



Servicios de  
Salud Jalisco



Jalisco  
GOBIERNO DEL ESTADO

# GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO  
SERVICIOS DE SALUD JALISCO

## ACTA DE FALLO DE ADJUDICACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL SECGSSJ-LCCC-058-2024  
CON CONCURRENCIA DE COMITÉ

“INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LOS HOSPITALES  
REGIONALES DEL O.P.D. SERVICIOS DE SALUD JALISCO”

29 de agosto del 2024

ESTA HOJA CORRESPONDE AL ACTA DE FALLO DE ADJUDICACIÓN DE LA  
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL SECGSSJ-LCCC-058-2024 CON CONCURRENCIA DE COMITÉ

Dr. Baeza Alzaña No. 107, Zona Centro, C.P. 44100, Guadalajara, Jalisco, México. Tels. (33) 3030 5000

Página 1 | 15



Para efectos de comprensión de la presente **Acta**, se deberá de atender el "Glosario de Términos y Definiciones" descritos en las **BASES** que rigen al presente **PROCESO LICITATORIO**.

En la ciudad de Guadalajara, Jalisco, siendo las **16:00 horas** del día **29 de agosto de 2024** se celebra la **Décima Cuarta Sesión Ordinaria**, en el auditorio del **ORGANISMO**, con domicilio en Dr. Baeza Alzaga No. 107 Colonia Centro C.P. 44100 Guadalajara, Jalisco, se reunieron los integrantes del **Comité de Adquisiciones del Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud Jalisco**, de conformidad con lo establecido en el artículo 24, fracción VI, de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, a efecto de desarrollar el **Acto de FALLO o RESOLUCIÓN** relativo a la **LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL SECGSSJ-LCCC-058-2024 CON CONCURRENCIA DE COMITÉ** denominada "**INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LOS HOSPITALES REGIONALES DEL O.P.D. SERVICIOS DE SALUD JALISCO**", en términos de los artículos 24, 66 y 69 de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, estando legalmente constituidos y contando con quórum legal para resolver y emitir este **FALLO**, de conformidad con lo establecido en el punto 9 de las **BASES** que rigen este **PROCESO LICITATORIO**;

#### RESULTANDO:

**Primero.-** Con fecha del **01 de agosto de 2024**, en la **Décima Segunda Sesión Ordinaria** del **Comité de Adquisiciones del Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud Jalisco**, se llevó a cabo la aprobación y publicación de la **CONVOCATORIA** para las Personas Físicas y Jurídicas interesadas en participar en la **LICITACIÓN** citada en el preámbulo del presente documento en el portal de internet <https://info.jalisco.gob.mx> y/o <https://sifssj.jalisco.gob.mx> cumpliéndose con lo establecido en el **CALENDARIO DE ACTIVIDADES** de las **BASES** que rigen al **PROCESO LICITATORIO**, y a lo establecido en los artículos 35 fracción X, 59 y 60 de la **LEY** de Compras Gubernamentales Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, artículo 62 de su **REGLAMENTO**, así como del artículo 15 de la **LEY** de Austeridad y Ahorro del Estado de Jalisco y sus Municipios.

**Segundo.-** Con fecha del **15 de agosto de 2024**, de conformidad con los artículos 62, numeral 4 y 63 de la **LEY** de Compras Gubernamentales Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios; y conforme al procedimiento establecido en el punto 5 de las **BASES** que rigen al **PROCESO LICITATORIO**, se celebró el **ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES**, tal como consta en el Acta que se levantó para tal propósito.

**Tercero.-** Con fecha del **22 de agosto de 2024**, se celebró la **Décima Sexta Sesión Extraordinaria** del **Comité de Adquisiciones del Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud Jalisco**, para llevar a cabo el **ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS**, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 65 de la **LEY** de Compras Gubernamentales Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, 68 de su **REGLAMENTO**, y al procedimiento establecido en el punto 9 de las **BASES** que rigen al **PROCESO LICITATORIO**, para este acto compareció el siguiente **PARTICIPANTE**:

- **CORPORATIVO DAAGALBA S.A. DE C.V.**

#### CONSIDERANDO:

##### **Primero. Competencia.**

El **Comité de Adquisiciones del Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud Jalisco**, es legalmente competente para resolver la Adjudicación conforme a los artículos, 23 y 24, fracciones VI y VII de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios; así como el punto 17 de las **BASES** de la **LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL SECGSSJ-LCCC-058-2024 CON CONCURRENCIA DE COMITÉ**, sin que para el acto medie error, dolo, violencia o vicio de consentimiento y por tratarse de un acto lícito y de posible realización, en términos de los artículos 5, 12, 13 y 14 de la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco.

