

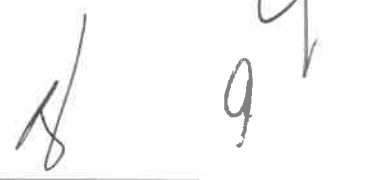


LICITACIÓN PÚBLICA REGIONAL No. OM-DIF-033-2021
“SUMINISTRO DE DESPENSAS PARA EL DIF DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA”

Acta circunstanciada en la que se hace constar el acto de Junta de Aclaraciones celebrado por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de Oficialía Mayor de Gobierno del Estado de Baja California, en la Licitación Pública Regional Número **OM-DIF-033-2021**, correspondiente a la contratación del **“SUMINISTRO DE DESPENSAS PARA EL DIF DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA”**.

En la Ciudad de Mexicali, Baja California, siendo las **14:30** horas del día 18 de febrero de 2021, fecha señalada en bases de licitación para que tenga verificativo el acto de junta de aclaraciones, en las oficinas que ocupa la sala de juntas de la Dirección de Adquisiciones de la Oficialía Mayor de Gobierno del Estado de Baja California, en el domicilio ubicado en el tercer piso del Edificio del Poder Ejecutivo, Calzada Independencia #994 en el Centro Cívico de esta Ciudad; con fundamento en lo dispuesto por los artículos 30 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California en adelante “La Ley de Adquisiciones” y 32 de su Reglamento; de acuerdo a lo asentado en el numeral 8.1 de las bases de licitación; el **C. LINO FERNANDO LIMON FELIX** en su calidad de Jefe del Departamento de Invitaciones y Licitaciones de la Dirección de Adquisiciones de Oficialía Mayor de Gobierno, preside el acto en suplencia del titular de la Oficialía Mayor de Gobierno, según lo dispuesto en el inciso C) del último párrafo del artículo 13 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones; en presencia de licitantes y previo pase de lista de asistencia verifica que se cuenta con quórum legal por parte de los integrantes del Comité cuyos nombres, cargos y firmas aparecen al calce del presente documento y de los cuales en su caso, se cuenta con oficios de designación, mismos que se encuentran a disposición de los licitantes para su consulta, en las oficinas de la Dirección de Adquisiciones de Oficialía Mayor de Gobierno ubicada en el domicilio señalado en el proemio de la presente acta.

En uso de la voz el **C. LINO FERNANDO LIMÓN FELIX**, comunicó a los presentes que se publicó la Convocatoria número OM-DIF-033-2021 en el Periódico Oficial del Estado, en un diario de circulación Estatal y en el Sistema Electrónico de Compras Gubernamentales del Estado de Baja California (ComprasBC), el día 12 de febrero de 2021, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los interesados las bases que rigen el procedimiento a efecto de que se impusieran de su contenido y en su caso participaran en el procedimiento en términos de lo ordenado por la Ley de Adquisiciones.





En cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 30 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California y 32 de su Reglamento, se procede a dar lectura a las modificaciones y respuestas a los cuestionarios presentados con anterioridad al acto por parte de los Licitantes, en los siguientes términos:

MODIFICACIONES REALIZADAS POR LA CONVOCANTE:

MODIFICACIÓN 1

En relación con el Punto 1 de Identificación de la Convocante de las Bases de la Licitación Pública que nos ocupa y el propio pie de página de cada una de las fojas de las citadas Bases de Licitación, que a la letra establecen:



1.- IDENTIFICACIÓN DE LA CONVOCANTE:

El COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DE OFICIALÍA MAYOR DE GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA en lo sucesivo denominado "La Convocante", convoca a la Licitación Pública **Nacional** No. OM-DIF-033-2021, relativa a la contratación del "SUMINISTRO DE DESPENSAS PARA EL DIF DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA", operación financiada con recursos provenientes del Presupuesto de Egresos para el Ejercicio Fiscal 2021 autorizados al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Baja California. (**énfasis añadido**)




PIE DE PÁGINA DE BASES DE LICITACIÓN:

Bases para la Licitación Pública Nacional Número OM-DIF-033-2021



Se hace del conocimiento de los Licitantes para los efectos a que haya lugar, que de conformidad con la Convocatoria a la citada licitación pública y la propia carátula de las bases en la parte correspondiente a la identificación de la licitación en cita y el punto 3 de las referidas bases, relativo a PERSONAS QUE PODRÁN PARTICIPAR, la presente licitación pública tiene el carácter de "Regional", por lo tanto en congruencia con lo anterior, se modifica el citado Punto 1 de Identificación de la Convocante y el propio pie de página de las presentes bases de licitación, para quedar como sigue:





1.- IDENTIFICACIÓN DE LA CONVOCANTE:

EL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DE OFICIALÍA MAYOR DE GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA en lo sucesivo denominado "La Convocante", convoca a la Licitación Pública Regional No. OM-DIF-033-2021, relativa a la contratación del "SUMINISTRO DE DESPENSAS PARA EL DIF DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA", operación financiada con recursos provenientes del Presupuesto de Egresos para el Ejercicio Fiscal 2021 autorizados al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Baja California.

PIE DE PÁGINA DE BASES DE LICITACIÓN:

Bases para la Licitación Pública Regional Número OM-DIF-033-2021



MODIFICACIÓN 2

Se modifican los anexos de las bases de la presente licitación contenidos en las paginas 025 de 41 a la 040 de 41, por lo que se integra archivo de Anexos de nombre ANEXOS A BASES DE LICITACIÓN OM-DIF-033-2021, el cual se encontrará a disposición de los licitantes en el portal <https://compras.eabajacalifornia.gob.mx> una vez concluido el evento; así mismo estarán a disposición en la recepción de la Dirección de Adquisiciones de Oficialía Mayor para los licitantes que así lo soliciten.



