

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

No. 32065001-017-17

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS CENTROS DE REINSERCIÓN SOCIAL Y CENTROS DE TRATAMIENTO PARA ADOLESCENTES DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE BAJA CALIFORNIA"

Acta de **Junta de Aclaraciones** celebrada por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Baja California, en lo sucesivo el "Comité de Adquisiciones", referente a la Licitación Pública Nacional No. 32065001-017-17, correspondiente al " **Servicio de alimentación para los Centros de reinserción social y Centros de Tratamiento para Adolescentes de la Secretaría de Seguridad Pública de Baja California**".

En la Ciudad de Mexicali, Baja California, siendo las **13:30 horas del día 26 de abril de 2017**, de conformidad con el punto 5.1 de las bases de licitación y con fundamento en el artículo 30 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California y 32 de su Reglamento, se reunieron en la **Sala de Juntas de la Dirección de Adquisiciones de Oficialía Mayor de Gobierno** los integrantes del "Comité de Adquisiciones" y Asesores del mismo, con la presencia de los licitantes, para la **aclaración de dudas acerca de las bases de licitación** como a continuación se indica.

El **C. Rutilo Pérez Flores**, Director de Adquisiciones de la Oficialía Mayor de Gobierno, Presidente del "Comité de Adquisiciones" en suplencia de la Oficial Mayor de Gobierno y Presidente del mismo, C. Loreto Quintero Quintero, de conformidad con el artículo 13, último párrafo, inciso c) del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California, informando el Presidente que se encuentran presentes la mayoría de los Miembros del Comité de Adquisiciones, por sus titulares o sus respectivos suplentes de quienes se ha obtenido el oficio de designación respectivo que se anexa al expediente de la presente licitación por lo que existe Quórum Legal de asistencia para sesionar y para la toma de acuerdos, en términos del artículo 13 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California; dando la bienvenida a los asistentes, tomó la palabra comunicando a los presentes que se efectuó Convocatoria No. 017 Publicada en el Diario Oficial de la Federación y en el Sistema Electrónico de Compras Gubernamentales el ComprasBC, el día **20 de abril de 2017**, así mismo que en fecha **07 de abril** del presente venció el plazo para la recepción de cuestionarios con relación a las dudas que pudieran surgir respecto a las bases de licitación, habiéndose recibido **6 (seis) cuestionarios** por parte de posibles licitantes sobre las bases antes mencionadas.

Así mismo se dio espacio durante el desarrollo de esta Segunda Junta de Aclaraciones para la recepción de dudas por parte de los licitantes asistentes a esta sesión, espacio durante el cual, **no se recibió cuestionario alguno.**

Una vez dando lectura a las notas aclaratorias y los cuestionarios recibidos con sus respectivas respuestas y no habiendo ningún otro asunto que tratar, por lo que para constancia y a fin de que surtan los efectos legales que le son inherentes, a continuación firmaron de conformidad el presente documento las personas que intervinieron en este acto.

**"EL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS
DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA"**

"EL PRESIDENTE"

RUILO PÉREZ FLORES

DIRECTOR DE ADQUISICIONES DE LA OFICIALÍA MAYOR DE GOBIERNO EN SUPLENCIA DE LA OFICIAL MAYOR DE GOBIERNO DEL ESTADO

"ORGANO SOLICITANTE"

MARCO CORTÉZ BUSTAMANTE

EN REPRESENTACIÓN DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

"OFICIALIA MAYOR"

DENISSE GONZÁLEZ GÓMEZ


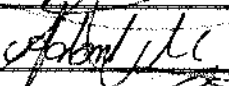

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE OFICIALÍA MAYOR

"VOCAL"

MARTHA LETICIA TRUJILLO LICON

EN REPRESENTACION DEL ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE LA OFICIALIA MAYOR

LICITANTES:

LICITANTE (EMPRESA)	NOMBRE DEL REPRESENTANTE	FIRMA
Lagke Gastronomic	Jesús Sebastián Guerra	
LA COSMOPOLITANA SA de CV ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES S.A de C.V.	José Gabriel Flores Torres	
	Sonia Raulfo García Guzmán	

ANEXO 1

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 32065001-017-17

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS CENTROS DE REINSERCIÓN SOCIAL Y CENTROS DE TRATAMIENTO PARA ADOLESCENTES DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE BAJA CALIFORNIA”

JUNTA DE ACLARACIONES

Lectura de notas aclaratorias y Cuestionarios de las Bases de la Licitación Pública Nacional No. 32065001-017-17

NOTAS ACLARATORIAS

Aclaraciones por parte del comité de adquisiciones, arrendamientos y servicios del poder ejecutivo del gobierno del estado de baja california

ACLARACIÓN NO. 1:

Con fundamento en el artículo 30 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California, se modifica del punto 8.1 de la sección II de las bases de licitación, los incisos H e I; para quedar de la siguiente manera:

8.1 Preferentemente la documentación administrativa deberá ser preparada en papel membretado del Licitante, la cual deberá presentarse firmada por el representante legal. La proposición constará de los siguientes documentos:

”...

H. Los licitantes participantes deberán de acreditar su experiencia en brindar servicios de alimentación similares a los que se solicitan en el presente procedimiento de licitación presentando para tal efecto los siguientes requisitos:

1. Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, de cómo mínimo 2 (dos) contratos completos con sus anexos, debidamente firmados por todas las partes involucradas, suscritos a nombre del licitante y celebrados con dependencias, entidades de la Administración Pública Federal, Estatal o Municipal, referente a servicios de preparación e raciones alimenticias para consumo humano y suministro de insumos, con una vigencia mínima de 365 días y acrediten haber proporcionado 13,000 desayunos, 13,000 comidas y 13,00 cenas en cada uno de los contratos en los dos últimos años.
2. Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, de por lo menos 8 distintivos “H”, sobre el manejo higiénico de los alimentos vigentes, emitidos por la Secretaria de Salud y obtenidos en instalaciones de Centros Penitenciarios con antigüedad de no mayor a dos años contados a partir de la fecha de presentación de propuestas de la presente licitación.

8.1 I) Original o copia certificada y copia simple para cotejo de su declaración anual 2015

SOBRE CONTENIENDO LA PROPUESTA ECONOMICA:

- B) Un sobre en el que se integre la Propuesta Económica; consistente en **2 documentos** individuales en los que se incluya la documentación económica, establecida en la cláusula 8.1 de estas bases, como se indica:

Inciso		Tipo de Documentación
8.1	J)	Catálogo de Conceptos (anexo 6)
8.1	K)	Propuesta Económica (anexo 7)

Los licitantes deberán tomar en consideración lo anterior, para los efectos correspondientes.

ACLARACIÓN NO. 4:

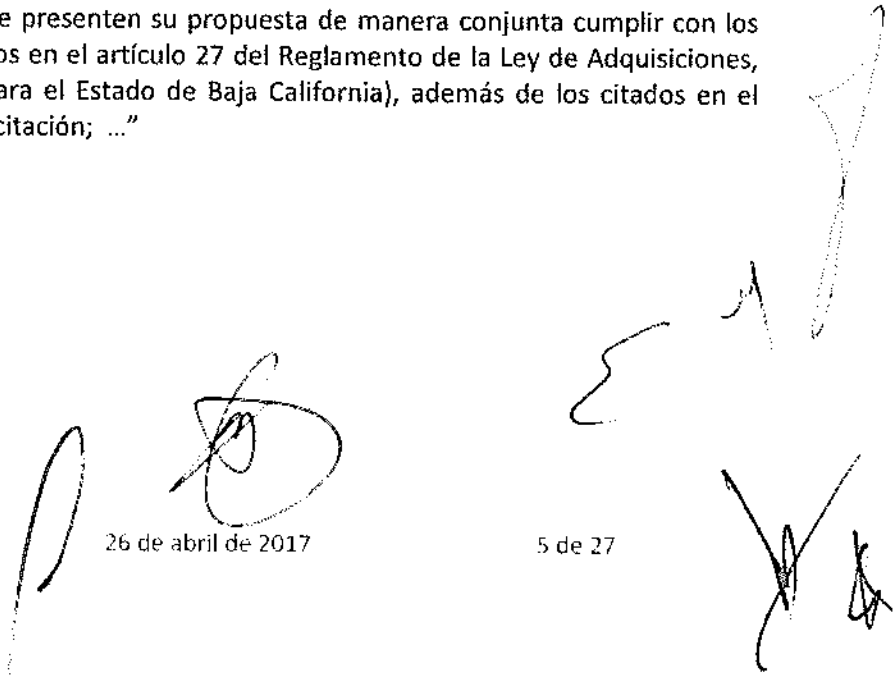
Con fundamento en el artículo 30 de la Ley de Adquisiciones Arrendamiento y Servicios para el Estado de Baja California, se modifican el anexo 6 "CATALOGO DE CONCEPTOS" el cual se encuentra disponible en el portal de comprasbc.