##### **Segundo. De la evaluación a los requisitos legales administrativos.**

De acuerdo con lo señalado en el artículo 66 numeral 1 y 2 de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, la Unidad Centralizada de Compras, realizó el análisis de los





requisitos legales-administrativo solicitados en el punto 9.1, de las **BASES** de la **CONVOCATORIA**, emitiendo el Resultado de la Evaluación Legal-Administrativa en el que determina lo siguiente:

I.- De la Evaluación que determina si la **PROPOSICIÓN** resulta solvente administrativamente.

Con fundamento en los artículos 66 y 69 numeral 1 fracciones I y II, de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios y el artículo 69 de su **REGLAMENTO**, la **Evaluación Legal-Administrativa** fue realizada por la **Unidad Centralizada de Compras**, la cual forma parte de la documentación soporte utilizada para emitir el presente fallo y ha sido integrado al expediente de contratación, observándose el siguiente resultado:

| INCISO  | REQUISITOS OBLIGATORIOS  | CORPORATIVO<br>DAAGALBA S.A. DE<br>C.V.   |    |
|---|--|---|----|
|   |  | CUMPLE  |    |
|   |  | Sí  | No |
| c)  | <b>Anexo 4. (Carta de Proposición).</b> Manifiesto libre bajo protesta de decir verdad de contar con la capacidad administrativa, fiscal, financiera, legal, técnica y profesional para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas.   | Cumple  |    |
| d)  | <b>Anexo 5.</b> (Acreditación) o documentos que lo acredite.   | Cumple  |    |
|   | 1. Presentar copia vigente del Registro Único de Proveedores y Contratistas (RUPC), (en caso de contar con él).  | Cumple  |    |
|   | 2. Presentar copia simple legible del pago emitido por la Secretaría de la Hacienda Pública del Estado de Jalisco, del impuesto estatal sobre erogaciones por remuneraciones al trabajo no mayor a 60 días naturales de antigüedad a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, (impuesto del 2% sobre nómina).  | Cumple  |    |
|   | 3. Tratándose de personas jurídicas, deberá presentar, además:<br>Original o copia certificada solo para cotejo (se devolverá al término del acto) y copia simple legible de la escritura constitutiva de la sociedad, y en su caso, de las actas donde conste en su caso, la prórroga de la duración de la sociedad, último aumento o reducción de su capital social; el cambio de su objeto de la sociedad, la transformación o fusión de la sociedad; de conformidad con lo señalado en los artículos 182 y 194 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.  | Cumple  |    |
|   | A. Original o copia certificada solo para cotejo (se devolverá al término del acto) y copia simple legible del poder notarial o instrumento correspondiente del representante legal, en el que se le acredite la personería jurídica y se le otorguen facultades para actos de administración; tratándose de Poderes Especiales, se deberá señalar en forma específica la facultad para participar en licitaciones o firmar contratos con el Gobierno.<br>Los documentos referidos en los numerales A y B deben estar inscritos en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, cuando proceda, en términos del artículo 21 del Código de Comercio. | Cumple  |    |
|   | B. Copia simple de Constancia de Situación Fiscal con fecha de emisión no mayor a 30 días naturales de antigüedad a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.   | Cumple  |    |
|   | C. Copia simple del comprobante de domicilio de los <b>PARTICIPANTES</b> , no mayor a 2 meses de antigüedad a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, a nombre de la razón social del <b>PARTICIPANTE</b> .   | Cumple  |    |
| D. Declaración Anual del ISR completa del ejercicio fiscal del año 2023, con sus anexos y acuse, a excepción de las empresas constituidas en el año en curso. |  | No cumple, presentó incompleta la declaración Anual del ISR del ejercicio fiscal del año 2023, no adjuntó el acuse de recibo de la declaración anual. |    |
| 4. Tratándose de personas físicas, deberá presentar, además:  |  |   |    |
| A. Copia simple de acta de nacimiento.  |  | No le aplica  |    |





