



GUANAJUATO
GOBIERNO DE LA GENTE

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

**Acta Correspondiente
A la 567ª Reunión Ordinaria**

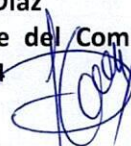
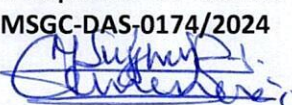
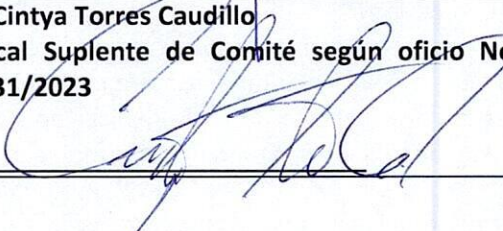
**JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, PRESENCIAL
40004001-017-24 PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
EN EL HOSPITAL GENERAL LEÓN**

La reunión dio inicio en la Ciudad de Guanajuato, Gto; siendo las **10:00 horas** del día **18 de octubre de 2024**, 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.

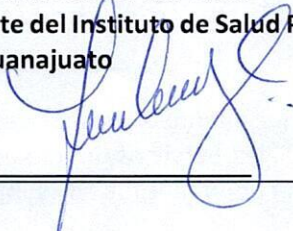
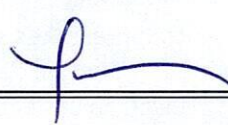
I. Lista de Asistencia y Quorum Legal

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

Miembros del Comité

C. Blanca Verónica Castañeda Díaz Presidenta Suplente del Comité según oficio No. 459/2019 	C. Ana Laura Puga Díaz Secretaria Suplente del Comité según oficio No. DAS-0394/2024 
C. Miriam Sugghey Colmenero Rojas Vocal Suplente de Comité según oficio No. DGRMSGC-DAS-0174/2024 	C. Cintya Torres Caudillo Vocal Suplente de Comité según oficio No. 0631/2023 

Servidores Públicos de Dependencias y/o Entidades

C. Luz del Carmen Galán del Valle Representante del Instituto de Salud Pública del Estado de Guanajuato 	C. Lorena Guadalupe Rivera Macías Representante del Instituto de Salud Pública del Estado de Guanajuato 
--	---

C. Denisse Alejandra Ramírez Barrón
Representante del Instituto de Salud Pública del
Estado de Guanajuato

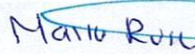
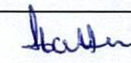


Una vez que se pasó lista de asistencia y se hizo la declaratoria de quorum legal, de conformidad con lo previsto en el artículo 28, fracciones I y IV del Reglamento de la Ley de Contrataciones Públicas para el Estado de Guanajuato de la Administración Pública Estatal; y por lo tanto, válidos los acuerdos 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 las empresas, así como los nombres de sus representantes y sus firmas en este acto, son los que aparecen en el registro anexo de asistentes a la Junta de Aclaraciones de la **Licitación Pública Nacional, Presencial No. 40004001-017-24, para la Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General León:**

Nombre	Firma
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V. C. María Guadalupe Villegas Méndez	
Productos Serel, S.A. de C.V. María Ruíz Manríquez Isaac Gallardo Muñoz	

Conocido el registro de los interesados en participar en la presente licitación, los Miembros de este Comité, así como los representantes de las Dependencias y Entidades presentes en el acto, manifiestan que pueden continuar con su intervención en la sustanciación de la presente licitación, al no tener interés personal familiar o de negocios con ninguno de los interesados señalados, y se abstienen de solicitar o recibir ilícitamente para sí o para otro, dinero o cualquier beneficio, o aceptar una oferta, promesa, entrega, aceptación o realización de una ventaja indebida de cualquier valor (de naturaleza financiera o no financiera) directa o indirectamente como incentivo o recompensa para hacer o dejar de realizar un acto propio de sus funciones inherentes a su empleo, cargo o comisión en beneficio de alguno de los interesados participantes en la presente licitación.

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.

