



GOBIERNO DEL MUNICIPIO DE GUADALAJARA

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 2024/435 CON CONCURRENCIA DE COMITÉ

**"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR - DESAYUNOS, COMIDAS Y
CENAS PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y PACIENTES
HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES MÉDICAS DE LA DIRECCIÓN
DE SERVICIOS MÉDICOS MUNICIPALES DE GUADALAJARA"**

Guadalajara, Jalisco a 25 de noviembre del 2024



Para efectos de comprensión de la presente acta, se deberá de atender al **Glosario** descrito en las **BASES** que rigen al Presente Proceso.

En la ciudad de Guadalajara, Jalisco, siendo las **11:00** horas del día **25 de noviembre del 2024**, en la Sala de Juntas de la Dirección de Adquisiciones del Gobierno del Municipio de Guadalajara, con domicilio en Nicolás Regules número 63 planta alta del Mercado de Mexicaltzingo, Barrio de Mexicaltzingo, C.P. 44100, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, se reunieron los servidores públicos y demás personas, cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente acta, con el objeto de llevar a cabo la Junta de Aclaraciones a la **CONVOCATORIA** de la **LICITACIÓN** identificada al rubro, de acuerdo a lo previsto en el artículo 63 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, en adelante la **Ley**, así como lo establecido en el punto 5 de las **BASES**, que rigen la presente **LICITACIÓN**.

Este acto fue presidido por el **LIC. ALEJANDRO ANTONIO ANGELINO LOPEZ**, Servidor Público Designado por la Titular de la **UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS**, quien al inicio de esta junta comunicó a los asistentes que de conformidad con el artículo 63 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 la **LICITACIÓN**, de forma presencial o electrónica a través de correo electrónico, y cuyas preguntas se hayan recibido en la fecha y hora establecida en la **CONVOCATORIA**.

La persona que preside el acto fue asistido por la representante del área requirente el cual solventó la pregunta relacionada con los aspectos técnicos, las representantes del área contratante y el Testigo Social Honorífico cuyos nombres se mencionan al final de esta acta.

HECHOS:

1.- ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA.

La convocante informa que no hay aclaraciones a la convocatoria.

2.- PREGUNTAS DE LOS PARTICIPANTES.

Primero. – La **UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS**, informa a los asistentes, que de conformidad con lo establecido en el numeral 5. **JUNTA DE ACLARACIONES** de las **BASES**, se recibieron cuestionamientos y el escrito de interés en participar en tiempo y forma por el siguiente participante que se señala en la tabla siguiente:

No.	Nombre, Razón o Denominación Social	Número de Preguntas
1	CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V.	4
2	SERVICIOS GASTRONÓMICOS CAS SA DE CV	2
Total		6





CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V.			
CONSECUTIVO	PARTIDA Y/O PUNTO DE CONVOCATORIA	PREGUNTA	RESPUESTA
1	<p>ANEXO 1. CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS</p> <p>5. Especificaciones técnicas mínimas requeridas:</p> <p>5.1. Requisitos técnicos que deberán de presentar los licitantes: “la cual establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar contaminación a lo largo de su proceso y NMX-F-605 NORMEX-218 establece las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad que deben de cumplir los prestadores de servicios de alimentos y bebidas para obtener el Distintivo “H””.</p>	<p>Solicitó a la convocante que nos confirme si únicamente para acreditar el cumplimiento de la norma oficial mexicana 251-SSA1-2009, bastará con presentar Carta en papel preferentemente membretado, firmado por su representante o apoderado legal, en la cual el participante manifieste que conoce y cumple con dicha norma o se deberá presentar constancia emitida por la autoridad competente en la que se acredite que el personal que prestará el servicio de mi representada acredito el curso sobre el manejo higiénico de los alimentos en establecimientos fijos.</p>	<p>Es correcta su apreciación, se deberá presentar la carta en original y papel preferentemente membretado, firmado por su representante o apoderado legal, en la cual manifieste que conoce y cumple con dicha norma, y se deberá de acompañar con copia simple de la constancia emitida por la autoridad competente en la que se acredite que el personal que prestará el servicio acreditó el curso sobre el manejo higiénico de los alimentos en establecimientos fijos. La falta de estos será motivo de desechamiento de la propuesta.</p>
2	<p>ANEXO 1. CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS</p> <p>5. Especificaciones técnicas mínimas requeridas:</p> <p>5.1. Requisitos técnicos que deberán de presentar los licitantes: “Carta en papel preferentemente membretado, firmado por su representante o apoderado legal, en la cual el participante manifieste que conoce y cumple con lo establecido en las Normas Oficiales Mexicanas 251-SSA1-2009 la cual establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar contaminación a lo largo de su proceso y NMX-F-605 NORMEX-218 establece las</p>	<p>Solicitó a la convocante que nos confirme si únicamente para acreditar el cumplimiento de la norma oficial mexicana 251-SSA1-2009, bastará con presentar Carta en papel preferentemente membretado, firmado por su representante o apoderado legal, en la cual el participante manifieste que conoce y cumple con dicha norma, ya que con solo manifestarlo no acredita que se tienen los conocimientos y las facultades para llevar a cabo el servicio de alimentos para personal y pacientes, por lo que se le solicita muy amablemente a la convocante se pueda presentar Certificado oficial emitida por la autoridad competente en la que se</p>	<p>La convocante confirma que deberá presentar carta en papel preferentemente membretado, firmado por su representante o apoderado legal, en la cual manifieste que conoce y cumple con la norma oficial mexicana 251-SSA1-2009. No obstante, podrá presentar copia simple vigente del certificado oficial emitida por la autoridad competente en la que se acredite que el participante cuenta con la regulación oficial, y se compruebe que se tiene conocimiento de las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos</p>



CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V.			
CONSECUTIVO	PARTIDA Y/O PUNTO DE CONVOCATORIA	PREGUNTA	RESPUESTA
	disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad que deben de cumplir los prestadores de servicios de alimentos y bebidas para obtener el Distintivo "H".	acredite que la Empresa Licitante cuenta con la regulación oficial, y se compruebe que se tiene conocimiento de las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas.	alimenticios y sus materias primas, esto sin ser limitante para el resto de los participantes.
3	ANEXO 1. CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS 5. Especificaciones técnicas mínimas requeridas: 5.1. Requisitos técnicos que deberán de presentar los licitantes: "Copia simple legible de al menos 02 (dos) contratos, donde el participante haya realizado servicios similares o superiores, o de la misma naturaleza u objeto acorde a los solicitados en el presente Anexo, así como su carta de entera satisfacción".	Se le solicita muy amablemente a la Convocante nos pueda especificar la antigüedad de los 2 contratos que solicitan ya que, por el giro, y al tratarse de pacientes, se podrá acreditar que actualmente la empresa licitante cuenta con la experiencia y el conocimiento necesario para cumplir con la correcta prestación de los servicios. Se le solicita muy amablemente a la Convocante nos pueda especificar sobre este mismo punto, que, al referirse a los 2 contratos, donde el participante haya realizado "servicios similares o superiores, o de la misma naturaleza u objeto acorde a los solicitados en el presente Anexo." Se refiere a contratos con Hospitales o Dependencias de Gobierno y a Contratos de igual o mayores cantidades de alimentos o económico. ¿Es correcta nuestra apreciación?	La convocante informa que los participantes deberán presentar copia simple de, al menos, dos contratos y sus anexos y tener el mismo objeto de la licitación o similares, los cuales deberán estar formalizados por todas las personas involucradas en los mismos. Además, dichos contratos deben haber sido celebrados durante los años 2022, 2023 y 2024 con dependencias o instituciones gubernamentales.
4	ANEXO 1. CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS 5.1.2.2. Horarios: - Los horarios de alimentación se fraccionaran en 03 (tres) comidas	Se solicita muy amablemente a la Convocante, <i>se pueda recorrer el horario matutino del personal</i> a las 7:00am, ya que el desayuno se inicia a las 9:00 am y se	No se aprueba su propuesta; no obstante, el proveedor que resulte adjudicado podrá presentar al responsable del área



Adquisiciones

CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V.			
CONSE CUTIVO	PARTIDA Y/O PUNTO DE CONVOCATORIA	PREGUNTA	RESPUESTA
	<p>principales (desayuno, comida y cena) de conformidad a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Desayuno 09:00 a 11:00 hrs. <input type="checkbox"/> Comida 14:30 a 16:30 hrs. <input type="checkbox"/> Cena 21:00 a 22:30 hrs. <p>5.1.3. Personal. El personal que el proveedor asigne para llevar a cabo los servicios, deberá de cubrir las diferentes jornadas laborales cumpliendo puntualmente con un horario de servicio de lunes a domingo de 06:00 a.m. a 10:30 p.m. horas, incluyendo días festivos, de acuerdo a las necesidades.</p>	<p>alcanza a cumplir en tiempo y forma. y terminar jornada laboral a las 22:00 hrs de servicio nocturno, esto, por la seguridad de los trabajadores, ya que a las 22:30hrs ya es muy tarde y no encuentran transporte público, aclarando que la mayoría de nuestro personal son mujeres y algunas zonas son peligrosas. ¿se acepta?</p>	<p>requirente o a la persona que este designe, un plan de trabajo durante la vigencia del contrato. Este plan deberá incluir las jornadas laborales, horarios y las rutinas necesarias para atender las necesidades de las unidades médicas. El plan de trabajo deberá ser validado, autorizado y podrá tener modificaciones por el titular del área requirente.</p>