| INCISO | REQUISITOS OBLIGATORIOS   | CORPORATIVO DAAGALBA S.A. DE C.V. |    |
|--------|---|-----------------------------------|----|
|        |   | CUMPLE                            |    |
|        |   | SÍ                                | No |
|        | B. Copia simple de Constancia de Situación Fiscal con fecha de emisión no mayor a 30 días naturales de antigüedad a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.  | No le aplica                      |    |
|        | C. Copia simple del comprobante de domicilio, no mayor a 2 meses de antigüedad a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, a nombre del PARTICIPANTE.  | No le aplica                      |    |
|        | D. Última declaración del ISR completa del ejercicio fiscal del año 2023, en donde se observe el ingreso acumulado del ejercicio fiscal en comento, a excepción de las personas físicas que iniciaron o reactivaron actividades en el año en curso. | No le aplica                      |    |
| e)     | Anexo 6. (Declaración de Integridad y NO COLUSIÓN de PROVEEDORES).  | Cumple                            |    |
| f)     | Anexo 7. (Declaración de aportación cinco al millar para el fondo impulso Jalisco).   | Cumple                            |    |
|        | Anexo 8. (Manifiesto de Opinión Positiva de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales.  | Cumple                            |    |
| g)     | g.1 Opinión Positiva de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), en los términos del numeral 25 de las presentes BASES.  | Cumple                            |    |
|        | Anexo 9. Manifiesto de Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social:  | Cumple                            |    |
| h)     | h.1 Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social emitida por el IMSS en los términos del numeral 26 de las presentes BASES.   | Cumple                            |    |
|        | h.2 Constancia Emitida por el IMSS de hacer público el resultado de la consulta de su opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (ACUSE).   | Cumple                            |    |
|        | Anexo 10. Manifiesto de Opinión de cumplimiento en materia de Aportaciones Patronales y entero de descuentos INFONAVIT, en los términos del numeral 27 de estas BASES.  | Cumple                            |    |
| i)     | i.1 Constancia de Opinión en Materia de Aportaciones Patronales emitida por el INFONAVIT.   | Cumple                            |    |
| j)     | Anexo 11. (Copia simple de Identificación Oficial Vigente).   | Cumple                            |    |
|        | Anexo 12. (Estratificación), y documentos que acrediten lo establecido en su numeral 2.   |                                   |    |
| k)     | La falta de cualquiera de los documentos anteriormente descritos a excepción de los documentos que acrediten lo establecido en el numeral 2 del anexo 12, será motivo de desechamiento de la PROPUESTA del PARTICIPANTE.                            | Cumple                            |    |
| l)     | Anexo 13. (Escrito de no conflicto de interés y de no inhabilitación).  | Cumple                            |    |
| m)     | Anexo 14. (Manifiesto de objeto social en actividad económica y profesionales).   | Cumple                            |    |
| n)     | Anexo 16. Formato libre a través del cual el PROVEEDOR se comprometa a entregar la garantía de cumplimiento, señalada en el numeral 21 de conformidad con lo establecido en el Anexo 15.  | Cumple                            |    |
| o)     | Anexo 17 Manifiesto de Responsabilidad en Materia de Propiedad Intelectual.   | Cumple                            |    |

II. El PARTICIPANTE CORPORATIVO DAAGALBA S.A. DE C.V., NO CUMPLE con la totalidad de los requisitos legales-administrativos solicitados en el punto 9.1, específicamente en el inciso d) Anexo 5. Numeral 3. Letra E. de las BASES, presentó incompleta la declaración Anual del ISR del ejercicio fiscal del año 2023, no adjuntó el acuse de recibo de la declaración anual, como se especifica en dicho punto de las BASES.

Tercero. Evaluación que determina si la PROPOSICION resulta solvente TÉCNICAMENTE.

Con fundamento en los artículos 66 y 69 numeral 1 fracciones I y II de la LEY de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios y artículo 69 de su REGLAMENTO, cumpliendo con el punto 9.1, y las especificaciones técnicas requeridas del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos, de las BASES de la LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL SEGSSJ-LCCC-058-2024 CON CONCURRENCIA DE COMITÉ denominada "INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LOS HOSPITALES REGIONALES DEL O.P.D. SERVICIOS DE SALUD JALISCO" la evaluación de los requisitos técnicos de la PROPOSICIÓN recibida, fue realizada por la Subdirección General Médica del O.P.D. Servicios de Salud Jalisco, quien posee la calidad de área requeriente de donde se desprende el Dictamen Técnico, el cual forma parte de la documentación soporte utilizada para emitir el presente FALLO y ha sido integrado al expediente de contratación. De acuerdo con los requisitos técnicos solicitados en la CONVOCATORIA de la LICITACIÓN y con soporte en el análisis de la documentación





presentada, fundando y motivando las razones para determinar que cumplen o no cumplen la **PROPUESTA** evaluada, observándose el siguiente resultado.

**Cuarto.** De los análisis cualitativo y cuantitativo a la **PROPUESTA** presentada por el **PARTICIPANTE** se desprende lo siguiente:

| PUNTO 9.1. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS   |  | PARTICIPANTE                       |    | OBSERVACIONES.  |
|--|--|------------------------------------|----|---|
|  |  | CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V. |    |   |
| REQUISITOS   |  | CUMPLE                             |    |   |
|  |  | SÍ                                 | NO |   |
| A)   | Anexo 2. (Propuesta Técnica)   | X                                  |    | Cumple al presentar propuesta técnica   |
|  | Adjuntar transcripción textual del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos, más documentos solicitados en el mismo | X                                  |    | Cumple al presentar transcripción textual del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos.  |
| <b>PARTIDA UNICA. INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LOS HOSPITALES REGIONALES DEL O.P.D. SERVICIOS DE SALUD JALISCO</b>  |  |                                    |    |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.</b><br><br>EL PROVEEDOR deberá cumplir con las siguientes disposiciones y características físicas de los insumos en cada una de las entregas que se programen.<br><br>Las personas encargadas de entregar los insumos requeridos en los Hospitales deberán presentarse con el uniforme de la empresa y utilizar los aditamentos necesarios (calzado, cofia o red, guantes, cubre bocas, etc.) que garanticen la higiene e inocuidad de los insumos.<br><br>De no cumplir o acatar cada una de las especificaciones solicitadas en este anexo EL PROVEEDOR incurrirá en incumplimiento en las obligaciones pactadas, y se sujetará a las penas convencionales.   |  | X                                  |    | Cumple con lo solicitado en el apartado "Características y Calidad de los Alimentos" del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos                      |
| <b>CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS (ABARROTES)</b><br><br>El PROVEEDOR deberá considerar las siguientes características para la entrega de los insumos: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Todos los abarrotes deberán ser empaquetados de origen con la presentación, gramaje y características. Todos los productos, deberán contar con una etiqueta que indique las características mínimas del producto entregado: lote, peso, fecha de empaque y fecha de caducidad.</li> <li>➤ Todos los abarrotes deberán contar con fecha de caducidad con vigencia mínima de 12 meses al momento de la entrega.</li> <li>➤ Productos secos: empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.</li> <li>➤ Enlatados: latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras.</li> </ul> |  | X                                  |    | Cumple con lo solicitado en el apartado "Características y Especificaciones de los Alimentos (Abarrotes)" del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos |



| PUNTO 9.1. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS  | PARTICIPANTE                       |    | OBSERVACIONES.  |
|---|------------------------------------|----|---|
|   | CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V. |    |   |
|   | CUMPLE                             |    |   |
| REQUISITOS  | SÍ                                 | NO |   |
| <p><b>Características físicas para la entrega de chiles seco y semillas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Estos productos se solicitarán y deberán ser entregados a granel, respetando la calidad del producto.</li> <li>➤ Todos los productos deberán ser entregados en empaque con etiqueta visible que contenga peso, fecha de empaque y fecha de consumo preferente.</li> <li>➤ Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad.</li> </ul> <p><b>Características Físicas para la entrega de Granos y harinas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.</li> <li>➤ Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.</li> </ul>  |                                    |    |   |
| <p><b>CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (CARNES)</b></p> <p>El PROVEEDOR deberá considerar las siguientes características de calidad para la entrega de los insumos:</p> <p>Debe proceder de animales sacrificados en rastros con registro sanitario o de preferencia en Establecimientos Tipo Inspección Federal (T.I.F.). Debe cumplir con las normas sanitarias establecidas.</p> <p>Se debe verificar el peso, el tamaño, la limpieza e integridad del corte (sin hueso y sin piel), libre de manchas o coloraciones verdosas, amarillentas o con diferentes coloraciones, olor y sabor desagradable, putrefacto o rancio, golpes, hematomas o signos de deshidratación.</p> <p>Exenta de parásitos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites establecidos por las Normas Sanitarias vigentes.</p> <p>El envase debe ser resistente, elaborado con materiales inocuos que no contaminen, ni modifiquen las características</p> | X                                  |    | <p>Cumple con lo solicitado en el apartado "Características y Especificaciones de los Alimentos (Carnes)" del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos</p> |





| PUNTO 9.1. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS  | PARTICIPANTE                       |    | OBSERVACIONES. |
|---|------------------------------------|----|----------------|
|   | CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V. |    |                |
|   | CUMPLE                             |    |                |
|   | SÍ                                 | NO |                |
| <p>REQUISITOS</p> <p>del producto, debe estar íntegro, que garantice la conservación del producto.</p> <p>Cada envase podrá llevar en la etiqueta los siguientes datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominación genérica y específica del producto, con su grado de clasificación,</li> <li>• Nombre y domicilio fiscal de la planta procesadora,</li> <li>• Puede incluir logotipo de marca,</li> <li>• Fecha de sacrificio,</li> <li>• Invariablemente deberá llevar la fecha de envasado,</li> <li>• Fecha de caducidad o consumo preferente,</li> <li>• Incluir la leyenda: "consérvese en refrigeración".</li> </ul> <p>En todas las etapas de proceso, incluyendo el transporte se debe mantener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C. El vehículo de transporte debe tener sistema de refrigeración, estar limpio, cerrado y mantener la temperatura.</p> <p>Debe estar envasada, en materiales de tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, donde sea visible la carne, conservando la integridad física, química y sanitaria. Su etiqueta debe indicar la fecha de caducidad (día y mes), la cual señala el tiempo durante el cual está en condiciones de consumirse siempre y cuando se conserve en la temperatura que se indique en la misma. No se permite la adición de ningún aditivo o ingrediente.</p> <p>La carne molida es de fácil descomposición por el gran aumento de área superficial factible de contaminarse generada con el molido, por lo cual es de suma importancia que su proceso y manipulación sea de la mejor calidad. El molino debe ser debidamente limpiado con frecuencia. Debe estar envasada, en materiales de tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, donde sea visible la carne, conservando la integridad física, química y sanitaria. Su etiqueta debe indicar la fecha de caducidad (día y mes), la cual señala el tiempo durante el cual está en condiciones de consumirse siempre y cuando se conserve en la temperatura que se indique en la misma.</p> <p>No se permite la adición de ningún aditivo o ingrediente.</p> <p>El único producto que se deberá entregar congelado será el Pescado a -7°C., mismos que deberán de estar empaquetado y etiquetados con marca de origen, que debe contener fecha de caducidad vigente.</p> <p>Los productos cárnicos deben entregarse en cajas con bolsas dobles transparentes en múltiplos de 5 de 5kg cada una en una temperatura de 5°C. (Se le solicitará al PROVEEDOR que las</p> | X                                  |    | 1              |