Los licitantes deberán tomar en consideración lo anterior, para los efectos correspondientes.

ACLARACIÓN NO. 5:

Con fundamento en el artículo 30 de la Ley de Adquisiciones Arrendamiento y Servicios para el Estado de Baja California, se modifica el primer párrafo del punto 8.2 de la sección II de las bases de licitación, para quedar de la siguiente manera:

- 8.2 Los licitantes participantes que presenten su propuesta de manera conjunta cumplir con los siguientes requisitos (Señalados en el artículo 27 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California), además de los citados en el punto 8.1. de estas bases de licitación; ..."



A continuación se dará lectura a los cuestionarios recibidos:

HÉCTOR LEÓN (COCINA DE LEON)

Preguntas Servicio de Alimentación

Bases

1.2 Lugar de prestación de servicios.

Los productos se deben entregar cumpliendo lo siguiente:

- los productos deben estar amparados por una orden de compra.
- los productos y cantidades son solicitados (calendarizados) según necesidad del centro solicitante.
- no se recibirán parcialidades de los productos solicitados (calendarizados).
- los productos deben cumplir con fecha de caducidad no menor al periodo de compra.

Preguntas y Dudas

1.- ¿Hay que cotizar todos y cada uno de los productos necesarios para la ejecución del servicio de alimentación en la propuesta económica de esta licitación?

Respuesta: deberá presentar un precio unitario por persona considerando los productos y el costo del servicio.

2.- ¿Cuál es el proceso para la obtención de dichas órdenes de compra?

Respuesta: La orden de compra será notificada al "LICITANTE" al que se le adjudique el contrato, por conducto de su representante, a través de medios electrónicos de comunicación (correo electrónico. El "LICITANTE" deberá contar con el equipo de cómputo, software, y servicios de comunicaciones necesarios para recibir y generar los documentos electrónicos (órdenes de compra) que le envíe "la convocante". Se tendrá como fecha de notificada la orden de compra, aquella que señale la comunicación electrónica emitida a través de una cuenta de correo electrónico oficial de "La convocante" (@baja.gob.mx). Los Licitantes señalaran dentro de su manifiesto de facultades (anexo 2) la cuenta de correo electrónico que estime necesaria a efecto de que reciba la(s) orden de compra en términos de este párrafo.

La notificación será por correo electrónico, recibiendo por el mismo medio la confirmación del aviso de notificación. La no realización de la condición que establece este párrafo, NO es motivo para considerar que no fue entregada-notificada la orden de compra.

3.- Le pedimos a La Convocante nos proporcione las cantidades y calendarios de entrega de los productos

para los distintos CERESOS y CTA.

Respuesta: Se establecerán una vez que se dictamine el fallo.

4.- ¿Cuáles son los días y horarios de recepción de mercancías para los distintos CERESOS y CTA?

Respuesta: Son dos días a la semana y se establecerán una vez que se dictamine el fallo.

5.- ¿Cuáles son los periodos de compra de los productos?

Respuesta: Es de acuerdo a la calendarización de 105 menús establecidos, tomando en cuenta que se debe cumplir en tiempo y forma el servicio solicitado.

6.- ¿Cuál es el proceso de compra de los productos?

Respuesta: Es de acuerdo a la planeación propia del proveedor, previendo el tiempo para garantizar la prestación del servicio.

1.4 Forma de Pago.

100% una vez realizado el servicio materia de esta Licitación, a entera satisfacción del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Baja California.

Preguntas y Dudas

1.- ¿El corte para pago del servicio realizado será por día, semana, mes, al 31 de diciembre de 2017?

Respuesta: mensual

8.1 A PROPUESTA TECNICA

Preguntas y Dudas

1.- ¿Además de proponer el servicio de alimentación describiendo los menús para CERESOS, CTAS, Oficiales, las recetas de los menús, productos a utilizar, que otros datos técnicos son requeridos por la convocante?

Respuesta: aquellos en los que sea necesario la prestación del servicio de alimentación

2.- Es necesario transcribir el anexo técnico Descripción del Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de Alimentos para Consumo Humano o bastara con mencionar que nos apegamos completamente al contenido del mismo?

Respuesta: la propuesta técnica deberá de incluir todos y cada uno de las especificaciones que constan en la descripción del Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de Alimentos para Consumo Humano

8.2 Los licitantes participantes que presenten su propuesta de manera conjunta deberán de contar sin excepción con registro fiscal en el Estado de Baja California.

Preguntas y Dudas

1.- ¿Lo anterior no aplica para licitantes que presenten su propuesta de manera individual?

Respuesta: favor de apegarse a la nota aclaratoria no. 5

10. PRECIOS DE LA PROPUESTA

Handwritten signatures and scribbles at the bottom of the page, including a large arrow pointing upwards and several illegible signatures.

Preguntas y Dudas

1.- ¿Cuántas personas de la población se van a servir por CERESO y por CTA diariamente?

Respuesta:

CERESO	Población
MEXICALI	3,060
TIJUANA	4,314
ENSENADA	1,240
CTA MEXICALI	92
CTA TIJUANA	83
CTA ENSENADA	46
HONGO I	4,142
HONGO II	899
	13,876

- 12,745 internos y 1,131 personal de custodia penitenciaria distribuidos en diferentes centros del Estado. Para todo el personal señalado será Desayuno, comida y cena.

2.- ¿Cuántos oficiales se van a servir en el desayuno, en la comida y en la cena por CERESO y por CTA diariamente?

Respuesta: favor de remitirse a la respuesta anterior

3.- ¿Se debe cotizar el precio unitario por separado para cada CERESO y para cada CTA?

Respuesta: su propuesta debe incluir un solo precio unitario 4.- ¿Se debe cotizar el precio unitario por separado para los Oficiales y para la Población en general?

Respuesta: su propuesta debe incluir un solo precio unitario.

DESCRIPCION Y CANTIDADES DE INSUMOS

ABARROTES

Preguntas y Dudas

1.- ¿Cuáles son las cantidades mensuales requeridas por CERESO y por CTA?

Respuesta: Está establecido en las recetas de los menús, de las cuales el licitante realizará proyección correspondiente

2.- ¿Podría La Convocante proporcionarnos la descripción y presentación de salchicha pavo?

Respuesta: Frankfurt o Viena. Embutido de pasta semifirme elaborado con la mezcla de carne (60% mínimo) de res, cerdo y ave y grasa, proteína de soya y 10% máximo de almidón, condimentos, especias y aditivos para alimentos, sin cubierta o piel de plástico. NMX-F-065-1984 presentación.- empacada al alto vacío, empaque apilable que no altere la calidad del producto en cuestión, contenga número de lote, fecha de empaque y fecha de caducidad, origen del producto. Etiqueta del fabricante.

3.- ¿Cuál es el área y capacidad disponible para almacenamiento de abarrotes, secos, refrigerados y

congelados por CERESO y CTA?

Respuesta: los CERESOS y CTAS cuentan con capacidad de almacenaje para tres o cuatro días de alimentos para la población.

FRUTAS Y VERDURAS

4.- ¿Podría La Convocante proporcionarnos la descripción, presentación y cantidades quincenales requeridas por CERESO y CTA de frutas y verduras?

Respuesta: está establecida en el menú del anexo correspondiente.

5.- ¿Cuál es el área y capacidad disponible para almacenamiento de frutas y verduras por CERESO y CTA?

Respuesta: los CERESOS y CTAS cuentan con capacidad de almacenaje para tres o cuatro días de alimentos para la población.

MENUS INGREDIENTES POR PORCION

Preguntas y dudas

1.- ¿Cuál es la cantidad de fruta por porción en los menús de los CERESOS, de los CTAS para Oficiales?