Así mismo, se hace entrega a los interesados presentes del documento que comprende las preguntas y respuestas referidas, el cual forma parte integral de esta acta y de las bases de la licitación, quedando a disposición de todos los interesados en la Dirección de Adquisiciones y Suministros.

A los interesados que no se encuentran presentes se hará de su conocimiento la presente acta con la publicación en el tablero informativo de la Dirección General de Recursos Materiales, Servicios Generales y Catastro, así como en las páginas electrónicas <https://upcp-compranet.funcionpublica.gob.mx/> y,

https://transparencia.guanajuato.gob.mx/transparencia/informacion_publica_licitaciones.php, de conformidad a lo señalado en el artículo 37 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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 aclara que la presente convocatoria no contempla reducción de plazos.
- c) En el presente evento se hace entrega del Anexo I.IV Bis Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio, dejando sin efecto el Anexo I.IV Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio presentado en la convocatoria.
- d) Se hace constar que una vez leídas todas las preguntas y sus correspondientes respuestas, se preguntó a cada uno de los interesados presentes si la información proporcionada como parte de la presente acta, así como las respuestas a las preguntas que formularon fueron claras, respondiendo éstos de manera afirmativa.

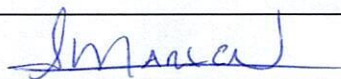
El presente acto puede ser impugnado ante la Secretaría de la Función Pública, mediante el Recurso de Inconformidad que contemplan los Artículos 65 y 66 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, dentro de los seis días hábiles siguientes a aquel en que éste se realice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

IV. Fundamento Legal

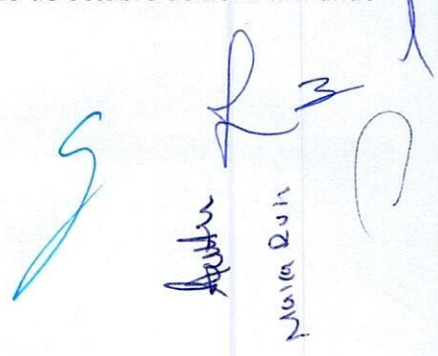
La integración y competencia del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios de la Administración Pública Estatal para llevar a cabo el presente acto, se fundamenta en los artículos 1, 9, 28, 30, 31 y 32 de la Ley Contrataciones Públicas para el Estado de Guanajuato; y 1, 4, 23,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

C. **Lesli Marlen Nava Ponce**



Leída y aceptada la presente acta, la C. Blanca Verónica Castañeda Díaz, Presidenta Suplente del Comité, da por terminada la reunión a las 10:40 horas en la ciudad de Guanajuato, Gto., el día 18 de octubre de 2024 firmando en ella los que intervinieron y quisieron hacerlo de conformidad.



Relación de preguntas y respuestas

Licitación Pública Nacional Presencial 40004001-017-24 para la Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General León

Nombre: **Productos Serel, S.A. de C.V.**

RFC: **PSE 891129 GS1.**

1. Pregunta de Orden General.

Respetuosamente, solicitamos a la Convocante que cuando se solicite un documento en original, se acepte indistintamente original o copia certificada, ya que ambas tienen la misma validez legal y garantizan la autenticidad de los documentos. Favor de considerar.

R: Se acepta su propuesta.

2. Página 12 de las bases, numerales 1.24, 1.25, 1.26 y 1.27; y páginas 7, 8 y 9 de 26 del Anexo I, numerales 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.1.4. y 4.1.5.

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, presenten dos cartas de recomendación en original, firmadas y 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 distintas personas del mismo lugar de trabajo.

1. Página 12 de las bases, numeral 1.27; y páginas 9 a 11 de 26 del Anexo I, numerales del 4.1.6 al 4.1.14.

Para los puestos de Auxiliares Cocineros de Dietas, Cocinero Jefe de Cocina, Cocinera General, Encargado de Lavado de Loza, Utensilios y Equipo, Encargado de Almacén (de alimentos), Ayudante de Almacén, Auxiliares Exclusivos para Barra y Comedor 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 las contrataron y/o 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 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.