| PUNTO 9.1. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS   | PARTICIPANTE                       |    | OBSERVACIONES.   |
|--|------------------------------------|----|--|
|  | CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V. |    |  |
|  | CUMPLE                             |    |  |
| REQUISITOS   | SÍ                                 | NO |  |
| <p>cajas se dejen hasta la próxima entrega sin que este genere un costo adicional al organismo)</p> <p>Deberán ser transportados en contenedores con sistema frío, los contenedores tienen que estar limpios.</p> <p>Color Res: rojo brillante, Cerdo: rosa pálido, textura firme, elástica y ligeramente húmeda, olor característico a carne fresca.</p> <p>Temperatura Refrigerados: fresca a máximo 4°C, congelados mínimo a -18°C.</p> <p>Pollo: color característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado, textura firme, húmeda, olor característico, temperatura refrigerados: máximo 4°C, congelados a menos de 18°C.</p> <p>Entrega: Empaques integros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.</p> <p>Pescados: apariencia, agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos, textura carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago.</p> <p>Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos, olor característico, temperatura, refrigerados: máximo 4°C, congelados: mínimo a 18°C sin signos de descongelación, empaque limpio e integro.</p> |                                    |    |  |
| <p><b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (FRUTAS Y VERDURAS)</b></p> <p>El PROVEEDOR deberá considerar las siguientes características de calidad para la entrega de los insumos: Deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico con una maduración para consumirse en un periodo aproximado de 72 horas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega. Con excepción se solicitarán los productos coliflor y brócoli se entreguen en empaquetado de manera individual.</p> <p>Fruta: piezas integras, frescas y de primera calidad. Sin</p>   | X                                  |    | <p>Cumple con lo solicitado en el apartado "Características y Especificaciones de los Alimentos (Frutas y Verduras)" del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos</p> |





| PUNTO 9.1. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS   | PARTICIPANTE                       |    | OBSERVACIONES.   |
|--|------------------------------------|----|--|
|  | CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V. |    |  |
|  | CUMPLE                             |    |  |
|  | SÍ                                 | NO |  |
| <p>REQUISITOS</p> <p>evidencia de magulladuras o fermentación.</p> <p>Verduras: piezas integrales, frescas y de primera calidad. Sin evidencia de magulladuras o fermentación.</p> <p>Verduras de hoja verde: color brillante, integrales, limpias, crujientes, sin raíz y sin restos de tierra.</p>   |                                    |    |  |
| <p><b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (LACTEOS, EMBUTIDOS Y CREMERÍA)</b></p> <p>El PROVEEDOR deberá considerar las siguientes características de calidad para la entrega de los insumos:</p> <p>Caducidad: Todos los productos empaquetados, deberán contar con una etiqueta que indique lote y fecha de caducidad mínima de 3 meses.</p> <p>Garantía: Los productos solicitados a granel deberán contar con una etiqueta que indique las características mínimas del producto entregado: peso, fecha de empaque y fecha de consumo preferente.</p> <p>Condiciones de limpieza y presentación de los envases y empaques, sin presencia de violaciones o roturas.</p> <p>Cumplir satisfactoriamente con las características físicas especificadas, información nutrimental y fecha de caducidad visible, verificar que las charolas plásticas que resguardan la integridad de los productos estén limpias y sean resistentes, libre de fauna nociva y suciedad.</p> <p>No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor a humedad, agrio o amargo, consistencia gelatinosa, floja o acuosa y olor fuerte o fétido.</p> <p>Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas.</p> <p>Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Su vida-media es de 4 a 6 días almacenados con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 7 °C. Su transporte debe ser en vehículos cerrados que garanticen su conservación.</p> <p>Embutidos: Deberá estar limpio y substancialmente exento de manchas o coloraciones diferentes, iridiscencia (tonalidades del arco iris) o fluorescencia, si cambios a corto plazo, no debe presentar grasa separada de la carne, el color debe ser rosa típico estable. Consistencia tierna y aspecto fresco. La carne debe estar curada de modo uniforme. Con aroma a "carne", sin</p> | X                                  |    | <p>Cumple con lo solicitado en el apartado "Características y Especificaciones de los Alimentos (Lácteos, Embutidos y Cremería)" del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos</p> |