Respuesta: 200gr

2.- ¿Cuál es la cantidad por porción de yogurt en los menús de oficiales?

Respuesta: 220gr

3.- ¿Cuál es la cantidad por porción de ingredientes en los platillos para CTAS?

Respuesta: 340 gr/12oz

4.- ¿Cuál es la cantidad por porción de arroz para menús de CERESOS, CTAS y Oficiales?

Respuesta: 226.8gr/8oz

5.- ¿Cuál es la cantidad por porción de frijoles para menús de CERESOS, CTAS y Oficiales?

Respuesta: 220 gr/8oz

6.- ¿Cuál es la cantidad por porción de ingredientes para el puré de papa para los menús de CERESOS y CTAS?

Respuesta: 226 gr/8oz

ANEXO TECNICO

DESCRIPCION DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VIVERES Y PRODUCTOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

2.1 Vasos, cucharas y recipientes

Reposición de vasos y cucharas

Reposición de recipiente para alimentos

Preguntas y Dudas

1.- ¿Podrían darnos las especificaciones técnicas de vasos, cucharas y recipientes?

Respuesta: vaso de plástico transparente 473 ml

2.- ¿Qué cantidad de vasos, cucharas y recipientes se requieren por persona?

Respuesta: vasos y recipientes son uno por persona; plato de plástico color beige c/3 divisiones

3.- ¿Qué cantidad de vasos, cucharas y recipientes se requieren a la fecha por CERESO y CTA?

Respuesta: es variable, de acuerdo a la población de cada Centro.

2.2 Asistencia técnica higiene, conservación y preparación de alimentos.

Preguntas y Dudas

1.- ¿Cuál es la cantidad de internos comisionados a la fecha para recepción de mercancías en los distintos CERESOS y CTAS?

Respuesta: es variable, de acuerdo a la población de cada centro.

2.- ¿Cuál es la cantidad de internos comisionados a la fecha para labores de cocina, almacén y cámaras de refrigeración en los distintos CERESOS y CTAS?

Respuesta: es variable, de acuerdo a la población de cada centro.

2.3 Asistencia técnica mantenimiento equipos y utensilios propiedad del Gobierno del Estado de Baja California

Preguntas y Dudas

1.- ¿Cuál es la cantidad y descripción de los equipos, utensilios e instalaciones con que cuenta cada CERESO y CTA al que hace referencia este numeral?

Respuesta: es variable, de acuerdo a la población de cada centro.

2.5 Mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones y equipo propiedad del Gobierno del Estado de Baja California.

Preguntas y Dudas

1.- ¿Cuál es la cantidad, marca, modelo, fecha de fabricación y las condiciones en las que se encuentra actualmente (Excelente, Buena, Regular, Mala) de los Estufones por CERESO y CTA?

Respuesta: regular

2.- ¿Cuál es la cantidad, marca, modelo, fecha de fabricación y las condiciones en las que se encuentra actualmente (Excelente, Buena, Regular, Mala) de las Planchas por CERESO y CTA?

Respuesta: regular

3.- ¿Cuál es la cantidad, marca, modelo, fecha de fabricación y las condiciones en las que se encuentra actualmente (Excelente, Buena, Regular, Mala) de las Sartenetas por CERESO y CTA?

Respuesta: buena

4.- ¿Cuál es la cantidad, marca, modelo, fecha de fabricación y las condiciones en las que se encuentra actualmente (Excelente, Buena, Regular, Mala) de las Licuadoras por CERESO y CTA?

Respuesta: buena

5.- ¿Cuál es la cantidad, marca, modelo, fecha de fabricación y las condiciones en las que se encuentra actualmente (Excelente, Buena, Regular, Mala) de las Tortilladoras por CERESO y CTA?

Respuesta: regular

6.- ¿Cuál es la cantidad, marca, modelo, fecha de fabricación y las condiciones en las que se encuentra actualmente (Excelente, Buena, Regular, Mala) de las Cámaras de Congelación por CERESO y CTA?

Respuesta: regular

7.- ¿Cuál es la cantidad, marca, modelo, fecha de fabricación y las condiciones en las que se encuentra actualmente (Excelente, Buena, Regular, Mala) de las Cámaras de Refrigeración por CERESO y CTA?

Respuesta: regular

8.- ¿Cuál es la cantidad, marca, modelo, fecha de fabricación y las condiciones en las que se encuentra actualmente (Excelente, Buena, Regular, Mala) de los Refrigeradores y Congeladores por CERESO y CTA?

Respuesta: regular

9.- ¿Podrían proporcionarnos los planos y describir en qué condiciones se encuentra a la fecha (Excelente, Buena, Regular, Mala) las Instalaciones hidráulicas en tarjas por CERESO y CTA?

Respuesta: al momento no se cuenta con ellos, sin embargo las instalaciones son buenas

10.- ¿Podrían proporcionarnos los planos y describir en qué condiciones se encuentra a la fecha (Excelente, Buena, Regular, Mala) las instalaciones sanitarias en tarjas por CERESO y CTA?

Respuesta: al momento no se cuenta con ellos, sin embargo las instalaciones son buenas

11.- ¿Podrían proporcionarnos los planos y describir en qué condiciones se encuentra a la fecha (Excelente, Buena, Regular, Mala) las instalaciones de gas por CERESO y CTA?

Respuesta: al momento no se cuenta con ellos, sin embargo las instalaciones son buenas

12.- ¿Podrían proporcionarnos los planos y describir en qué condiciones se encuentra a la fecha (Excelente, Buena, Regular, Mala) las instalaciones eléctricas por CERESO y CTA?

Respuesta: al momento no se cuenta con ellos, sin embargo las instalaciones son buenas

13.- ¿Podrían proporcionarnos los planos y describir en qué condiciones se encuentra a la fecha (Excelente, Buena, Regular, Mala) la pintura en muros y plafón por CERESO y CTA?

Respuesta: al momento no se cuenta con ellos, sin embargo las instalaciones son regulares

14.- ¿Podrían proporcionarnos los planos y describir en qué condiciones se encuentra a la fecha (Excelente, Buena, Regular, Mala) las instalaciones de iluminación por CERESO y CTA?

Respuesta: al momento no se cuenta con ellos, sin embargo las instalaciones son buenas

15.- ¿Podrían proporcionarnos un listado del mobiliario y describir en qué condiciones se encuentra a la fecha (Excelente, Buena, Regular, Mala) por CERESO y CTA?

Respuesta: al momento no se cuenta con ellos, sin embargo las instalaciones son buenas

16.- ¿Podrían proporcionarnos un listado de los carros de servicio y describir en qué condiciones se encuentran a la fecha (Excelente, Buena, Regular, Mala) por CERESO y CTA?

Respuesta: al momento no se cuenta con ellos, sin embargo se encuentran en malas condiciones.

17.- ¿Podrían proporcionarnos los planos y describir en qué condiciones se encuentra a la fecha (Excelente, Buena, Regular, Mala) los pisos en el área de cocina por CERESO y CTA?

Respuesta: al momento no se cuenta con ellos, sin embargo las instalaciones son regulares.

18.- ¿Podrían proporcionarnos un listado de los equipos de extracción de las cocinas y describir en qué condiciones se encuentra a la fecha (Excelente, Buena, Regular, Mala) por CERESO y CTA?

Respuesta: al momento no se cuenta con ellos, los equipos son regulares

3. El Suministro de Víveres y Procesamiento de Alimentos
3.1 Numero de calorías y gramajes de cada alimento preparado.

Preguntas y Dudas

1.- ¿Podrían proporcionarnos los gramajes y calorías de todos los alimentos preparados?, ya que en las recetas solo vienen los gramajes de los ingredientes mas no el gramaje del alimento preparado ni las calorías que proporciona el mismo.

Respuesta: 340 gramos de platillo fuerte, el cual equivale desde 220 gramos hasta 325 gramos de cárnico y el restante es verdura.

3.2 Cancelación, reducción o aumento de raciones por día de visita

Preguntas y dudas

1.- ¿Cuáles son los días de visita para los distintos CERESOS y CTAS?

Respuesta: empiezan desde el día jueves hasta el domingo dependiendo el centro

2.- ¿En los días de visita aumentan o se reducen las raciones?