2. Página 12 de las bases, numeral 1.30.2 y Anexo G, Experiencia y Especialidad.

Solicitamos amablemente a la Convocante que, **elimine el requisito correspondiente al sello establecido en el numeral 1.29.2, toda vez que, no es usual que las Dependencias, Entidades o Instituciones Públicas, 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, que dichas cartas se encuentran emitidas en los formatos institucionales que tenga cada una de las **Dependencias, Entidades o Instituciones Públicas**, 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. Podrá omitir el sello en dichos documentos, siempre que cumpla con el resto de los requisitos solicitados en el numeral 1.30.2 de las bases de la presente licitación.

3. Página 12 de las bases, numeral 1.30.2 y Anexo G, Experiencia y Especialidad.

Solicitamos amablemente a la Convocante que, **elimine el requisito correspondiente al correo electrónico, toda vez que, no está en poder de los licitantes, exigir a las Dependencias, Entidades o Instituciones Públicas la emisión de dichos documentos con una forma específica.**

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. Favor de considerar.

R. Podrá omitir dicho dato (correo electrónico), siempre que, en el numeral 1.15 los datos mencionados correspondan a los de la persona que firma la carta de recomendación.

4. Página 14 de las bases, numerales 1.35 y 1.36.

Entendemos que los únicos **manuales de dietas** que deben presentar los licitantes dentro de su Propuesta Técnica son los mencionados en los numerales 1.35 y 1.36 del Apartado IV, 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 1.35 y 1.36, 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, se aclara que deberá presentar al Departamento de Nutrición y Dietóloga del Hospital General León, 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.

5. 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 respetuosamente a la Convocante aclare a los licitantes la responsabilidad en el costo de reposición del equipo. ¿El 50% del costo corresponderá a las áreas usuarias de ISAPEG y el otro 50% al licitante adjudicado, o será el responsable del daño o deterioro del equipo quien realice la reposición?

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 ininterrumpido del servicio.

6. Página 4 de 26 del Anexo I, numeral 2 Infraestructura y Equipamiento, tercer 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.

7. Páginas 7 a 11 de 26 del Anexo I, numerales de 4.1.1 al 4.1.14.

Solicitamos a la Convocante permita que los licitantes presenten las constancias de capacitación en el curso de Buenas Prácticas Sanitarias en el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, emitidas por la Coordinación de Protección Contra Riesgos Sanitarios, toda vez que, de esta forma las Instituciones Sanitarias nombran al curso de Manejo Higiénico de Alimentos. Favor de confirmar.

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

8. Página 9 de 26 del Anexo I, numeral 4.1.5.

Con el propósito de asegurar a la Convocante que los higienistas propuestos cuentan con los conocimientos amplios y experiencia en la evaluación de los procesos y puntos críticos relacionados con la manipulación y manejo higiénico de alimentos, control de almacenes, aplicación de normativas como NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2018, los licitantes deben presentar sus certificados vigentes de competencias laborales en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación y servicio de alimentos, el cual es un requisito indispensable que en caso de no presentar los certificados afectaría la solvencia de la propuesta. Favor de considerar.

R: Apegarse a lo solicitado en la página 9 de 16 del Anexo I Descripción del Servicio, numeral 4.1.5 Higienista, viñeta cinco que dice: • Copia simple de certificado de competencias laborales en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación vigente a la fecha del acto de apertura de la presente Licitación, así como el resto de los documentos solicitados.

9. Página 11 de 26 del Anexo I, numeral 4.1, penúltimo 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.

10. Página 13 de 26 del Anexo I, numeral 6. Mantenimiento preventivo y correctivo, cuarto 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 que 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.

11. 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 menú cíclicos, siendo estas las preparaciones a ejecutar y evaluar desde arranque del servicio. Los menús son los referentes a los 30 menús cíclicos de dietas Normales.

12. 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.

La Convocante 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 los 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.

13. 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, segundo párrafo y páginas 7 y 8, Anexo I.I. Definición de tipos de dietas especiales, para personal y becarios (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**, 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? Favor de precisar.

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.