| PUNTO 9.1. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS  | PARTICIPANTE                       |    | OBSERVACIONES.   |
|---|------------------------------------|----|--|
|   | CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V. |    |  |
|   | CUMPLE                             |    |  |
| REQUISITOS  | SÍ                                 | NO |  |
| <p>signos de rancidez. No contendrá antibióticos, hormonas, agentes anabólicos no permitidos o en cantidades superiores a las permitidas por la Secretaría de Salud.</p> <p>Leche y derivados: No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración más de 2 horas. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.</p> <p>Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas.</p> <p>Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Su vida media debe ser de 4 a 6 días almacenados con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 7 ° C. Su transporte debe ser en vehículos cerrados que garanticen su conservación.</p> <p>Huevo: Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente.</p> <p>Quesos frescos: Olor Característico, Textura Bordes limpios y enteros, elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío, fecha de caducidad.</p> <p>Mantequilla: sabor característico, color uniforme, apariencia sin partículas extrañas, temperatura, máximo 4º c , elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha de caducidad vigente.</p> |                                    |    |  |
| <p><b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (PAN, TORTILLAS, MASA, TOTOPOS)</b></p> <p>El PROVEEDOR deberá considerar las siguientes características para la entrega de los insumos:</p> <p>Se deberán entregar en empaques con marca de origen.</p> <p>Los empaques no deberán estar dañados</p> <p>En el caso de las tortillas deberán entregarse en contenedores tipo hielera, en paquetes de un kilogramo individualmente envuelto y caliente.</p> <p>Su transportación y entrega deberá ser en contenedores y vehículos caja cerrada, limpios y libres de plagas y fauna nociva.</p> <p>El pan dulce, deberá ser del día y entregado en contenedores de plástico rígido, emplayados y cubiertos.</p>   | X                                  |    | <p>Cumple con lo solicitado en el apartado "Características y Especificaciones de los Alimentos (Pan, Tortillas, Masa, Totopos)" del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos</p> |





| PUNTO 9.1. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS  | PARTICIPANTE                       |    | OBSERVACIONES.   |
|---|------------------------------------|----|--|
|   | CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V. |    |  |
|   | CUMPLE                             |    |  |
| REQUISITOS  | SÍ                                 | NO |  |
| Tortillas, tostadas, masa y totopos, envases limpios en buen estado.  |                                    |    |  |
| <p><b>NORMAS Y/O CERTIFICADOS DE CALIDAD</b></p> <p>En la elaboración de los insumos se deberán considerar las siguientes normas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</li> <li>NORMA Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne</li> <li>NORMA Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</li> <li>Ley General de Salud en lo relativo a: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Características fisicoquímicas</li> <li>➤ Características sensoriales</li> <li>➤ Etiquetado: especificación y tipo de queso. Con las leyendas: " Bajo en grasas", "Elaborado con leche pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración", el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima.</li> <li>➤ Información nutrimental.</li> <li>➤ Aditivos; contenido neto; marca y domicilio de la empresa que lo produce.</li> <li>➤ La fecha de caducidad, señalando con letra o número el día, mes y año.</li> </ul> </li> <li>El LICITANTE deberá adjuntar constancia de cuando menos 10 empleados en el que se acredite el manejo higiénico de los alimentos, basado en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009.</li> </ol> | X                                  |    | Cumple con lo solicitado en el apartado Normas y/o Certificados de Calidad del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos |
| <p><b>TRANSPORTACIÓN</b></p> <p>Los LICITANTES que deseen participar en la presente licitación deberán de contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos.</p> <p>El transporte de los bienes deberá ser:</p> <p>En caja cerrada o caja seca contar con un sistema de refrigeración con control de temperatura para los alimentos (carnes rojas, carnes blancas, embudidos y derivados lácteos, frutas y verduras y pescado) y contenedores limpios y libres de plagas y fauna nociva, con cubiertas que los protejan del clima.</p> <p>El LICITANTE deberá adjuntar constancia de cuando menos 10</p>   | X                                  |    | Cumple con lo solicitado en el apartado "Transportación" del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos                   |
| El LICITANTE deberá adjuntar constancia de cuando menos 10  | X                                  |    | Cumple con lo solicitado al  |