Respuesta: se mantienen

3.3 Servicio de alimentación en fechas especiales

1.- ¿Cuáles son las fechas especiales en las que se debe modificar los menús?

Respuesta: 24 y 31 de diciembre

2.- ¿Cuáles son las especificaciones o lineamientos a seguir para la elaboración de los alimentos en estas fechas?

Respuesta: de acuerdo al horario que se tenga contemplado por el centro.

3.5 Verduras, Frutas y Legumbres. Deberán cumplir con la NOM -251-SSA1-2009 para la preparación de alimentos

Preguntas y Dudas

El plátano está prohibido de acuerdo a este numeral sin embargo aparece en los menús de los CERESOS y CTAS.

1.- ¿El plátano está prohibido sí o no?

Respuesta: no

2.- ¿Las Cocinas de los distintos CERESOS y CTAS cumplen con la NOM-251-SSA1-2009 para la correcta conservación, manejo y preparación de las verduras, frutas y legumbres?

Respuesta: si

3.7 Protocolos de seguridad en ingresos y salidas

Preguntas y Dudas

1.- ¿Podrían proporcionarnos los protocolos de seguridad para el correcto suministro de los víveres e insumos para cada CERESO y CTA?

Respuesta:

Requisitos para el ingreso de vehículos a los CERESOS y CTAS:

- estar en buenas condiciones mecánicas,
- las puertas y seguros cierren bien
- no traigan ventanas polarizadas
- el vehículo debe tener placas ya sea fronterizas o nacionales
- conductor venga debidamente identificado, sin lentes oscuros, ni gorra, ni shorts
- el conductor será sometido a una revisión corporal
- el conductor deberá dejar sus pertenencias en la puerta principal o donde se le solicite
- el conductor no podrá ingresar con algún equipo de radiocomunicación
- el conductor no debe presentarse intoxicado ni bajo influencia del alcohol o estupefaciente
- las unidades en que se transportan los productos deben de ser cerrados, estar limpios en su interior, libres de plagas, contaminantes químicos o cualquier otro factor que pudiera ocasionar una contaminación cruzada en los productos, deben de ser exclusivos para transportar los insumos a entregar, no debe haber en su interior cualquier cosa ajena a los productos o que no sea utilizado para la entrega de los productos
- los productos refrigerados o congelados se deben de entregar en una unidad refrigerada funcionando correctamente para dar cumplimiento con lo marcado en la norma NMX-F-605-NORMEX-2004

Los productos se deben de entregar cumpliendo lo siguiente:

- los productos deben estar amparados por una orden de compra
- la mercancía se recibirá contra algún documento que ampare su entrega que incluya los datos fiscales del proveedor (recibo, remisión)
- los productos y cantidades son solicitados (calendarizados) según necesidad del centro solicitante
- no se recibirán parcialidades de los productos solicitados (calendarizados)
- se llevara a cabo una inspección breve pero completa de acuerdo a las características de cada producto para verificar que cumplan con ciertas características de olor, sabor y textura (características fisicoquímicas). Así como las descripciones y presentaciones que vienen registradas en las órdenes de compra: número de lote, fecha de caducidad, integridad del empaque, higiene de los productos
- los productos se deben de entregar en paquetes cerrados íntegros cumpliendo con las especificaciones y presentaciones solicitadas
- los productos refrigerados deben cumplir con una temperatura máxima de 4°C (39°F)
- los productos congelados deben cumplir con una temperatura mínima de -18°C (0°F).
- los productos deben cumplir con fecha de caducidad no menor al periodo de compra.

3.9 El suministro de los víveres e insumos alimenticios y su conservación estarán sujetos a la NOM -251-SSA1-2009

Preguntas y Dudas

1.- ¿Las áreas de almacenamiento, áreas de conservación, áreas de preparación y las instalaciones, Las Cocinas completas cumplen con la NOM-251-SSA1-2009 en todos los CERESOS y CTAS?

Respuesta: no en todos

2.- ¿El agua cumple con la NOM-251-SSA1-2009 en todos los CERESOS y CTAS?

Respuesta: si

3.- ¿Los utensilios y equipo propiedad de Gobierno del Estado de Baja California cumple con la NOM-251-SSA1-2009 en todos los CERESOS y CTAS?

Respuesta: si

4.- ¿El control de fauna nociva y plagas que se lleva a la fecha cumple con la NOM-251-SSA1-2009 en todos los CERESOS y CTAS?

Respuesta: si

3.12 En cuanto al Personal Capacitado

A) El Licitante deberá asignar el personal necesario de internos comisionados

Preguntas y Dudas

1.- ¿Cuántos son los internos comisionados permitidos con los que se puede contar en cada CERESO y CTA?

Respuesta: son variables de acuerdo a la necesidad de cada centro

B2) preparar los alimentos observando las normas de higiene en la NOM-251-SSA1-2009

Preguntas y dudas

1.- ¿Las Cocinas, Almacenes, Equipo de Refrigeración y Cámaras de Refrigeración cumplen con la NOM -251-SSA1-2009 en todos los CERESOS y CTAS?

Respuesta: no en todos

B6) Rehabilitar los carritos existentes

Preguntas y Dudas

1.- ¿Podrían darnos una lista con especificaciones de los carritos que se tienen que rehabilitar y descripción de lo que se requiere se les arregle, modifique para su completa rehabilitación?

Respuesta: llantas y pintura

B10) La empresa deberá proporcionar a los internos comisionados dos uniformes

Preguntas y Dudas

1.- ¿Podrían proporcionarnos las especificaciones técnicas de la playera, pantalón, calzado, guantes de carnaza, faja, ropa de lluvia.

Respuesta: playera blanca, pantalón gris, calzado botas, faja y guantes.

3.15 El licitante adjudicado proporcionara en comodato básculas suficientes, mantenimiento de los equipos.

Preguntas y Dudas

1.- ¿Cuántas básculas se requieren a la fecha y de que capacidad para cada CERESO y CTA?

Respuesta: 8 de 100kg y 8 de 5kg

2.- ¿Podrían proporcionarnos un listado de los equipos de refrigeración que habrá de mantener, incluyendo, marca, modelo, fecha de fabricación y condiciones en las que se encuentra a la fecha (excelente, buena, regular, mala) por CERESO y CTA?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de proporcionar dicha información.

3.- ¿Podrían proporcionarnos un listado de los filtros de agua que habrá de mantener, incluyendo, marca, modelo, fecha de fabricación y condiciones en las que se encuentra a la fecha (excelente, buena, regular, mala) por CERESO y CTA?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de proporcionar dicha información.

4.- ¿Podrían proporcionarnos un listado de los carritos de servicio que habrá de mantener, incluyendo, marca, modelo, fecha de fabricación y condiciones en las que se encuentra a la fecha (excelente, buena, regular, mala) por CERESO y CTA?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de proporcionar dicha información.

5.- ¿Podrían proporcionarnos un listado de los equipos de refrigeración que habrá de mantener, incluyendo, marca, modelo, fecha de fabricación y condiciones en las que se encuentra a la fecha (excelente, buena, regular, mala) por CERESO y CTA?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de proporcionar dicha información.

6.- ¿Podrían proporcionarnos un listado de los refrigeradores, licuadoras, etc. que habrá de mantener, incluyendo, marca, modelo, fecha de fabricación y condiciones en las que se encuentra a la fecha (excelente, buena, regular, mala) por CERESO y CTA?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de proporcionar dicha información.

7.- ¿Cuál es la cantidad y especificación de los implementos necesarios que requieren a la fecha de los cuales se hace mención en el numeral 3.15, peroles, ollas, palas, cucharones, cuchillos, cacerolas, pela papas, abrelatas y/o cualquier otro utensilio por CERESO y CTA?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de proporcionar dicha información.

3.18 Póliza de seguro por responsabilidad civil

Preguntas y dudas

1.- ¿qué bienes se deberán asegurar y cuál es su valor para cada CERESO y CTA?

Respuesta: la póliza deberá ser por el 15% por ciento del monto adjudicado.

3.20 Otorgamiento de beca para los internos prestadores de servicio

Preguntas y dudas

1.- ¿La propuesta del importe de la beca deberá ser parte integral de la propuesta económica o de qué forma y en qué momento se debe de presentar?