14. Página 16 de 26 del Anexo I, Preparación, presentación y distribución de los alimentos.

La Convocante requiere el uso de vasos y jarras de polycarbonato. 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.

15. Página 17 de 26 del Anexo I, Respecto de la presentación de los alimentos ensamblados el proveedor adjudicado deberá apegarse a lo solicitado.

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 melamina preferentemente decorado) y vasos de polycarbonato 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 adultas, pediátricas, ucia, ucipe, terapia intermedia, aislados con indicación de loza de un solo uso) ni para colaciones nocturnas de personal y becario.

16. Página 17 de 26 del Anexo I, Respecto de la presentación de los alimentos ensamblados el proveedor adjudicado deberá apegarse a lo solicitado.

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 polycarbonato 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 sí, el costo de la reposición la realizará el responsable que cause el daño o las pérdidas en las áreas que no corresponden al comedor. Favor de precisar.

R: La responsabilidad de la reposición de loza y utensilios es del licitante adjudicado, debiendo implementar estrategias y 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, debiendo garantizar la disponibilidad necesaria para el suministro del servicio.

17. Página 25 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 fisicoquímicos 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 fisicoquímicos 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.

18. Anexo X.

Solicitamos a la Convocante que confirme la exactitud del nombre de la Secretaría de Finanzas consignado en este Anexo.

R: Se aclara que la denominación actual, lo es Secretaria de Finanzas.

19. Pregunta de Orden General.

Entendemos que las cartas o manifiestos originales, convenio de proposición conjunta (en su caso), oferta técnica (numeral 1.21) 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 o apoderado legal se encuentre la firma autógrafa correspondiente y contemplando

la entrega de la totalidad de la documentación solicitada en cuarto y quinto párrafo de la página 17 de las bases de la presente licitación.

Nombre: Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.

RFC: OCS140225QE2.

1. Página 12, IV.2 Proposición Técnica, Numerales 1.23, 1.24, 1.25, 1.26 y 1.27 y Anexo G, Apartados "Capacidad de los recursos humanos: (experiencia, competencia y dominio)" y "Plantilla mínima de personal solicitada Anexo I, Numeral 4. Del personal"; Cédulas de cuotas obrero-patronales.

Considerando que la Convocante otorgará puntos por la acreditación de recursos humanos en la evaluación de la Propuesta Técnica, es nuestro entendimiento que los licitantes deben demostrar que el personal que acrediten esté registrado en las cédulas de cuotas obrero-patronales de julio, agosto y el cuarto bimestre del año para obtener el puntaje respectivo a la "Capacidad de los recursos humanos: (experiencia, competencia y dominio)" y "Plantilla mínima de personal solicitada Anexo I, Numeral 4. Del personal". ¿Es correcto?

R: Se aclara que deberá acreditar que el personal propuesto para la plantilla mínima de personal se encuentra registrada en las Cédulas de cuotas obrero patronales, de julio, agosto y cuarto bimestre del 2024.

Nombre: IGSA MEDICAL SERVICES, S.A. DE C.V.

RFC: IMS1004145W0

NO. 1

REFERENCIA:

1.38, SEGUNDO PARRAFO, PAG 14 Y 15.

PREGUNTA:

DICE: "DOCUMENTO ORIGINAL EN EL QUE CONSTE LA CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, LIBERACIÓN DE FIANZA, Y/O MANIFESTACIÓN ESCRITA DE QUIEN CONTRATÓ AL LICITANTE EN EL QUE MANIFIESTE QUE ESTE ÚLTIMO CUMPLIÓ CON TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DE LOS CONTRATOS CUYO OBJETO CORRESPONDA (SIMILAR) AL SERVICIO DE ALIMENTOS DE DIFERENTES INSTITUCIONES DE SALUD, YA SEA PÚBLICAS O PRIVADAS, **CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A 10 AÑOS** EN RELACIÓN A LA FECHA DE APERTURA DE LA PRESENTE LICITACIÓN..."