| PUNTO 9.1. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS  | PARTICIPANTE                       |    | OBSERVACIONES.   |
|---|------------------------------------|----|--|
|   | CORPORATIVO DAAGALBA, S.A. DE C.V. |    |  |
|   | CUMPLE                             |    |  |
| REQUISITOS  | SÍ                                 | NO |  |
| empleados en el que se acredite el manejo higiénico de los alimentos, basado en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, con vigencia mínima de 09 meses  |                                    |    | presentar cuando menos 10 constancias de empleados acreditados en el manejo higiénico de los alimentos solicitado en el Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos. |
| El LICITANTE deberá adjuntar constancia en la que se acredite el manejo higiénico de los alimentos, basado en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, con vigencia mínima de 09 meses  | X                                  |    | Cumple con lo solicitado al presentar constancia donde acredita el manejo higiénico de los alimentos solicitado en el Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos    |
| <b>FUMIGACIÓN</b><br>El PARTICIPANTE deberá adjuntar a su propuesta copia simple del contrato de fumigación con vigencia que abarque el periodo de contratación   | X                                  |    | Cumple con lo solicitado en el apartado "Fumigación" del Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos   |
| <b>EXPERIENCIA</b><br>El PARTICIPANTE deberá adjunta a su propuesta técnica, cuando menos 2 contratos u órdenes de compra, debidamente formalizado(a)s, por los que intervienen en ellos, con instituciones públicas del orden municipal, estatal o federal, cuyo objeto sea el manejo de alimentos, que se hayan elaborado en los ejercicios 2021 y 2024. Podrán ser considerados contratos vigentes a la fecha del acto de Presentación y apertura de propuestas. | X                                  |    | Cumple al presentar lo solicitado en el Anexo 1. Carta de Requerimientos Técnicos  |

I. La PROPUESTA del PARTICIPANTE CORPORATIVO DAAGALBA S.A. DE C.V., NO CUMPLE ADMINISTRATIVAMENTE, de acuerdo con lo siguiente:

| REQUISITOS QUE INCUMPLE LA PROPUESTA  | MOTIVO DEL INCUMPLIMIENTO   | FUNDAMENTO DEL DESECHAMIENTO  |
|---|---|---|
| Punto 9.1, inciso d) Anexo 5. Numeral 3. Letra E. <i>Declaración Anual del ISR completa del ejercicio fiscal del año 2023, con sus anexos y acuse, a excepción de las empresas constituidas en el año en curso.</i> | El PARTICIPANTE NO CUMPLE CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN EL PUNTO 9.1. inciso d) Anexo 5. Numeral 3 letra E, (requisitos legales administrativos) presentó incompleta la declaración Anual del ISR del ejercicio fiscal del año 2023, no adjuntó el acuse de recibo de la declaración anual. | Por el motivo ante expuesto, se DESECHA la PROPUESTA del PARTICIPANTE CORPORATIVO DAAGALBA S.A. DE C.V., con fundamento en el numeral 12. DESECHAMIENTO DE PROPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES inciso b) de las BASES, en correlación con lo establecido en el artículo 69 numeral 2 de la LEY. |

Quinto. PARTICIPANTE cuya PROPUESTA SE DESECHA.

I. En términos del artículo 69 numeral 1 fracción I de la LEY de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, la PROPUESTA del PARTICIPANTE CORPORATIVO DAAGALBA S.A. DE C.V., se DESECHA por la razón motivada que se indica en el apartado CONSIDERANDO punto cuarto numeral I, del presente





**FALLO**, con fundamento en el **numeral 12. DESECHAMIENTO DE PROPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES inciso b)** de las **BASES**, en correlación con lo establecido en el artículo 69 numeral 2 de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

#### PROPOSICIONES:

**Primero.** Se declara **DESIERTO** el presente **PROCESO LICITATORIO**, toda vez que el **PARTICIPANTE CORPORATIVO DAAGALBA S.A. DE C.V., NO CUMPLE** con la totalidad de los **requisitos administrativos**, como se señala en el apartado **CONSIDERANDO** punto cuarto **numeral I**, del presente **FALLO**, esto de conformidad con el artículo 69, numeral 1 fracción II y artículo 71, numeral 1 de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, y el punto 14 de las **BASES**, sin perjuicio de la facultad que le asiste a la **CONVOCANTE** para realizar una **SEGUNDA CONVOCATORIA**, de conformidad al artículo 71, numeral 2 de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios

**Segundo.** Notifíquese la presente **RESOLUCIÓN** al **PARTICIPANTE** en los términos establecidos en las **BASES** que rigen al presente proceso de **LICITACIÓN** de conformidad con el Artículo 69 numeral 4 de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios y el Artículo 73 del **REGLAMENTO**.