Respuesta: basado en lo que establezca la normatividad vigente, a propuesta del licitante

2.- ¿Cuáles son los lineamientos a los cuales deberemos apegarnos en nuestra propuesta del importe de la beca?

Respuesta: basado en lo que establezca la normatividad vigente, a propuesta del licitante

3.21 El licitante se obliga a implementar medidas de seguridad, será responsable de colocar extinguidores y botiquines en las áreas correspondientes.

Preguntas y Dudas

1.- ¿Podrían proporcionar un listado de los extinguidores y botiquines que se requieren a la fecha así como sus especificaciones técnicas por CERESO y CTA?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de proporcionar dicha información.

3.23 Incumplimiento de las obligaciones

Preguntas y Dudas

1.- ¿Cuáles son los incumplimientos a los que se refiere este numeral y cuál es su sanción para cada uno de ellos?

Respuesta: incumplimiento sería dejar de prestar el servicio y/o brindar servicio de mala calidad lo cual sería motivo para rescindir el contrato.

CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.

1. PÁGINA 6 PUNTO 1.8 COMPROBANTE DE PAGO. Solicitamos a la Convocante nos indique si debemos anexar el comprobante de pago de las bases en nuestra propuesta. Favor de señalar en que sobre debe ir, si en el económico o en el técnico.

Respuesta: tal y como se señala en el inciso G del punto 8.1 y 15.3 de las bases de licitación deberá de anexarse en el sobre que contiene su propuesta técnica.

2. FORMATO ANEXO 1. En el formato del anexo 1 (Excel) señala CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA. Por lo anterior, solicitamos a la convocante nos indique la cantidad de servicios diarios a ofrecer en cada centro indicando las cantidades de desayuno, comida y cena por centro especificando cuáles de ellos corresponden a internos, a cta y a oficiales.

Respuesta:

CERESO	Población
MEXICALI	3,060
TIJUANA	4,314
ENSENADA	1,240
CTA MEXICALI	92
CTA TIJUANA	83
CTA ENSENADA	46
HONGO I	4,142
HONGOII	899
	13,876

- 12,745 internos y 1,131 personal de custodia penitenciaria distribuidos en diferentes centros del Estado. Para todo el personal señalado será Desayuno, comida y cena.

3. Solicitamos a la convocante nos indique si dentro de la propuesta técnica debemos de integrar todos los anexos "A" (A-1 ESPECIFICACIONES; A-2 MENÚS; A-3 INSUMOS; A-4 RECETAS OFICIALES Y A-5 RECETAS CERESOS) tal como la convocante lo añadió.

Respuesta: es correcta su apreciación, deberá de incluir los anexos "A"

4. CATÁLOGO DE CONCEPTOS: En el punto 10.1 de las bases señala lo siguiente: El licitante indicará en el Catálogo de Conceptos (anexo 6) el precio unitario por persona, el subtotal de la suma del importe y

deberá de señalar únicamente el porcentaje de Impuesto al Valor Agregado a trasladar que corresponderá solamente al servicio de alimentación. En caso de que no se indique el precio unitario, así como el no indicar el Impuesto al Valor Agregado a trasladar para el servicio de alimentación será causa suficiente para desechar su propuesta. Para la determinación de los precios unitarios, el Licitante deberá tomar en consideración necesariamente: los costos directos e indirectos relacionados con los servicios materia de la presente adquisición, incluyendo los fletes, acarreos, maniobras de carga y descarga, la prima correspondiente al seguro del servicio y todos los costos relacionados para el brindar el servicio oportuno en el lugar establecido en estas bases de licitación. PREGUNTA: SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE NOS INDIQUE SI PODEMOS DAR EL PRECIO POR PERSONA SEGÚN EL TIPO DE SERVICIO (DESAYUNO, COMIDA Y CENA) E INDICAR QUE LOS COSTOS INCLUYEN TODO LO RESALTADO EN NEGRITA. Favor de indicar.

Respuesta: el precio unitario lo puede desglosar por el tipo de servicio sin embargo para efectos de la evaluación económica se tomara en cuenta únicamente el precio unitario integrado, es decir el total de la suma del desayuno, comida y cena.

5. ¿EL CATÁLOGO DE CONCEPTOS DEBE DE VENIR DENTRO DEL SOBRE ECONÓMICO?

Respuesta: es correcta su apreciación.

6. PÁGINA 10 INCISO E OBLIGACIONES FISCALES: Solicitamos a la Convocante nos indique si va a requerir copia del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social y de obligaciones fiscales que emite el Servicio de Administración Tributaria. Favor de indicar con que tiempo de expedición lo aceptarán.

Respuesta: se acepta como opción para los licitantes que deseen presentarlo, sin embargo se requiere invariablemente la Declaración bajo protesta de decir verdad de estar al corriente en los pagos de sus obligaciones fiscales.

7. PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS, ¿LA PERSONA QUE ASISTA DEBE DE EXHIBIR EL ORIGINAL DE SU PODER NOTARIAL E INTEGRAR COPIA DEL MISMO DENTRO DEL SOBRE DE LA PROPUESTA TÉCNICA?

Respuesta: para la recepción de propuestas podrá asistir un representante de cada licitante si así lo desea, por lo que no es requisito el presentar original ni algún otro documento de la persona que presente la propuesta, sin embargo dentro del sobre que contiene la propuesta técnica, se deberá incluir lo solicitado en el inciso B del punto 8.1 de la bases de licitación en lo que corresponde al representante legal de la empresa que participa.

8. Solicitamos el desglose de alimentos para oficiales e internos.

Respuesta: está establecido en el anexo A-2

9. ¿El equipo es de la convocante?

Respuesta: se desconoce el equipo al que se refiere por tal motivo su pregunta no es susceptible de respuesta.

10. ¿Equipo menor es permitido o es de la convocante?

Respuesta: favor de apegarse a lo establecido en el anexo A-1

11. ¿El menú se repite cada semana?

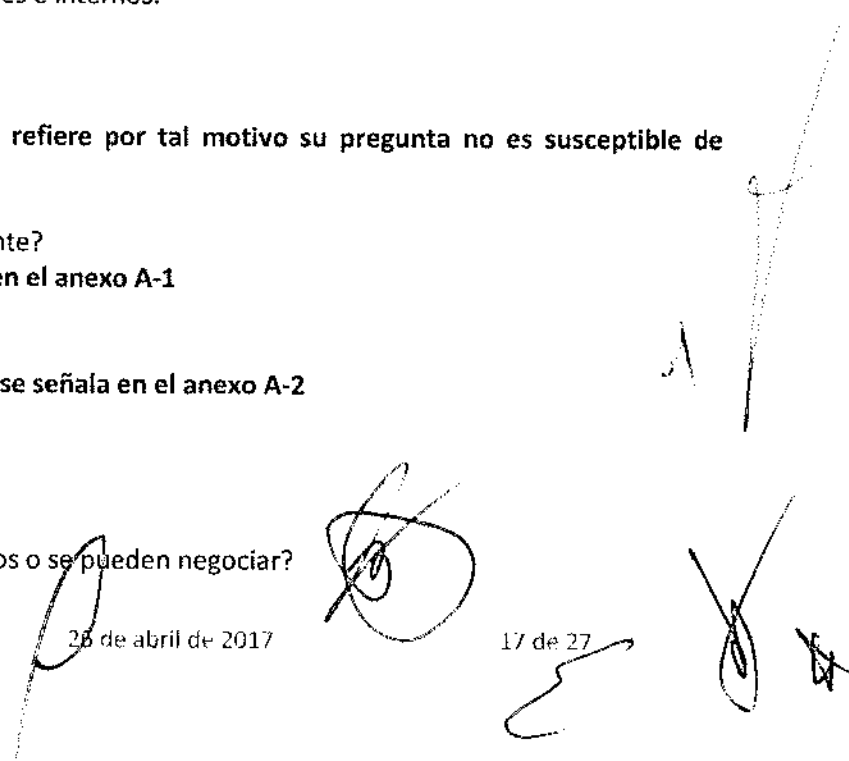
Respuesta: es un menú cíclico de 14 días como se señala en el anexo A-2

12. ¿El menú es único o se puede ofrecer opciones?

Respuesta: es menú único

13. ¿Horarios y días de ingreso de mercancía son fijos o se pueden negociar?