ESTE NUMERAL, MISMO QUE FORMA PARTE INTEGRAL DE LA EVALUACIÓN DE PUNTOS Y PORCENTAJES Y QUE TAMBIEN SE DESCRIBE EN EL ANEXO G, SOLICITAMOS DE LA MANERA MAS ATENTA A LA CONVOCANTE NOS CONFIRME SI ES CORRECTO ENTENDER QUE DEBEREMOS PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN SOLICITADA EN RELACIÓN A CONTRATOS CON **ANTIGÜEDAD NO MAYOR A 10 AÑOS** A LA FECHA DE APERTURA DE LA PRESENTE LICITACIÓN Y CUYO OBJETO SEA (SIMILAR) AL SERVICIO DE ALIMENTOS DE DIFERENTES INSTITUCIONES DE SALUD, YA SEA PÚBLICAS O PRIVADAS Y QUE CORRESPONDAN A LOS PRINCIPALES CLIENTES SEÑALADOS EN EL NUMERAL 1.15 FAVOR DE CONFIRMAR SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN.

R: Es correcta su apreciación.

NO. 2

1.38 PAG 14 Y 15

PREGUNTA:

DICE: "DOCUMENTO ORIGINAL EN EL QUE CONSTE LA CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, LIBERACIÓN DE FIANZA, Y/O MANIFESTACIÓN ESCRITA DE QUIEN CONTRATÓ AL LICITANTE EN EL QUE MANIFIESTE QUE ESTE ÚLTIMO CUMPLIÓ CON TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DE LOS CONTRATOS CUYO OBJETO CORRESPONDA (SIMILAR) AL SERVICIO DE ALIMENTOS DE DIFERENTES INSTITUCIONES DE SALUD, YA SEA PÚBLICAS O PRIVADAS, **CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A 10 AÑOS** EN RELACIÓN A LA FECHA DE APERTURA DE LA PRESENTE LICITACIÓN..."

ESTE NUMERAL, MISMO QUE FORMA PARTE INTEGRAL DE LA EVALUACIÓN DE PUNTOS Y PORCENTAJES Y QUE TAMBIEN SE DESCRIBE EN EL ANEXO G, SOLICITAMOS DE LA MANERA MAS ATENTA A LA CONVOCANTE QUE, PARA EL CASO DE QUE SE TENGAN CELEBRADOS CONTRATOS MULTIANUALES EN LOS QUE SE HA SUMINISTRADO SIN INTERRUPCIÓN POR MAS DE 5 AÑOS Y SE SIGA BRINDANDO A LA FECHA, SE PERMITA PRESENTAR MANIFESTACIÓN ESCRITA DE QUIEN CONTRATÓ AL LICITANTE EN EL QUE MANIFIESTE QUE ESTE ÚLTIMO HASTA LA FECHA HA CUMPLIDO CON TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.

¿SE ACEPTA?

R: Podrá presentarlo sin ser obligatorio para los demás licitantes.

NO. 3

III., INCISO G), NUMERAL 6, PAG 7

PREGUNTA:

SOLICITAMOS DE LA MANERA MAS ATENTA A LA CONVOCANTE QUE EN CASO DE QUE LA PROPUESTA SEA PRESENTADA POR UNA PERSONA DIFERENTE AL REPRESENTANTE LEGAL, BASTARA CON PRESENTAR CARTA PODER E IDENTIFICACION OFICIAL PARA SU REGISTRO Y ASISTENCIA EN REPRESENTACION

FAVOR DE ACLARAR

R: Las propuestas técnicas y económicas podrán ser presentadas por cualquier persona que el licitante designe, siendo responsabilidad de los licitantes registrar el Anexo R en el reloj checador de la Dirección de Adquisiciones, el que deberá acompañar en la parte exterior del sobre de la propuesta técnica presentada. Así mismo, deberá registrarse en la lista emitida para el acto de apertura de proposiciones.