MODIFICACIÓN 3

Se hace del conocimiento de los licitantes que se adiciona un tercer párrafo al punto 4.5 de las bases de licitación conforme a lo siguiente:



4.5 CONDICIONES DE PRECIO Y PAGO

" ...
... "

El "Órgano Solicitante" se encuentra en posibilidades de otorgar al licitante adjudicado un 10% de anticipo para el presente procedimiento de licitación, para lo cual deberá expedir fianza de garantía por el 100% del monto total previo a la entrega del mismo y la cual permanecerá en vigor hasta la entrega total del suministro.





MODIFICACIÓN 4

Se hace del conocimiento de los licitantes interesados en participar en el presente procedimiento licitatorio que deberán considerar e integrar a su propuesta técnica, la siguiente información:

Listado de insumos alimentarios que conforman los Programas de Asistencia Social Alimentaria son los siguientes:

Tabla 1. Lista de Insumos Alimentarios que conforman las despensas de los Programas de Asistencia Social Alimentaria.

No.	Insumo	Presentación			Cantidad Total 2020	ETC
		Empaque	Cantidad	U/M		
1	Aceite vegetal comestible	Botella	1	L	331,850	01
2	Arroz extra	Paquete	1	Kg	331,850	03
3	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140	g	331,850	04
4	Avena en hojuelas	Paquete	500	g	331,850	05
5	Bolsa	N/A	N/A	N/A	331,850	06
6	Frijol pinto/negro	Paquete	1	Kg	331,850	08/09
7	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	1	Kg	331,850	11
8	Leche descremada en polvo	Paquete	210	g	615,700	13
9	Leche entera en polvo	Paquete	210	g	12,000	14
10	Leche semidescremada en polvo	Paquete	210	g	36,000	15
11	Lenteja	Paquete	500	g	331,850	16
12	Nopal picado en salmuera	Paquete	500	g	331,850	17
13	Pasta integral para sopa codito	Paquete	200	g	331,850	18
14	Pasta integral para sopa espagueti	Paquete	200	g	6,000	19
15	Zanahoria picada en salmuera	Paquete	500	g	279,000	27




Se anexan Especificaciones Técnicas de Calidad que deberán cumplirse para cada uno de los insumos (Anexo A).

Análisis microbiológicos

1. Los análisis de laboratorio de los Desayunos Escolares se realizarán conforme al punto III. **Análisis de laboratorio de los Insumos Alimentarios.**



Visitas de seguimiento al aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria

1. El área técnica realizará visitas a las instalaciones del licitante con el objeto de evaluar y confirmar la veracidad de la información presentada en las propuestas y aspectos, a fin de verificar la calidad de los productos utilizados y su capacidad



técnica. Se levantará un acta de hechos que será firmada por los responsables de las instalaciones y los funcionarios de la institución, en esta acta se expresará el resultado de dicha visita, así como reportes adjuntos.

Así mismo el proveedor será sujeto a revisiones de seguimiento aleatorias a sus instalaciones y donde se establezcan centros de almacenamiento, esto con la finalidad de vigilar la higiene de su servicio: Recibo, almacenamiento, transporte y servicio acorde con la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los centros de resguardo de los Insumos Alimentarios del licitante deben contar con las condiciones que marca la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en el rubro de Instalaciones, para poder ser espacios seguros y confiables que permitan el cumplimiento del propósito del servicio.

2. El Proveedor deberá informar donde se encontrarán sus centros de almacenaje de insumos alimentarios, en caso de que estos se incrementen o presenten cambios de ubicación tendrá la obligación de hacer una notificación formal a la institución, para realizar vigilancia de acuerdo al punto No. 1.

Unidades receptoras y condiciones de entrega:

1. El concursante deberá tener la capacidad para realizar las entregas en todo el estado de Baja California de acuerdo al **Anexo C**.

Programa Alimentario de Despensas

Tabla 2. Unidades receptoras de los Apoyos Alimentarios (Despensas) en los almacenes en los Sistemas Estatales DIF y Sistemas Municipales DIF. **Anexo C.**

Destinatario	Responsable	Domicilio	Teléfono	Horarios
DIF MUNICIPAL MEXICALI	C. FRANCISCO JAVIER MONTIJO ENCARGADO DE ALMACEN	CALZADA CETYS #1699, COLONIA RIVERA, MEXICALI, B.C. C.P. 21240	(01-686) 567-27-20	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF-MUNICIPAL TIJUANA	C.P. ARIATNE AZUARA ALVAREZ JEFE DE DEPARTAMENTO DEL PROGRAMA ALIMENTARIO	BLVD. INSURGENTES #1760-8, FRACCIONAMIENTO LOS ALAMOS, C.P. 2500, TIJUANA, B.C.	(01-664) 608-82-00	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF MUNICIPAL ENSENADA	C. LUIS BUSSANI ENCARGADO DE ALMACEN	AV. FLORESTA #330, COLONIA OBRERA, C.P. 22830, ENSENADA, B.C.	(01-646) 172-50-84	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
	COORDINADOR DEL PROG. ALIMENTARIO	AV REFORMA #80 FRACCIONAMIENTO BAHIA CP 22880		
DIF MUNICIPAL TECATE	C. SERGIO ALFREDO ARCE MORENO ENCARGADO DE ALMACEN	AV JOSE GUTIERREZ DURAN #645, FRACCIONAMIENTO LA HACIENDA, C.P. 21448 TECATE, B.C.	(01-665) 654-16-30	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM

DIF MUNICIPAL ROSARITO	C. HERNAN CHAVEZ CASA ENCARGADO DE ALMACEN	CALLE JOSE HAROZ AGUILAR NO. 2, VILLA TURISTICA, C.P. 22710, ROSARITO, B.C.	(01-661) 612-60-77	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF ESTATAL MEXICALI	C. ISABEL DIAZ FLORES SUPERVISORA ADMINISTRATIVA DE ALMACEN	AV. MINEROS #345 ENTRE "F" Y "G", COLONIA INDUSTRIAL, C.P. 21100, MEXICALI, B.C.	(01-686) 554-52-39	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF ESTATAL TIJUANA	C. JESUS HERNANDEZ ACEVEDO	CALLE EUSEBIO KINO #17533, FRACCIONAMIENTO GARITA DE OTAY, C.P. 22430, TIJUANA, B.C.	(01-664) 104-01-10	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF ESTATAL SAN QUINTIN	C. JUAN CARLOS DIAZ JIMENEZ ALMACENISTA	CALLE LUCIO BLANCO #1221, EJIDO NUEVO BAJA CALIFORNIA, C.P. 22930, DELEGACION SAN QUINTIN DEL MUNICIPIO DE ENSENADA, B.C.	(01-616) 165-15-20	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM

2. El concursante deberá incluir en el costo del producto los gastos por empaque, seguro, fletes, maniobras y todos los gastos que se deriven de la entrega de las despensas en cada uno de los puntos de entrega, en el entendido que es responsabilidad del proveedor el contratar el personal y los medios necesarios para el suministro de las despensas, así como su descarga en piso de la unidad receptora correspondiente.
3. El proveedor adjudicado se compromete a entregar las cantidades que se deben entregar mensualmente, con los siguientes requisitos:
 - a) Identificados por programa al que pertenecen y la cantidad asignada por tarima. No deben mezclarse los programas, debe ser programa por tarima.
 - b) Entregar requisición al almacenista para iniciar la recepción de los productos en el almacén.
 - a) Los productos deben estar empaquetados y entarimados en las condiciones óptimas.

Así como entregar los esquemas en su respectivo empaque secundario, con peso máximo de 1000 kilogramos, así mismo respetar los máximos recomendados por el fabricante o empacador al estibar las despensas en las tarimas. No podrán participar marcas que presentaron problemas en el seguimiento a la calidad, envío y recepción en ejercicios anteriores por causas ajenas de cualquier índole al cumplimiento del programa de DIF, por lo que el proveedor deberá tener la solvencia moral y económica que permita entregar los insumos en los tiempos establecidos en el Programa Alimentario conforme al calendario de entregas **(Anexo B)**.

Tabla 3. Programa de entregas de los Apoyos Alimentarios. Anexo B.

No. de Entrega	Mes correspondiente	Periodo de entrega
1	Marzo 2021	Del 22 al 26 de marzo de 2021
2	Abril 2021	Del 26 al 30 de abril de 2021
3	Mayo 2021	Del 24 al 28 de mayo de 2021

4	Junio 2021	Del 21 al 25 de junio de 2021
5	Julio 2021	Del 26 al 30 de julio de 2021
6	Agosto 2021	Del 23 al 27 de agosto de 2021
7	Septiembre 2021	Del 20 al 24 de septiembre de 2021
8	Octubre 2021	Del 25 al 29 de octubre de 2021
9	Noviembre 2021	Del 22 al 26 de noviembre de 2021
10	Diciembre 2021	Del 13 al 17 de diciembre de 2021

4. El proveedor se compromete a retirar las tarimas disponibles en el momento de realizar la entrega de los insumos alimentarios, en caso de no realizar esta acción, la institución procederá a retirarlas y hacer uso de ellas sin necesidad de notificación.
5. El proveedor adjudicado acudirá a las oficinas de la Dirección de recursos materiales de DIF Estatal, con domicilio en Av. Gildardo Magaña y Francisco Serrano S/N, Col. Josefa Ortiz de Domínguez, de la ciudad de Mexicali, B.C. Para que le sean entregadas las requisiciones y pedidos mensuales de los insumos y despensas correspondientes a suministrar de cada una de las unidades receptoras, así como de las muestras que se deberán entregar mensualmente en cada almacén para análisis sensorial, estas requisiciones estarán a disposición 1 mes antes del inicio del periodo de entrega en cada uno de los meses.
6. El proveedor se pondrá en contacto con las unidades receptoras 48 horas antes de la entrega con la finalidad de programar el suministro.
7. El proveedor será responsable al momento de la entrega de los insumos que la unidad receptora firme y selle en original las solicitudes de entrega (Requisiciones y pedidos). En caso de detectarse algún faltante el proveedor se compromete a entregar los productos en cuestión en un lapso no mayor a 5 días naturales, en el entendido de que se aplicará la sanción o pena convencional.
8. El proveedor deberá tener en cuenta que en cada una de las entregas se realizará un muestreo aleatorio del 20% que tiene por objetivo la aceptación o rechazo de los productos acorde de los siguientes criterios:

Tabla 4. Parámetros de aceptación o rechazo en los Insumos Alimentarios.

Parámetros a revisión en entrega	Aceptación	Rechazo
Transporte	El alimento debe ser transportado en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante	El vehículo se encuentra sucio o con presencia de contaminantes y/o plagas. La

	físico químico o biológico. Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte. El vehículo deberá de ser fumigado mensualmente y mostrar evidencia de esto.	fecha de la última fumigación del vehículo es mayor a un mes.
Embalaje	El embalaje deberá indicar el nombre del programa, la cantidad y requisición a la que pertenece. La estiba de los productos debe ser la adecuada para la conservación del producto y evitar daños.	El embalaje no indica el nombre del programa, la cantidad y requisición a la que pertenece. La estiba de los productos no es la adecuada ya que presenta productos dañados.
Envases de productos	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas, abombamiento, golpes o corrosión y sin evidencia de plagas. En este apartado se incluye la bolsa que contendrá los insumos alimentarios. Presenta empaque institucional (Pleca) y las leyendas correspondientes.	Envase roto, dañado, rasgado, con fugas abombado, golpes o corrosión para el caso de latas y productos, evidencia de plagas. Bolsa que contendrá los insumos alimentarios en mal estado. No presenta empaque institucional (Pleca), ni las leyendas correspondientes.
Apariencia/aspecto	De acuerdo a las características sensoriales establecidas en las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC).	Diferente a las características sensoriales establecidas en las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC).
Caducidad/consumo preferente	Vigente, acorde a la vida anaquel solicitada en ETC.	Vencida o que no respete la vida anaquel establecida en ETC.