Respuesta: son fijos



14. ¿Está definido el porcentaje de internos que trabajaran en la cocina?

Respuesta: queda a propuesta del licitante para tener la capacidad de brindar el servicio solicitado.

15. ¿Qué tipo de personal se va a ocupar por parte de los internos para trabajar en la cocina?

Respuesta: aquel que cumpla con los filtros permanentes establecidos por cada centro.

16. ¿Qué tipo de personal por parte de los licitantes requerirá la convocante por cada centro para brindar el servicio?

Respuesta: aquel que cumpla con el perfil requerido para trabajar en instituciones de seguridad pública.

17. ¿Los conceptos solo son 3: internos, oficiales y adolescentes? ¿Es correcta nuestra apreciación?

Respuesta: es correcta su apreciación.

18. Solicitamos el número de servicios especificados por centro señalando DESAYUNO, COMIDA Y CENA.

Respuesta:

CERESO	Población
MEXICALI	3,060
TIJUANA	4,314
ENSENADA	1,240
CTA MEXICALI	92
CTA TIJUANA	83
CTA ENSENADA	46
HONGO I	4,142
HONGOII	899
	13,876

- 12,745 internos y 1,131 personal de custodia penitenciaria distribuidos en diferentes centros del Estado. Para todo el personal señalado será Desayuno, comida y cena.

19. Solicitamos de favor se puedan hacer preguntas de las respuestas recibidas en caso de tener alguna duda sobre las mismas.

Respuesta: se acepta que durante el desarrollo de la sesión de junta de aclaraciones se formulen preguntas sobre las respuestas recibidas.

LASKA GASTRONÓMICA

A) ¿Se nos otorgara algún formato o alguna estadística para la producción diaria de los alimentos en cada centro?

Respuesta: es correcta su apreciación, se entregara formato o estadística.

B) ¿Con cuánto tiempo de anticipación tendrán aumento o disminución de los comensales?

Respuesta: diariamente, estableciendo el margen de mínimo y máximo del 10%

C) ¿La forma de Facturación será Diaria o Semanal?

Respuesta: mensual

D) ¿En base a que se soportara la facturación?

Respuesta: en base a los comensales atendidos en cada centro

E) ¿Cada cuánto se pagará después de presentar la factura?

Respuesta: 30 días

F) ¿Qué pasaría si existiera algún atraso de pago por parte del contratante?

Respuesta: procede la aplicación de lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 50 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California.

G) ¿Cuánto personal se tendrá a cargo en cada uno de los centros para el manejo de alimentos, almacenamiento etc.?

Respuesta: queda a propuesta del licitante para tener la capacidad de brindar el servicio solicitado.

H) ¿Tendrá alguna remuneración el personal de los centros a cargo de nosotros? ¿Y en caso de que así sea cuanto sería?

Respuesta: basado en lo que establezca la normatividad vigente, a propuesta del licitante

I) A que personal se le realizaran los exámenes médicos, solo al personal de cocina o a todos los involucrados Almacenamiento distribución etc. ??? Esto hablando del personal comisionado a nuestro cargo por parte de los centros.

Respuesta: a todo el personal involucrado con la manipulación y el manejo de alimentos, todos ellos a cargo del licitante.

J) ¿Existe algún máximo y mínimo de comensales por cada uno de los centros?

Respuesta: es variable, dependiendo de la fluctuación de la población interna.

K) ¿Qué tanta rotación de la población interna que apoye en las labores de cocina existe en cada centro?

Respuesta: es variable, dependiendo de la conducta y filtros permanentes establecidos por cada centro.

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

1. Solicitamos a la convocante nos proporcione el número de internos, custodios y administrativos a atender por Centro. Favor de aclarar.

Respuesta:

CERESO	Población
MEXICALI	3,060
TIJUANA	4,314
ENSENADA	1,240
CTA MEXICALI	92
CTA TIJUANA	83
CTA ENSENADA	46

HONGO I	4,142
HONGOII	899
	13,876

- 12,745 internos y 1,131 personal de custodia penitenciaria distribuidos en diferentes centros del Estado. Para todo el personal señalado será Desayuno, comida y cena.

2. Anexo Técnico, numeral 2.1, favor de indicar los plazos requeridos para la reposición de vasos, cucharas y recipiente para los alimentos.

Respuesta: dos semanas después de haber ingresado a prestar los servicios a cada uno de los centros.

3. Anexo Técnico, numeral 2.1, ¿Ya cuentan con vasos, cucharas y charolas y lo que solicitan es únicamente la reposición? y ¿quién determina la mecánica para el abastecimiento? ¿Se puede tener una muestra de las que usan actualmente?

Respuesta: si se cuenta con vasos, cucharas y charolas; quien va a determinar la mecánica de entrega será la Coordinación de Administración de la Subsecretaría del Sistema Estatal penitenciario.

4. Anexo Técnico, numeral 2.3. ¿A qué se refiere concretamente con el "adecuado equipamiento y mejoras en la infraestructura?"

Respuesta: a lo establecido en el anexo A-1.

5. Anexo Técnico, numeral 2.7. entendemos que una empresa de tercería especializada en la calidad de los vives, será un laboratorio de alimentos acreditado ante la E.M.A. favor de confirmar.

Respuesta: confirmado

6. Anexo técnico, numeral 3.1. Solicitamos a la convocante nos aclare con cuanto tiempo de anticipación solicitará el aumento o cancelación de raciones para desayuno, comida y cena. Favor de aclarar.

Respuesta: con 24 horas antes.

7. Anexo técnico, numeral 3.5 La convocante señala en el presente numeral que el plátano entre otras se encuentra prohibida, pero en los menús es solicitada dicha fruta, favor de proporcionar un listado específico de frutas prohibidas.

Respuesta: no quedara como prohibida

8. Anexo Técnico, numeral 3.9 solicita la convocante que el suministro e insumos alimenticios estén sujetos a la NOM-251-SSA1- 2009, derivado de lo anterior, entendemos que las empresas licitantes deben cumplir con dicha norma y se debe acreditar mediante la presentación de original o copia certificada y copia simple de la auditoria sanitaria realizada a nuestras instalaciones con una antigüedad no mayor a tres meses en la que se demuestre que el licitante cumple al 100% con dicha norma. Favor de aclarar.

Respuesta: queda confirmado el numeral 3.9 para efectos de cumplimiento.

9. Anexo Técnico, numeral 3.12 A) solicitamos a la convocante nos indique cuantos internos comisionados existen actualmente por centro.

Respuesta: es variable, de acuerdo a la población existente, necesarias para el cumplimiento de las entregas de los alimentos.

10. Anexo Técnico, numeral 3.12 A) Solicitamos a la convocante nos indique si ya hay un número determinado de plantilla para cumplir con este punto o será potestad del licitante el número de personal que deba contar la plantilla.

Respuesta: que cumpla con la plantilla necesaria para proporcionar la entrega y distribución de los alimentos.

11. Anexo Técnico, numeral 3.12 E) ¿Cuál es el horario que tiene destinado a cubrir el personal interno?

Respuesta: es variable en los diferentes centros, necesarios para dar cumplimiento a la proporción de los alimentos.

12. Anexo Técnico, numeral 3.20 solicitamos a la convocante nos aclare el monto mínimo que deberá corresponde a la beca los internos prestadores de servicios en el área de procesamiento de alimentos o bien nos indique que sucederá en caso de que la propuesta del licitante adjudicado no cumpla las expectativas de la convocante. Favor de aclarar.

Respuesta: basado en lo que establezca la normatividad vigente, a propuesta del licitante

13. Anexo Técnico, preguntas de orden general. ¿pueden facilitar un inventario de equipo mayor de cada centro?, ¿hay algún requerimiento mínimo de equipo menor, ollas, utensilios... etc.?

Respuesta: al momento no se cuenta pero si se puede proporcionar

14. Anexo Técnico. RECETAS DE ALIMENTACIÓN OFICIALES e INTERNOS. ¿los gramajes mencionados en las recetas periódicas de los menús son en crudo o porción ya servida?

Respuesta: es crudo

15. Anexo Técnico, MENÚ CERESOS, CTA y OFICIALES. El ciclo de menús de 14 días es fijo durante todo el año? El licitante puede proponer menús?