CONCENTRADO MENSUAL DE EVALUACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS
HOSPITAL GENERAL LEÓN

UNIDAD APLICATIVA: _____
PROVEEDOR DEL SERVICIO : _____
FECHA DE EVALUACIÓN: _____

NO.	EVALUACIÓN	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
1	EVALUACIÓN DE LA DIETA		
2	EVALUACIÓN DEL ÁREA OPERATIVA		
3	EVALUACIÓN DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
4	EVALUACIÓN DE LA HIGIENE DEL PERSONAL		
TOTAL:			

EL PUNTAJE MÁXIMO POR EVALUACIÓN SERÁ DE 100 PUNTOS, POR LO QUE EL TOTAL DEL CONCENTRADO DE EVALUACIONES SERÁ DE 400 PUNTOS COMO MÁXIMO.

LA SUMA DE LAS EVALUACIONES SERÁ LA SIGUIENTE:

- I. EVALUACIÓN DE LA DIETA : 100 PUNTOS COMO MÁXIMO
- II. EVALUACIÓN DEL ÁREA OPERATIVA: 100 PUNTOS COMO MÁXIMO
- III. EVALUACIÓN DE RESULTADOS DE LABORATORIO: 100 PUNTOS COMO MÁXIMO
- IV. EVALUACIÓN DE LA HIGIENE DEL PERSONAL: 100 COMO MÁXIMO

NOTA:

* EN EL CASO QUE EL PRESTADOR DEL SERVICIO TENGA UNO O MÁS RETRASOS DE 30 MINUTOS O MÁS, EN LA ENTREGA DE LAS DIETAS DEL DÍA, EN FUNCIÓN DE LOS HORARIOS DE SERVICIO SEÑALADOS EN EL PUNTO 8 DEL ANEXO I ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO, SE APLICARÁ UNA DEDUCCIÓN DEL 2% DEL IMPORTE CORRESPONDIENTE A LAS DIETAS CONSUMIDAS EN EL DÍA EN LA UNIDAD.

** EN CASO DE ACUMULAR 20 INASISTENCIAS O MÁS SIN CUBRIR EN EL TIEMPO ESTABLECIDO PARA LA P EN EL MES EVALUADO, EL PROVEEDOR ADJUDICADO SERÁ ACREEDOR AL DESCUENTO DEL 2.5% DEL IMPORTE FACTURADO CORRESPONDIENTE AL MES EVALUADO EN LA UNIDAD.

*** EN CASO DE QUE SE PRESENTE Y SE DEMUESTRE DAÑO A LA SALUD DEL PACIENTE Y/O PERSONAL POR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS CONSUMIDOS, QUE HAYAN SIDO SUMINISTRADOS POR EL PROVEEDOR ADJUDICADO, SERÁ ACREEDOR AL DESCUENTO DEL 2% DEL IMPORTE FACTURADO CORRESPONDIENTE AL DÍA DE LA PRUEBA TESTIGO DEL HOSPITAL DONDE SE HAYA PRESENTADO EL CASO.

**** EN CASO DE NO LLEVAR A CABO LOS ACUERDOS EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS EN LA MINUTA, DERIVADA DE LA INSPECCIÓN AL PROVEEDOR MEDIANTE EL NUMERAL 9 DEL ANEXO I.III, EL ISAPEG LLEVARÁ A CABO LAS REPARACIONES Y/O REEMPLAZOS CUYO COSTO SERÁ APLICABLE MEDIANTE DEDUCTIVA EN EL MES INMEDIATO POSTERIOR.

El puntaje a considerar para la pena convencional será mensual y se aplicará conforme al siguiente esquema:

- Calificaciones de 400 a 350 puntos obtenidos, se consideran evaluaciones aceptables y por tanto no se aplica la pena convencional.
- Calificaciones de 349 a 300 puntos le será aplicada la pena convencional con un descuento del 7% mensual sobre el importe correspondiente al total de dietas servidas en la Unidad, durante el mes evaluado.
- Calificaciones de 299 a 250 puntos le será aplicada la pena convencional con un descuento del 9% mensual sobre el importe correspondiente al total de dietas servidas en la Unidad, durante el mes evaluado.
- Calificaciones iguales o menores a 249 puntos le será aplicada la pena convencional con un descuento del 12% mensual sobre el importe correspondiente al total de dietas servidas en la Unidad, durante el mes evaluado.