SERVICIOS GASTRONÓMICOS CAS S.A DE C.V.			
CONSE CUTIVO	PARTIDA Y/O PUNTO DE CONVOCATORIA	PREGUNTA	RESPUESTA
1	<p>ANEXO 1. CARTA DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS</p> <p>5. Especificaciones técnicas mínimas requeridas:</p> <p>5.1. Requisitos técnicos que deberán de presentar los licitantes: "Por lo que manifieste la empresa que representa será la única responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social, asimismo reconoce y acepta que, con relación al instrumento jurídico que en caso de resultar ganador se formalice actuará como independiente, por lo que nada de su contenido, ni la práctica o relación comercial entre las</p>	<p>Se le pregunta muy amablemente a la Convocante, si únicamente requiere carta manifiesto, donde especifique que la empresa que representa será la única responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social o se deberán presentar liquidación del IMSS, el SUA del personal, pago de cuotas patronales, tarjeta patronal, donde se comprueba la responsabilidad patronal que ahí sugiere. aclarando cuál será la plantilla del personal que va a laborar en las instalaciones de los comedores de la dependencia.</p>	<p>Es correcta su apreciación, el participante deberá presentar carta manifiesto en los términos y condiciones establecidos numeral 5.1. Requisitos técnicos que deberán de presentar los licitantes en el anexo técnico, además deberá de presentar la liquidación del IMSS, el Sistema único de Autodeterminación (SUA) del personal del mes inmediato anterior, pago de cuotas patronales del mes inmediato anterior y tarjeta patronal, donde se comprueba la responsabilidad patronal. La falta de estos será motivo de desechamiento.</p>



SERVICIOS GASTRONÓMICOS CAS S.A DE C.V.			
CONSE CUTIVO	PARTIDA Y/O PUNTO DE CONVOCATORIA	PREGUNTA	RESPUESTA
	<p>partes, creará una relación laboral o de intermediación en términos del artículo 13 de la Ley Federal del Trabajo, entre su representada y el GOBIERNO DEL MUNICIPIO DE GUADALAJARA, por lo anterior en caso de cualquier reclamación o demanda, relacionada con los supuestos establecidos o derivado de la contratación y provenientes de cualquier persona contratada por su representada, que pueda afectar los intereses del ORGANISMO o se involucre a éste, quedará obligado a sacar al GOBIERNO DEL MUNICIPIO DE GUADALAJARA en paz y a salvo de dicha reclamación o demanda, obligándose a resarcir de cualquier cantidad que llegare a erogar por tal concepto. Asimismo, deberá manifestar que se compromete a cumplir con sus obligaciones económicas y patronales oportunamente, evitando con ello la falta del servicio cuando ya se haya programado u/o autorizado, además estará obligado conforme a la Ley Federal del Trabajo y la Ley del Seguro Social a mantener afiliadas a la seguridad social al personal de apoyo del proveedor que se proporcione el servicio durante la vigencia del contrato</p>		
2	5.4 Propuesta de Menús	Se le pregunta muy amablemente a la Convocante, si al elaborar menús con productos cárnicos, se requiere que	Se acepta su propuesta sin ser limitante para el resto de los participantes.



SERVICIOS GASTRONÓMICOS CAS S.A DE C.V.			
CONSE CUTIVO	PARTIDA Y/O PUNTO DE CONVOCATORIA	PREGUNTA	RESPUESTA
		el licitante acredite que estos insumos proceden de establecimiento con algún tipo de certificado avalado por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, esto con la finalidad de prevenir alguna enfermedad como brucelosis o cisticercosis. Toda vez que la certificación se otorga a los establecimientos que tienen instalaciones adecuadas y cumplen con la norma de higiene e inocuidad de los productos cárnicos.	

Segundo. – Se informa que no se registraron **PARTICIPANTES** para estar presente en el Acto de Junta de Aclaraciones.

Tercero. – Se da por terminada la presente acta el mismo día que inició las 11:30 horas, firmando de conformidad los que en ella intervinieron para los efectos legales y administrativos que haya lugar.

NOMBRE	ÁREA	FIRMA	ANTEFIRMA
LIC. ALEJANDRO ANTONIO ANGELINO LOPEZ	SERVIDOR PÚBLICO DESIGNADO POR LA TITULAR DE LA UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS		
LIC. ESMERALDA LOERA LÓPEZ	REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS MUNICIPALES DE GUADALAJARA (ÁREA REQUIRENTE)		
LUIS RUBÉN CAMBEROS OTHÓN	TESTIGO SOCIAL HONORÍFICO EN EL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ENAJENACIONES, ARRENDAMIENTOS Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS GUADALAJARA		



NOMBRE	ÁREA	FIRMA	ANTEFIRMA
C. VALERIA GUADALUPE ESCALERA JIMÉNEZ	REPRESENTANTE DE LA UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS		
LIC. KAREN GUADALUPE GONZÁLEZ JIMÉNEZ	REPRESENTANTE DE LA UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS		

AVISO DE PRIVACIDAD CORTO PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES RECABADOS POR LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DEL GOBIERNO DEL MUNICIPIO DE GUADALAJARA, de conformidad con lo señalado en el artículo 22 de la Ley de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados del Estado de Jalisco y sus Municipios, por medio del cual se le da a conocer la existencia y características principales del tratamiento al que será sometido los datos personales en posesión de estos responsables. Los datos personales que se recaban serán utilizados única y exclusivamente para conocer la identidad de la persona que comparece a los procesos de Adquisición respectivos y para contar con datos específicos de localización para la formalización de las adquisiciones que se realizan.

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