Respuesta: es fijo

16. Anexo 6. Entendemos que el Catálogo de Conceptos se debe modificar en la columna de Precio unitario donde indica que "El porcentaje que se trasladará de I.V.A. para la caja de cartón es del:" y se deberá Sustituir por El porcentaje que se trasladará de I.V.A por el servicio de alimentación es del. Favor de confirmar.

Respuesta: es correcta su apreciación, favor de apegarse a la nota aclaratoria no. 4

17. Anexo 6. Catálogo de Conceptos, entendemos que la leyenda "No incluye el impuesto al valor agregado" se debe eliminar de dicho formato, toda vez que la preparación de los alimentos causa el 16% de I.V.A. Favor de confirmar.

Respuesta: es correcta su apreciación, favor de apegarse a la nota aclaratoria no. 4

FAVIAN V. LÓPEZ

1. ¿En que diario o periódico de circulación Estatal o Nacional fue publicada la licitación pública nacional número 32065001-017-17?

Respuesta: la licitación Pública Nacional número 32065001-017-17 se publicó el 20 de abril del presente en el Diario Oficial de la Federación.

2. ¿la licitación número 32065001-17-17 se refiere exclusivamente a servicio de alimentación?

Respuesta: se refiere a lo requisitado en los anexos "A" en los cuales se incluyen los servicios e insumos que se requieren con el fin de brindar el servicio de alimentación para CERESOS y CTAS.

3. ¿de conformidad a la sección II, Letra A, al punto número 1, cual es el número y saldo de partida que corresponde a los dineros a utilizar en la licitación antes mencionada?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de brindar dicha información.

4. ¿de conformidad a la sección I, al punto número 1.2, el servicio de alimentación será en 8 (ocho) centros penitenciarios, cual es el número de internos que corresponde a cada uno de ellos?

Respuesta:

CERESO	Población
MEXICALI	3,060
TIJUANA	4,314
ENSENADA	1,240
CTA MEXICALI	92
CTA TIJUANA	83
CTA ENSENADA	46
HONGO I	4,142
HONGOII	899
	13,876

- 12,745 internos y 1,131 personal de custodia penitenciaria distribuidos en diferentes centros del Estado. Para todo el personal señalado será Desayuno, comida y cena.

5. ¿de conformidad a la sección I, al punto 1.2, el servicio de alimentación, se dice "... los productos se deben entregar en cumplimiento a lo siguiente. Los productos deben estar amparados por una orden de compra..." quien emitirá dicha orden de compra?

Respuesta: la convocante

6. ¿de conformidad a la sección I, al punto número 1.5, el servicio de alimentación, en el que se menciona un periodo de garantía del servicio, cuál será el monto de la garantía?
Y ¿dicha garantía se establecerá la compra de servicio de alimentación?
O ¿dicha garantía será la venta de producto?

Respuesta: favor de apegarse al punto 32 de la sección II de las bases de licitación.

7. ¿de conformidad a la sección II, letra A al punto número 3.1, el paquete único será exclusivamente de servicio de alimentación?

Respuesta: el paquete único en sus anexos "A" se refiere a todas especificaciones necesarias para brindar el servicio mismo que incluye el suministro de insumos, víveres y productos para el procesamiento de los alimentos.

8. ¿de conformidad a la sección II, letra B, el punto número 4.1, la licitación será únicamente de servicios (anexo 5) o de venta de productos?

Respuesta: el contenido del anexo 5 se refiere al compromiso de entregar una Póliza de Seguro por Responsabilidad Civil a causa de los daños o extravíos que su personal pudiera causar a los bienes propiedad del GOBIERNO DEL ESTADO BAJA CALIFORNIA

9. ¿de conformidad a la sección II, letra B, al punto número 4.1, sabemos cuál es el total de número de oficiales (anexo A-2)?

Respuesta: 1,131 personal de custodia penitenciaria distribuidos en diferentes centros del Estado.

10. ¿de conformidad a la sección II, letra B, al punto número 6.1, párrafo segundo, el servicio convocado será únicamente de alimentación, o también de venta de productos?

Respuesta: el paquete único en sus anexos "A" se refiere a todas especificaciones necesarias para brindar el servicio mismo que incluye el suministro de insumos, víveres y productos para el procesamiento de los alimentos.

11. ¿el origen del recurso con el cual se pagara la contratación de este servicio es federal o estatal?

En caso de que el recurso sea federal informe cual es el nombre del convenio, monto y su regla de operación para contratar este servicio.

Respuesta: tal y como se señala en la sección II letra A punto 1, La Convocante se encuentra llevando a cabo la presente licitación de carácter Nacional con recursos estatales autorizados en el Presupuesto de Egresos para el Ejercicio Fiscal 2017

12. ¿si el recurso es estatal cual será la partida y el monto que el congreso autorizo para el servicio de alimentación?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de brindar dicha información.

13. ¿Cuál es el saldo de la partida 39907 servicios de alimentación en CERESOS y CTAS con un monto inicial de \$39907 según la publicación que se hizo en el diario oficial del Estado de Baja California?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de brindar dicha información.

14. ¿con el recurso de la partida 39907 servicios de alimentación en CERESOS y CTAS se pagara la contratación del servicio de alimentos para el periodo comprendido en la presente licitación 1 de junio al 31 de diciembre de 2017?

Respuesta: la convocante se reserva el derecho de brindar dicha información.

ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

Pregunta 1. Referente al numeral 1.2, página 4, específicamente al siguiente rubro:

"Los productos se Deben entregar cumpliendo lo siguiente:

- los productos deben estar amparados por una orden de compra
- la mercancía se recibirá contra algún documento que ampare su entrega que incluya los datos fiscales del proveedor (recibo, remisión)
- los productos y cantidades son solicitados (calendarizados) según necesidad del centro solicitante
- no se recibirán parcialidades de los productos solicitados (calendarizados)
- se llevara a cabo una inspección breve pero completa de acuerdo a las características de cada producto para verificar que cumplan con ciertas características de olor, sabor y textura (características fisicoquímicas). Así como las descripciones y presentaciones que vienen registradas en las órdenes de compra: número de lote, fecha de caducidad, integridad del empaque, higiene de los productos
- los productos se deben de entregar en paquetes cerrados íntegros cumpliendo con las especificaciones y presentaciones solicitadas
- los productos refrigerados deben cumplir con una temperatura máxima de 4°C (39°F)

- los productos congelados deben cumplir con una temperatura mínima de -18°C (0°F).
- los productos deben cumplir con fecha de caducidad no menor al periodo de compra. "

Sobre estos puntos, respetuosamente solicitamos a la Convocante nos aclare lo siguiente:

- a) En la primera viñeta refieren que los productos estarán amparados por una orden de compra; solicitamos nos indiquen que área será responsable de emitirla, así como la periodicidad en que será entregada la misma al licitante que resulte adjudicado.

Respuesta: la responsable de emitir la orden de compra es la convocante y será de manera mensual.

- b) En la tercera viñeta establecen que los productos y cantidades serán solicitados (calendarizados) según necesidades del centro solicitante; a este respecto pedimos nos indiquen la periodicidad con que entregarán este calendario, lo anterior con la finalidad de conocer con cuanto tiempo se contará para establecer la logística de entrega.

Respuesta: mensual

- c) En la quinta viñeta Indican que "se llevará a cabo una inspección breve pero completa de acuerdo a las características de cada producto"; consideramos que esta revisión se realizará conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSAI-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, favor de aclarar.

Respuesta: será una inspección diaria por parte del personal adscrito a cada centro, esto basado en la Norma NOM-251-SSA-1-2009

- d) En la sexta viñeta establecen que "los productos se deben de entregar en paquetes cerrados íntegros cumpliendo con las especificaciones y presentaciones solicitadas"; respetuosamente solicitamos a la Convocante que, en el caso de productos de gran demanda, se permita entregar presentaciones industriales, o a granel, cumpliendo con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSAI-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

Respuesta: los productos deben entregarse en paquetes cerrados

- e) En la novena viñeta establecen que los productos deben cumplir con fecha de caducidad no menor al periodo de compra; debido a que los productos e insumos son diversos y sus caducidades muy diferentes, solicitamos respetuosamente a la Convocante que las caducidades sean conforme a la naturaleza de cada producto para que los mismos conserven sus características organolépticas y nutricionales.