9. De conformidad NOM-251-SSA1-2009, el proveedor deberá asegurarse que antes de cargar los productos (Despensas) a los vehículos de transporte se encuentren en buenas condiciones sanitarias para evitar todo riesgo de contaminación física, química y microbiológica.
Todos los productos deben ser protegidos contra la lluvia, polvo y cualquier otro contaminante ambiental, los procedimientos de manipulación deben ser de tal naturaleza que impidan la contaminación del producto.
10. En el caso de que le sea notificado al proveedor adjudicado sobre la existencia de mermas, este deberá recogerlas de manera inmediata; los insumos serán destruidos por parte del proveedor enviando acta que contenga cantidad, lote y caducidad, programa al que pertenece, nombre del insumo y fotografías a DIF Baja California.

MODIFICACIÓN 5

Se hace del conocimiento de los licitantes interesados en participar en el presente procedimiento de licitación, que se modifica la partida 5 conforme a lo siguiente:

Desayunos Escolares (Modalidad caliente)

Requisitos de los bienes a contratar:

El Programa de Desayuno Escolar Caliente manejará dos esquemas para las dotaciones correspondientes, con las siguientes finalidades:

A) Despensa para la dotación de los Desayunos Escolares Calientes:

Se entregará dicho esquema en la situación de suspensión de los centros educativos inscritos, es decir que no tengan clases presenciales y/o aquellos espacios que no sea posible entregar los platillos preparados derivado a una emergencia sanitaria y/o desastres naturales. *Este esquema debe cumplir los requerimientos del ANEXO TÉCNICO (Esquemas de despensas de los Programas de Asistencia Social Alimentaria).*

B) Menú para la dotación de Desayuno Escolar Caliente (Platillos preparados):

Se beneficiará con platillos preparados de acuerdo con un menú variado (Anexo E) a los centros escolares inscritos que tengan clases presenciales.

PARTIDA 5

Despensa para la dotación de los Desayunos Escolares Calientes (DEC)

El proveedor deberá entregar la despensa debidamente integrada conforme al siguiente esquema de alimentación:

Tabla 9. Despensa para el programa de Desayuno Escolar Caliente (DEC).

Tipo de despensa: Desayuno Escolar Caliente (DEC)		Periodo de vigencia: 2021		
Cantidad	Descripción	Presentación	Unidad de Medida	Proveedor
1	Aceite vegetal comestible	Botella	1L	Dato pendiente
1	Arroz extra	Paquete	1kg	Dato pendiente
1	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140g	Dato pendiente
1	Avena en hojuelas	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Bolsa	N/A	N/A	Dato pendiente
1	Brócoli y coliflor en salmuera	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Frijol pinto/negro	Paquete	1kg	Dato pendiente
1	Garbanzo	Paquete	400g	Dato pendiente
1	Habas	Paquete	250g	Dato pendiente

Tipo de despensa: Desayuno Escolar Caliente (DEC)		Periodo de vigencia: 2021		
1	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	1kg	Dato pendiente
2	Leche descremada en polvo	Paquete	210g	Dato pendiente
1	Lenteja	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Nopal picado en salmuera	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Pasta integral para sopa codito	Paquete	200g	Dato pendiente
1	Soya texturizada	Paquete	300g	Dato pendiente
1	Zanahoria picada en salmuera	Paquete	500g	Dato pendiente

Tabla 10. Lista de Insumos Alimentarios que conforman las despensas del programa del Desayuno Escolar Caliente (DEC). Anexo A

No.	Insumo	Presentación			Cantidad Total 2021	ETC
		Empaque	Cantidad	U/M		
1	Aceite vegetal comestible	Botella	1	L	140,000	01
2	Arroz extra	Paquete	1	Kg	140,000	03
3	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140	g	140,000	04
4	Avena en hojuelas	Paquete	500	g	140,000	05
5	Bolsa	N/A	N/A	N/A	140,000	06
6	Brócoli y coliflor en salmuera	Paquete	500	g	140,000	07
7	Frijol pinto/negro	Paquete	1	Kg	140,000	08/09
8	Garbanzo	Paquete	400	g	140,000	10
9	Habas	Paquete	250	g	140,000	29
10	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	1	kg	140,000	11
11	Leche descremada en polvo	Paquete	210	g	280,000	13
12	Lenteja	Paquete	500	g	140,000	16
13	Nopal picado en salmuera	Paquete	500	g	140,000	17
14	Pasta integral para sopa codito	Paquete	200	g	140,000	18
15	Soya texturizada	Paquete	300	g	140,000	24
16	Zanahoria picada en salmuera	Paquete	500	g	140,000	27

Se anexan Especificaciones Técnicas de Calidad que deberán cumplirse para cada uno de los insumos (**Anexo A**). Todos los insumos del listado deberán realizarse análisis de laboratorio.

MODIFICACIÓN 6

H

Se hace del conocimiento de los licitantes interesados en participar en el presente procedimiento de licitación, que se modifica la partida 6 conforme a lo siguiente:

PARTIDA 6

Menú para la dotación de Desayuno Escolar Caliente (Platillos preparados)

Centros de preparación

1. DIF Baja California proporcionará un menú cíclico de 20 días para el Desayuno Escolar Caliente (DEC) que cumpla con los criterios y limitaciones que establecen los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario emitida por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia.

El Proveedor adjudicado deberá respetar el menú del DEC (**Anexo E**), así como las dotaciones de cada platillo y corresponderá a utilizar productos que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad (**Anexo A**) para su elaboración. Es importante mencionar que, en caso de tener rechazo en algún platillo, ya sea por algún producto alérgeno o aceptación de los beneficiarios, se podrá modificar.

El Listado de insumos alimentarios a utilizar es el siguiente:

Tabla 11. Insumos que conforman el menú del DEC.

