiente y contemplando la entrega de la totalidad de la documentación solicitada en el noveno y décimo párrafo del apartado IV. Requisitos de las Proposiciones (Ofertas Conjuntas) de las bases de la presente licitación.**

26. Anexo I. Pregunta de Orden General

Por tratarse de un servicio de alimentación especializado en Unidades Hospitalarias y con la finalidad de garantizar que se suministren cárnicos (res, cerdo y pollo) de calidad e inocuos, y cumplir estrictamente con la normatividad relacionada con los alimentos, solicitamos atentamente a la Convocante permita que los licitantes acrediten que dichos cárnicos cumplen con la certificación TIF, presentando copia simple legible de la certificación Tipo Inspección Federal (TIF) de sus proveedores y, seis comprobantes fiscales digitales por internet o factura electrónica, acompañadas de sus respectivos avisos de movilización y hojas de trabajo, expedidos por el proveedor TIF que se acredita en el presente proceso de licitación a nombre del licitante, correspondientes a los últimos seis meses (una por mes) previos al acto de presentación y apertura de propuestas, y en los que se especifiquen la descripción de dichos productos. Favor de confirmar.

**R: Es correcto, deberá presentar copia simple legible de la certificación tipo inspección federal (TIF) de sus proveedores y seis comprobantes fiscales digitales por internet o factura electrónica, acompañadas de sus respectivos avisos de movilización y hojas de trabajo, expedidos por el proveedor TIF que se acredita en el presente proceso de licitación a nombre del licitante, correspondientes a los últimos seis meses (una por mes).**

**Página 10 de las bases, numeral 1.17.2.**

La convocante solicita que, las **cartas de liberación o cancelación de fianza contengan, sello, datos de contacto de la Institución y persona que la expide (teléfono y correo electrónico)**, las cuales, deberán corresponder a la persona señalada en el documento presentado en el numeral 1.17.1 (Contratos), **así como, que su fecha de emisión no sea mayor a un año con respecto a la fecha del acto de apertura de proposiciones de la presente licitación.**

Por lo anterior:

**1. Solicitamos amablemente a la Convocante, ajuste el plazo de antigüedad de las cartas de cumplimiento, liberación de fianzas o cancelación de fianzas, con la finalidad de que este requisito sea congruente con el plazo previsto en el numeral 1.17.1 de las bases de la convocatoria de la presente licitación, permitiendo a los licitantes presentar dichos documentos con fechas de expedición posteriores a la fecha de terminación de los contratos.**

Lo anterior, **considerando que este tipo de cartas, normalmente se emiten al término de las obligaciones contractuales adquiridas en el instrumento jurídico.** Así, por ejemplo, si un contrato de 12 meses surte sus efectos entre enero y diciembre de 2020, no es lógico ni habitual que la carta de cumplimiento o de liberación o cancelación de la fianza, sea emitida hasta noviembre de 2021 (un año antes de la fecha de presentación y apertura de proposiciones en la presente Licitación).

Favor de considerar.

R. En el supuesto de presentar documento que acredite la liberación o cancelación de fianzas, dichos documentos podrán ser con fecha de expedición posteriores a la fecha de terminación de los contratos y con una antigüedad mayor a un año. Así mismo deberá observar lo acordado en la respuesta a la pregunta número cinco de su representada en la presente Junta de Aclaraciones.

2. Solicitamos amablemente a la Convocante que, elimine el requisito correspondiente al sello establecido en el numeral 1.17.2, párrafo primero, de las bases de la convocatoria de la presente licitación, toda vez que, **no es usual que las dependencias, entidades, instituciones públicas o afianzadoras, sellen los oficios y/o escritos que emiten, ya que normalmente los sellos oficiales están reservados para hacer constar la recepción de documentos (acuse de recibo), y no su emisión.** Lo anterior considerando, además, que dichas cartas ya deberían estar emitidas a esta fecha, en los formatos que tenga cada una de las dependencias, entidades, instituciones públicas o afianzadoras, por lo cual, no podrían ajustarse al requisito extraordinario que se prevé en la convocatoria de las bases de la presente licitación.

Favor de considerar.

R. En el supuesto de presentar documento que acredite la liberación o cancelación de fianzas, podrá omitir el sello en dicho documento. En el supuesto de presentar carta de cumplimiento de sus obligaciones contractuales deberá apegarse a lo solicitado en el numeral 1.17.2 del apartado IV Requisitos de las proposiciones de las bases de la presente licitación.

3. Solicitamos amablemente a la Convocante que, elimine los requisitos establecidos en el numeral 1.17.2, segundo párrafo de las bases de la Convocatoria de la licitación, toda vez que, no está en poder de los licitantes, exigir a las dependencias, entidades y/o afianzadoras, la emisión de dichos documentos con una forma específica, máxime cuando dichas cartas, por su naturaleza, ya deberían estar emitidas a esta fecha, sin que sea posible solicitar adecuaciones a las mismas, manteniendo su fecha de emisión. Lo anterior, en el entendido de que debería ser suficiente que el documento que se presente acredite sin lugar a duda, que el licitante cumplió con sus obligaciones contractuales, sin importar la forma en la que el mismo haya sido emitido.

R. En el supuesto de presentar documento que acredite la liberación o cancelación de fianzas, podrá presentar dicho documento conforme haya sido emitido, siempre y cuando haga referencia al contrato presentado en el numeral 1.17.1. En el supuesto de presentar carta de cumplimiento de sus obligaciones contractuales deberá apegarse a lo solicitado en el numeral 1.17.2 del apartado IV Requisitos de las proposiciones de las bases de la presente licitación.

*[Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature at the bottom and several smaller ones on the right side.]*