Respuesta: la caducidad de los productos debe abarcar el periodo que abarque el proceso para la elaboración de los alimentos.

Pregunta 2. Numeral 1.3, tercer y cuarto párrafos, página 5, establecen que "solo por caso fortuito o fuerza mayor "La Convocante" podrá autorizar cualquier modificación a los plazos de prestación originalmente establecidos y pactados en el contrato respectivo" . . . "Para efectos de lo anterior "El Prestador de

Servicio" deberá entregar en la Dirección Estatal de Administración de la Secretaría de Seguridad Pública dicho escrito, 10 (diez) días naturales previos al vencimiento de la fecha pactada, ya que de no hacerlo así, será rechazado, procediendo a aplicar las penas convencionales que correspondan." Respetuosamente solicitamos a la Convocante que el plazo para entregar el escrito aludido se realicen en el momento de que los Licitantes tengan conocimiento de los casos fortuitos y de fuerza mayor, ya que por definición estos eventos son impredecibles, ajenas a la voluntad de las partes e inevitables.

Respuesta: no se acepta su propuesta, favor de apegarse a lo establecido en el Numeral 1.3, tercer y cuarto párrafos, página 5.

Pregunta 3. Numeral 1.4 FORMA DE PAGO, página 5; solicitamos nos aclare cuál es la periodicidad con que se deben entregar las facturas correspondientes a los servicios prestados, esto es, si podrán entregarse de manera semanal, quincenal o mensual.

Respuesta: mensual

Pregunta 4. Numeral 8.1, inciso A., página 9; la Convocante solicita la Propuesta Técnica conforme al anexo 1 de las bases concursales. Sobre este punto solicitamos a la Convocante aclare la Unidad de Medida y la cantidad de servicios que se proporcionarán durante la vigencia de la contratación, o en su caso, que nos informen el número mínimo y máximo de los servicios requeridos. Asimismo, en la columna de garantía del mismo anexo 1, solicitamos aclare a qué se refiere esta columna.

Respuesta: la cantidad de servicios requerida será de acuerdo a la población existente, teniendo como mínimo y máximo un 10% respectivamente. La unidad de medida será el menú diario por interno.

Pregunta 5. Numeral 8.1, inciso H, página 10, solicitan "Catálogo de Conceptos debidamente firmada por el licitante.- Utilizando para ello el formato proporcionado en el (anexo 6) de estas bases de licitación, preparados de conformidad con los puntos 9, 10 Y 11 de éstas bases de licitación". Solicitamos a la Convocante nos aclare y precise qué información deberá incluirse en las columnas de "Concepto", "Cantidad" y "Unidad" que se establecen en el cuerpo del Anexo 6. Esto debido a que en las bases de la licitación Pública Nacional que nos ocupa no se establecen las cantidades de raciones a proporcionar, o el número de comensales que se atenderán.

De igual forma solicitamos aclare si el concepto de la Licitación se refiere a Ración preparada o, por el contrario, se debe considerar solamente la entrega de los insumos para la preparación de los alimentos.

Al igual que la pregunta que antecede, solicitamos que nos informe el número de servicios requeridos o, en el caso de que solo fueran suministros, las cantidades de productos que se requieren.

Respuesta:

CERESO	Población
MEXICALI	3,060
TIJUANA	4,314
ENSENADA	1,240
CTA MEXICALI	92
CTA TIJUANA	83
CTA ENSENADA	46
HONGO I	4,142
HONGOII	899
	13,876

- 12,745 internos y 1,131 personal de custodia penitenciaria distribuidos en diferentes centros del Estado. Para todo el personal señalado será Desayuno, comida y cena.

Se establece que son raciones preparadas, tres servicios diarios por interno. 12 oz (340 gr. De alimento sólido), de guarnición equivalente a 8 oz (226.8 gr). Bebida son 16 oz (0.448 ml.) La proteína de la alimentación es variable oscila desde los 227 gr en algunas recetas de cárnico hasta 325 gr.

Pregunta 6. Numeral 8.2, página 11; establecen que "Los licitantes participantes que presenten su propuesta de manera conjunta deberán de contar sin excepción con registro fiscal en el Estado de Baja California...": Respetuosamente solicitamos a la Convocante que, debido a que se trata de una Licitación Pública Nacional, se acepte que los participantes puedan presentar registros fiscales de la Ciudad de México, o cualquier otra Entidad Federativa del país, favor de aclarar.

Respuesta: favor de apegarse a la nota aclaratoria no. 5

Pregunta 7. Numeral 10.1, primer párrafo, página 11, establecen que "El licitante indicará en el Catálogo de Conceptos (anexo 6) el precio unitario por persona, el subtotal de la suma del importe y deberá de señalar únicamente el porcentaje de Impuesto al Valor Agregado a trasladar que corresponderá solamente al servicio de alimentación." De nueva cuenta solicitamos a la Convocante precise el Concepto de la Licitación y aclare la cantidad de raciones que se proyectan realizar; esto con la finalidad de tener más elementos para integrar la propuesta económica. Asimismo solicitamos nos aclaren a que se refieren cuando establecen que sólo se deberá considerar "el porcentaje de Impuesto al Valor Agregado a trasladar que corresponderá solamente al servicio de alimentación".

Respuesta: El concepto de la Licitación es el Servicio de alimentación para los Centros de reinserción social y Centros de Tratamiento para Adolescentes de la Secretaría de Seguridad Pública de Baja California. La cantidad de raciones está señalada en la pregunta 5 de su cuestionario.

Pregunta 8. Numeral 22.1, página 17, refieren que "Una vez realizada la apertura de las propuestas económicas cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas el comité procederá a llevar a cabo el análisis detallado de la documentación económica presentada y desechará aquellas que no cumplan con lo especificado en el punto 8.1 inciso 1) e inciso J) de las bases de licitación debiendo dar a conocer el resultado de éste a los licitantes en el acto de fallo económico". Debido a que en el numeral 8.1, no existe el inciso J, entendemos que se refieren a los incisos H e I, favor de confirmar.

Respuesta: el análisis económico al que se hace referencia en el numeral 22.1 corresponde al análisis del catálogo de conceptos (Anexo 6) y propuesta económica (anexo 7), requisitos a los cuales en la nota aclaratoria no. 3 se les modifica la letra con la que se les identifica.

Pregunta 9. Numeral 29.1, página 19, informan que "La Convocante" se reserva el derecho de disminuir o aumentar previo al acto de Fallo Económico, la cantidad de servicios asignados sin que varíen los precios unitarios u otras estipulaciones y condiciones." Respetuosamente solicitamos a la Convocante nos informe oportunamente si se llegaran a modificar las cantidades de servicios a realizar, ya que es un dato fundamental para integrar tanto la propuesta técnica como la económica.

Respuesta: previo a que se suscite un incremento en el contrato adjudicado, le será notificado al licitante el incremento mediante un oficio para que a su vez se proporcione al respecto de si acepta o no el

incremento en el contrato.

Pregunta 10. ANEXO TÉCNICO (A-1), numeral 3.12 y los Incisos que lo integran (A, B, C, D y E) referente a estos numerales y dado que son fundamentales para proporcionar el servicio objeto de la presente Licitación, solicitamos atentamente nos indique la forma en que se acreditará y documentará la experiencia para garantizar que el servicio se realice con todos los requisitos solicitados por la convocante.

Respuesta: la experiencia en el servicio será garantizada a través de los requisitos solicitados en la nota aclaratoria no. 1

Pregunta 11. Numeral 10.1, Inciso H, mismo que establece:

"10.1 El licitante indicará en el Catálogo de Conceptos (anexo 6) el precio unitario por persona, el subtotal de la suma del importe y deberá de señalar únicamente el porcentaje de Impuesto al Valor Agregado a trasladar que corresponderá solamente al servicio de alimentación." Sobre este requisito, entendemos que para integrar correctamente el anexo 6, debemos diferenciar entre dos rubros: uno correspondiente al precio de los insumos y, otro, referente al precio de los servicios de preparación de los alimentos; y será solamente sobre este último precio que se aplicará el Impuesto al Valor Agregado (IVA), favor de confirmar.

Respuesta: es correcta su apreciación.