No.	Descripción	Presentación	Unidad de Medida	No. ETC
1	Aceite vegetal comestible	Botella	1L	01
2	Agua natural	Garrafón	20L	02
3	Arroz extra	Paquete	1kg	03
4	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140g	04
5	Frijol pinto/negro	Paquete	1kg	08/09
6	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	1kg	11
7	Huevo con cascarón	Cartera	30 piezas	12
8	Leche descremada en polvo	Paquete	210g	13
9	Lenteja	Paquete	500g	16
10	Pasta integral para sopa codito	Paquete	200g	18
11	Pasta integral para sopa fideo	Paquete	200g	20
12	Pasta integral para sopa pluma	Paquete	200g	21
13	Productos cármicos (Bistec de res y pechuga de pollo)	Paquete/A granel	1Kg	22
14	Queso fresco	Paquete	1Kg	23
15	Tortilla de maíz	Paquete	1Kg	26

Handwritten marks and signatures on the right side of the page.

16	Tostada horneada de maíz	Paquete	224g	25
17	Frutas y verduras fresca:	A granel	g	28
18	Apio	A granel	g	28
19	Betabel	A granel	g	28
20	Calabaza	A granel	g	28
21	Chayote	A granel	g	28
22	Guayaba	A granel	g	28
23	Jícama	A granel	g	28
24	Limón	A granel	g	28
25	Mandarina	A granel	g	28
26	Manzana	A granel	g	28
27	Melón	A granel	g	28
28	Naranja	A granel	g	28
29	Nopal	A granel	g	28
30	Pepino	A granel	g	28
31	Pera	A granel	g	28
32	Plátano	A granel	g	28
33	Sandía	A granel	g	28
34	Zanahoria	A granel	g	28

Tabla 12. Platillos a suministrar de acuerdo al menú del programa del Desayuno Escolar Caliente (DEC). Anexo E

No.	Concepto	Presentación		Cantidad Total 2021
		Empaque	Cantidad	
1	Alimento preparado	Platillo	1	2,280,000

- El proveedor adjudicado será el responsable de entregar de manera individual el plato del servicio, vaso y cubiertos para uso exclusivo de niños de acuerdo a la etapa de edad a la asignación del contrato. Así como reponer los que incumplan con la seguridad e higiene de alimentos para su consumo (por uso de vida), el plato deberá ser de material melanina color crema y el vaso de policarbonato. En caso de extravío se solicitará la reposición por parte del proveedor.
El proveedor deberá retirar los enseres de cada beneficiario del centro escolar para entregar limpio al día siguiente, derivado a que las escuelas no cuentan con el espacio, ni equipo y material para realizar dicha acción. En caso de que alguna escuela posea el espacio para realizarlo en proveedor deberá suministrar los materiales y equipos para que se lleven a cabo la operación (Tarja e instalación, jabón, esponjas, escurridor de trastes, entre otros).
- Resguardará en refrigeración o congelación diariamente muestras plenamente identificadas de todos los alimentos elaborados con fecha y nombre de la persona

responsable, mismos que se desecharán al cuarto día. Esto con el objetivo de rastreabilidad en caso de alguna Enfermedad Transmitida por Alimentos.

4. Llevar en cada entrega bitácora de temperatura de salida y llegada del alimento al plantel. Esta bitácora deberá ser validado por el comité de participación social.

Instalaciones del proveedor adjudicado

1. El proveedor deberá considerar que el servicio de alimentos en el plantel será realizado con la participación social por los padres de Familia y Docentes de la Escuela, mismos que serán capacitados por SEDIF. Por lo tanto, el proveedor deberá suministrar al comité de participación social en los centros escolares los siguientes artículos:

- Cubre bocas
- Gel antibacterial
- Guantes desechables
- Cofias

Dichos artículos se utilizarán en el área del servido de los alimentos.

2. El proveedor será sujeto a revisiones aleatorias a sus instalaciones y donde se establezcan centros de preparación para vigilar la higiene de su servicio: Recibo, almacenaje, preparación, transporte y servicio, acorde con la NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” y NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Proveedor deberá informar donde se encontrarán sus centros de preparación de alimentos, en caso de que estos se incrementen o presenten cambios de ubicación tendrá la obligación de hacer una notificación formal a la institución, para realizar vigilancia de acuerdo al punto No. 2.2.2.
4. El área técnica realizará visitas a las instalaciones del licitante con el objeto de evaluar y confirmar la veracidad de la información presentada en las propuestas y aspectos, a fin de verificar la calidad de los productos utilizados y su capacidad técnica en la preparación del alimento. Se levantará un acta de hechos que será firmada por los responsables de las instalaciones y los funcionarios de la institución, en esta acta se expresará el resultado de dicha visita.

- Las cocinas que sean centros de preparación de alimentos del licitante deben contar con las condiciones básicas que marca la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en el rubro de Instalaciones, para poder ser espacios seguros y confiables que permitan el cumplimiento del propósito del servicio de alimentación en los centros escolares.

Análisis microbiológicos

- Los análisis de laboratorio de los Desayunos Escolares se realizarán conforme al punto III. **Análisis de laboratorio de los Insumos Alimentarios.**

A continuación, se presentan los insumos que se requerirán realizar dichos análisis:

Tabla 13. Insumos que requerirán de análisis de Laboratorio acreditado ante EMA o COFEPRIS.

No.	Insumo	No. de ETC
Cereales y tubérculos:		
1	Arroz extra	03
2	Harina de trigo integral fortificada	11
3	Pasta integral para sopa codito	18
4	Pasta integral para sopa fideo	20
5	Pasta integral para sopa pluma	21
6	Tortillas de maíz	25
7	Tostadas de maíz horneadas	26
Leguminosas y alimentos de origen animal:		
8	Atún aleta amarilla en agua	04
9	Frijol pinto/negro	08/09
10	Huevo con cascarrón	12
11	Leche descremada en polvo	13
12	Lenteja	16
13	Productos cárnicos (Bistec de res y pechuga de pollo)	22
14	Queso fresco	23
Aceites y otros:		
15	Aceite vegetal comestible	01
16	Agua natural	02

*Las ETC que deberán cumplirse para cada uno de los insumos mencionados en la Tabla 3. Insumos que conforman el menú del DEC. (Anexo E)

“En el caso de la leche y atún deberán entregar análisis de autenticidad” en el proceso de licitación y/o contratación, así como en el seguimiento al Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

- En el caso de los insumos precederos serán sujetos a inspecciones de acuerdo a los criterios de aceptación y/o rechazo de materia prima establecidos en Especificación Técnica de Calidad (ETC):

Tabla 14. Insumos que se inspeccionarán por medio de criterios de aceptación y rechazo en ETC.

No.	Insumo	No. de ETC
Verduras fresca:		
1	Apio	28

	deberá de ser fumigado mensualmente y mostrar evidencia de esto.	
Embalaje	En los alimentos preparados deberá estar debidamente etiquetado con el nombre del platillo, fecha y hora de preparación y la cantidad, para la adecuada conservación y manipulación del producto. Los insertos que contengan el alimento deben estar debidamente emplayados y contenidos en "Cambros" para su conservación. Los alimentos preparados deben transportarse dentro de los "Cambros" para evitar la contaminación y la temperatura correspondiente (60°C para alimentos calientes y 7° para alimentos fríos).	El embalaje no indica el nombre del platillo, fecha y hora de preparación y la cantidad. No se encuentran debidamente emplayados dentro de los "Cambros".
Insertos contenedor de acero inoxidable	Íntegro, sin: roturas, rasgaduras, fugas, abombamiento (para el caso de productos brik), golpes, corrosión o evidencia de plagas.	Envase roto, dañado, rasgado, con fugas abombado (para el caso de productos brik), golpes, corrosión o evidencia de plagas.
Apariencia/aspecto	De acuerdo a las características sensoriales establecidas en ETC.	Diferente a las características sensoriales establecidas en ETC.

*Las ETC que deberán cumplirse para cada uno de los insumos mencionados.

4. Los insumos alimentarios que utilizará el Proveedor para la preparación del menú del Desayuno Escolar Caliente, serán sujetos a inspecciones de acuerdo a los siguientes criterios de aceptación y/o rechazo:

Tabla 16. Parámetros de aceptación y/o rechazo de los insumos alimentarios para la preparación del Desayuno Escolar Caliente en el centro educativo.

Parámetros a revisión en entrega	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. Corresponde al menú establecido.	Color, olor y aspecto diferente a las características sensoriales establecidas. No corresponde al menú establecido.
Envase	Íntegro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plaga.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con malos olores, con restos de comida.

*Las ETC que deberán cumplirse para cada uno de los insumos mencionados.

5. Se tomarán 3 muestras para análisis bacteriológicos por mes de los alimentos o bebidas preparados en cada centro de producción, en cada uno de los municipios, esto como forma de verificación de sus procesos. Los análisis solicitados son: Mesofílicos aerobios, coliformes totales, coliformes fecales, Salmonella Spp, St. aureus, E. Coli. El muestreo será aleatorio.
6. Presentará análisis bacteriológico del agua purificada que emplea en los procesos de los alimentos en los centros de preparación del proveedor, así como control del agua de consumo vía oral por los niños en centro educativo: Coliformes totales.



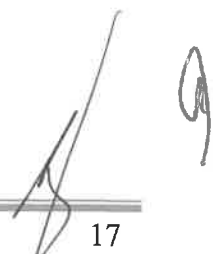
7. Realizar cada seis meses análisis de laboratorio de su personal operativo que incluya: exudado naso-bucofaríngeo, reacciones febriles, Copro I.

Certificaciones

1. El Proveedor deberá presentar en el proceso de licitación una certificación que reconoce el principio de la higiene y sanidad de los alimentos que elabora en base a la **NMX-F-605-NORMEX-2018**, Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” o **NOM-251-SSA1-2009**, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, por lo que deberá presentar una copia simple a color del certificado emitido o informe técnico de empresa certificadora que demuestre que su dictamen fue positivo. Así mismo, durante el tiempo que se lleven a cabo los Desayunos Escolares modalidad Caliente (Platillos preparados), en cada centro de preparación de alimentos deberán cumplir con las prácticas de higiene para el proceso de elaboración de los alimentos conforme a la **NMX-F-605-NORMEX-2018**, Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” y **NOM-251-SSA1-2009**, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
2. El proveedor adjudicado deberá presentar evidencias de la capacitación en manejo de alimentos de la totalidad del personal operativo de sus centros de producción en base a la **NMX-F-605-NORMEX-2018**, Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” y **NOM-251-SSA1-2009**, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. El proveedor adjudicado contará con los servicios de la empresa de fumigación mensual y presentar lo siguiente:
 - a) Contrato de fumigación.
 - b) Programa de fumigación.
 - c) Fichas Técnicas, certificación de COFEPRIS y hojas de seguridad de los productos empleados.
 - d) Presentar póliza de fumigación mensual durante las visitas de seguimiento.



Transporte





1. El licitante, deberán de contar con vehículos, en condiciones apropiadas y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no mayor a seis (6) años, con respecto a la fecha de la prestación del periodo del servicio.
4. Presentará contrato de arrendamiento de transporte en original, copia certificada y copia simple para su cotejo, anexando relación de vehículos.
5. En el caso de vehículos para el traslado de alimentos calientes, hará entrega de los alimentos en insertos (contenedores de acero inoxidable) debidamente emplayados y contenidos en “Cambros” (Anexar fotografías) que garanticen la inocuidad y temperatura de los alimentos entregados. La temperatura de los alimentos calientes a una temperatura de 60°C. El transporte para alimentos fríos deberá de cumplir la temperatura de refrigeración de 4-7°C.
6. Entregará los alimentos en unidades de transporte cubiertas, limpias y desinfectadas, libres de contaminantes que representen un riesgo químico, físico o biológico.
2. Se deberá de anexar fotografías legibles de los vehículos, con su documentación e identificación correspondiente.

Entregas de Desayunos Escolares Calientes

1. Se deberá entregar los Desayunos Escolares Calientes preparados de acuerdo al listado de escuelas seleccionadas por SEDIF que se encuentran en el **Anexo F**. Dicho listado tendrá una actualización cada mes y se proporcionará por medio de una requisición por escuela con la cantidad de beneficiarios. En caso de que un centro educativo ya no solicite estar en el Programa, se notificará al proveedor el nuevo centro escolar donde entregará.
2. Los horarios para las entregas del DEC en los centros educativos, son los siguientes:

Tabla 17. Horarios de entrega.

Día	Horario (am)
Lunes a viernes	8:00
Lunes a viernes	8:30
Lunes a viernes	9:00
Lunes a viernes	9:30
Lunes a viernes	10:00

Es importante mencionar que los horarios de servicio serán determinados por el centro educativo.



3. En casos extraordinarios (Desastre naturales, paros laborales, entre otros) se suspenderá la operación del Programa DEC en los centros educativos, se notificará al proveedor con sentido de urgencia la suspensión de entregas.
4. Los espacios alimentarios equipados, establecidos por SEDIF, el proveedor deberá entregar el insumo (materia prima) para realizar la preparación del menú en dicho lugar. Las escuelas que cuenten con este modelo de entrega se necesitan dotar semanalmente conforme al menú. (Anexo III)
5. El personal que realice la tarea de la preparación de alimentos en los espacios mencionados en el punto anterior, será contratado por el proveedor, quien será el único responsable de pagar un sueldo, prestaciones, compensaciones y seguros médicos.

Medidas de higiene en el personal

1. Tener una vestimenta limpia y adecuada.
2. Uniforme reglamentario.
3. Llevar el cabello recogido y cubierto, usar cubre boca, NO GORRAS, NI MAYAS NEGRAS.
4. Maquillaje discreto, sin alhajas, collares, aretes y zapato cerrado, en el caso de las mujeres.
5. En el caso de los hombres no usar barba, ni bigote.
6. Cuidar que al momento de lavarse las manos se haga hasta el antebrazo con agua, jabón y cepillo; antes, durante y después del servido de los alimentos.

Casos donde se aplicará infracciones

Infracciones leves:

- a) No presentar los registros a inspección o presentarlos con inexactitudes o el suministro incompleto de la información necesaria para la inspección.
- b) No tener una etiqueta de identificación en los contenedores, envases de productos a granel o los productos que contengan. Todo alimento preparado deberá tener su etiquetado correspondiente (Fecha y hora de elaboración, nombre del alimento o platillo y cantidad) que se encuentre en el sitio de preparación. Cometer inexactitudes de datos en el etiquetado, documentos de acompañamiento, rotulación, etc.
- c) Discrepancia entre las características reales del producto alimentario y las que ofrece el operador.

- d) Aplicar tratamientos o procesos de forma distinta a la establecida en la Normativa o Distintivo H, así como la omisión de su aplicación.
- e) No tener realizada una anotación en los registros cuando haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió anotarse a efectos de trazabilidad. No llevar trazabilidad interna de los insumos para la preparación de los alimentos.
- f) El personal que se encuentre en la zona de preparación, así como el que realice la preparación, deberá cumplir con las medidas de higiene en el personal. (Punto G)
- g) Trato no respetuoso al personal funcionario que realice labores de inspección.

“Una infracción leve lleva consigo una notificación para su pronta corrección y tiene un plazo de 7 días para enviar la evidencia de su corrección, en caso de hacer omiso la notificación pasará a ser una infracción grave con notificación de sanción”.

Infracciones graves:

- a) No cumplir con las prácticas de higiene e inocuidad para el proceso de elaboración de los alimentos conforme a la NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” y NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- b) Inducir a confusión o engaño en lo que concierne a productos alimentarios.
- c) Modificar la verdadera identidad de los productos alimentarios o de las materias primas o ingredientes.
- d) No cumplir con las condiciones de transporte, cambros e insertos (contenedores de acero inoxidable) adecuadas para la seguridad y manejo higiénico de los alimentos preparados.
- e) No cumplir con las raciones y/o dotaciones determinadas en el menú del DEC 2020.
- f) No cumplir con la programación asignada para la entrega de los DEC.
- g) No cumplir con la temperatura correspondiente en la entrega de los alimentos preparados calientes y fríos.

“Una infracción grave lleva consigo una notificación de la sanción, además del apercibimiento para su corrección, en caso de hacer omiso a la notificación pasará a ser un motivo para rescindir el contrato”.

Infracciones muy graves:

- a) Defraudar en las características de los productos alimentarios o materias primas, incumplimiento a Especificaciones Técnicas de Calidad.
- b) Cometer infracciones graves que den lugar a perjuicios sanitarios.
- c) Negarse absolutamente a la actuación de los servicios públicos de inspección.
- d) Coaccionar, intimidar, amenazar o maltratar al personal funcionario que realiza funciones de inspección.
- e) Suministrar productos alimentarios o materias primas, no permitidas.
- f) La falsificación de productos.
- g) La manipulación o traslado, sin autorización, de mercancías intervenidas que entrañen un riesgo para la salud.
- h) En caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por los Alimentos (ETA) por un mal manejo higiénico en su preparación.

“Una infracción muy grave lleva consigo una notificación de la sanción, además del apercibimiento para su corrección, en caso de hacer omiso a la notificación pasará a ser un motivo para rescindir el contrato”.

CUESTIONARIOS RECIBIDOS EN TIEMPO Y FORMA

Se hace constar que se recibió 1 (uno) cuestionario en tiempo y forma por parte del licitante: COMERCIALIZADORA DON CACAHUATO, S. DE R. L. DE C. V., en el cual se responde a continuación:

Primera pregunta

Referencia: Numeral 6.1.-, Sobre conteniendo la propuesta técnica, inciso F) e I) de las bases de la licitación.

Pregunta: Podría la convocante ser tan amable de aclararnos si solo tomaremos en cuenta el inciso F) ya que se repite el mismo requisito en el inciso I), ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA: No es correcto, el inciso F) se refiere al documento original de carta de apoyo del fabricante o del distribuidor autorizado y el Inciso I) se refiere a la Carta Compromiso de apoyo en original y en papel membretado expedida por el fabricante o distribuidor autorizado de cada uno de los bienes objeto de la presente licitación.

Segunda pregunta

Referencia: Numeral 6.1.-, Sobre conteniendo la propuesta técnica, inciso J) de las bases de la licitación.

Pregunta: Podría la convocante ser tan amable de aclararnos si la norma equivalente ISO 9001:2015 es la correcta, ya que la que menciona en las bases (ISO 9001:2018) no existe, ¿Es correcta nuestra apreciación?



RESPUESTA: Es correcta su apreciación, la norma requerida es la ISO 9001:2015.

Tercera pregunta

Referencia: Numeral 6.1.-, Sobre conteniendo la propuesta técnica, inciso P, séptimo párrafo

Pregunta: Podría la convocante ser tan amable de indicar el monto del pago de los análisis que se deberá realizar mediante transferencia bancaria a la cuenta del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Baja California, Favor de aclarar.

RESPUESTA: el monto del pago de los análisis que se deberá realizar mediante transferencia es de \$250,000.00 pesos m.n. (Doscientos cincuenta mil pesos 00/100).

Cuarta pregunta

Referencia: Numeral 6.1.-, Sobre conteniendo la propuesta técnica, inciso P, octavo párrafo, dice: Presentar muestras y el original del comprobante de pago de los análisis de laboratorio en los términos solicitados, será motivo de descalificación.

Pregunta: Entendemos que lo que se quiso dar a entender es que la No presentación muestras y el original del comprobante de pago de los análisis de laboratorio en los términos solicitados, será motivo de descalificación. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA: Es correcta su apreciación el NO presentar muestras y el original del comprobante de pago de los análisis de laboratorio en los términos solicitados, será motivo de descalificación.

Quinta pregunta.

Referencia: En base al artículo 28 Fracción XIV de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios para Estado de Baja California, que dice: Datos sobre las garantías, así como la indicación de si se otorgará anticipo, caso en el cual deberá señalarse el porcentaje respectivo y el momento en que se entregará, el que no podrá exceder del cincuenta por ciento del monto total del contrato

Pregunta: Se solicita amablemente a la convocante considerar otorgar un anticipo para el licitante que resulte adjudicado e indicar cual sería el porcentaje ¿Se acepta?

RESPUESTA: Favor de apegarse a lo establecido en la modificación 3.

Sexta Pregunta

Referencia: Especificación Técnica de Calidad 06 (ETC 06), Bolsa ecológica transparente con resistencia e impermeabilidad.

Pregunta: Podría la convocante ser tan amable de aceptar presentar medidas en las bolsas de la siguiente forma:



Medida de 37x70 cm para la dotación para personas con discapacidad, adulto mayor y personas vulnerables, dotación para menores de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados y dotación para personas en situación de emergencia o desastre
Medida de 37x80 cm para la dotación para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia y despensa (DEC) esquema desayuno escolar caliente
Sin que esto sea limitante para los demás participantes, ¿Se acepta?
RESPUESTA: Se acepta su propuesta

A continuación, con la intención de conceder el uso de la voz a los licitantes presentes a efecto de que formulen los cuestionamientos que consideren pertinentes sobre el contenido de las bases de licitación se pregunta si entre los presentes se encuentra algún licitante, haciéndose constar que el **C. J. FRANCISCO VARGAS CERRILLO** en representación de la empresa OPERADORA FIVSA S. DE R. L. DE C. V. hizo las siguientes preguntas:

1. ¿Los análisis se harán solo a los desayunos calientes?

RESPUESTA: No es correcta su apreciación, los análisis se harán a todos los insumos que integran las partidas de la presente licitación.

2. Se está solicitando entrega en estibas ¿Se va a requerir la entrega en bolsas y si van a requerir logos?

RESPUESTA: Las condiciones de entrega se encuentran contenidas en el punto 4.3 de las bases de licitación, así como en la fracción IV **Empaque primario y secundario del producto del Anexo Técnico.**

En virtud de lo anterior se cita a los presentes para el día **26 de febrero de 2021 a las 09:30 horas** para llevar a cabo el **Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones primera etapa** en la sala de juntas de la Dirección de Adquisiciones de Oficialía Mayor de Gobierno, ubicada en el tercer piso del edificio de Poder Ejecutivo, por lo que se cita a los integrantes del Comité para dicho acto, sirva la presente como notificación para los licitantes participantes en este procedimiento.

Se hace saber a los licitantes que el presente acto puede ser impugnado en términos de las disposiciones del artículo 66 de la Ley de Adquisiciones ante la Secretaría de la Honestidad y la Función Pública.

No habiendo nada más que hacer constar, se cierra la presente a las **14:58 horas** de la fecha de su inicio, firmando para constancia los que en ella intervinieron.

Notifíquese en términos de lo ordenado por el artículo 30 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California para que se surtan los efectos legales que le son inherentes.



BAJA CALIFORNIA
GOBIERNO DEL ESTADO

GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS
Y SERVICIOS DE OFICIALÍA MAYOR DE GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA



OM

2

**"COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DE OFICIALÍA MAYOR DE GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA"**



 C. LINO FERNANDO LIMÓN FÉLIX JEFE DEL DEPARTAMENTO DE INVITACIONES Y LICITACIONES DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE OFICIALÍA MAYOR DE GOBIERNO EN SUPLENENCIA DEL PRESIDENTE	 C. EMIR SAAMMAN GALLEGOS LÓPEZ EN REPRESENTACIÓN DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE BAJA CALIFORNIA VOCAL
 C. JOSÉ ISAI TORRES MÁRQUEZ EN REPRESENTACIÓN DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA VOCAL	 C. SANTA BETSAIDA GÁMEZ LOPEZ EN REPRESENTACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA DEL ESTADO VOCAL
 C. MARIO AMEZCUA GUERRERO EN REPRESENTACIÓN DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE BAJA CALIFORNIA ASESOR	

X

B



Por los licitantes participantes.

LICITANTE (EMPRESA)	NOMBRE DEL REPRESENTANTE	FIRMA
OPERADORA FIVEAS DE AL DE CV	J. FRANCISCO VARGAS C	
Comercial Centinela	Jose Francisco Castro	
Comercializadora Don Cacahuato S de RL de CV	Gilberto Aleman Luna	