De acuerdo con lo anterior, publíquese la presente **RESOLUCIÓN** en el Portal de <https://info.jalisco.gob.mx>, y/o <https://sifssj.jalisco.gob.mx> protegiendo en todo momento la información pública, confidencial y/o reservada conforme a lo establecido en la **LEY** de la Materia.

Con fundamento en lo establecido en el artículo 69 fracción VI de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, se hace constar el nombre y cargo de los servidores públicos responsables de las evaluaciones realizadas:

- La Evaluación Legal-Administrativa, fue realizada por los servidores públicos Mtra. Maribel Becerra Bañuelos en su carácter de Directora de Gestión Administrativa, el Lic. Abraham Yasir Maciel Montoya Coordinador de Adquisiciones y como persona designada del proceso en la Unidad Centralizada de Compras el C. Luis Francisco López González, todos ellos del O.P.D. Servicios de Salud Jalisco.
- El Dictamen de Evaluación Técnica, fue Emitido por el Dr. Juan Ramón Torres Márquez Subdirector General Médico del O.P.D. Servicios de Salud Jalisco.

Se levanta la presente acta de conformidad con los artículo 23, 24 y 31 de la **LEY** de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, las consultas, asesorías, análisis, opinión, orientación y resoluciones que son emitidas por este Comité de Adquisiciones, son tomadas considerando única y exclusivamente la información, documentación y dictámenes que los sustenten o fundamenten y que son presentados por parte de los Licitantes y Servidores Públicos a quienes corresponda, siendo de quien los presenta la responsabilidad de su revisión, acciones, veracidad, faltas u omisiones en su contenido.

Después de dar lectura a la presente Acta, se dio por terminado este acto, siendo las **16:04 horas**, del día **29 de agosto del 2024**.

**Cumplase.** Así lo resolvió el **Comité de Adquisiciones del Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud Jalisco**, con la presencia de sus integrantes, que firman al calce y al margen de esta **RESOLUCIÓN** con base en los Dictámenes Técnico, Legal y Económico efectuados por el Área Requiriente, el Área Técnica y la Unidad Centralizada de Compras.

Lo anterior, para los efectos legales y administrativos a que haya lugar. **CONSTE.**



| NOMBRE                                | PROCEDENCIA  | CARGO                       | FIRMA                 | ANTEFIRMA |
|---------------------------------------|--|-----------------------------|-----------------------|-----------|
| Mtra. Maribel Becerra Bañuelos        | Representante del O.P.D. Servicios de Salud Jalisco  | Presidente Suplente         |                       |           |
| Lic. Abraham Yasir Maciel Montoya     | Representante del O.P.D. Servicios de Salud Jalisco  | Secretario Técnico Suplente |                       |           |
| C. María Isabel Romano Meza           | Representante Suplente de la Secretaría de la Hacienda Pública                               | Vocal                       | ma. Isabel Rom        |           |
| Lic. Martha Lilibeth Contreras Chávez | Representante Suplente de la Secretaría de Administración                                    | Vocal                       | Martha Lilibeth C.Ch. |           |
| Lic. Zianya Guadalupe Gutiérrez Lara  | Representante Suplente de la Consejería Jurídica   | Vocal                       |                       |           |
| Lic. Javier De Oyarzabal Castellanos  | Representante Suplente de la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de Guadalajara | Vocal                       |                       |           |
| Lic. Oscar Emilio Lozano Aparicio     | Representante Suplente del Consejo de Cámaras Industriales de Jalisco                        | Vocal                       |                       |           |
| Lic. Hugo Enrique Verduzco Sánchez    | Representante Suplente del Consejo Mexicano de Comercio Exterior de Occidente                | Vocal                       |                       |           |
| Lic. Horus Alejandro Rodríguez Rosas  | Representante Suplente del Órgano Interno de Control en el O.P.D. Servicios de Salud Jalisco | Invitado Permanente         |                       |           |





| NOMBRE                             | PROCENDENCIA   | CARGO               | FIRMA | ANTEFIRMA |
|------------------------------------|--|---------------------|-------|-----------|
| Lic. Laura Gómez Márquez           | Representante Suplente de la Dirección Jurídica del O.P.D. Servicios de Salud Jalisco    | Invitado Permanente |       |           |
| Lic. Laura Fabiola Hernández Pérez | Representante Suplente de la Dirección de Finanzas del O.P.D. Servicios de Salud Jalisco | Invitado            |       |           |

AVISO DE PRIVACIDAD CORTO PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES RECABADOS POR EL OPD SERVICIOS DE SALUD JALISCO Y COMITÉ DE ADQUISICIONES DEL OPD SERVICIOS DE SALUD JALISCO, con domicilio en la Calle Dr. Baeza Alzaga número 107, en la Colonia centro de la Ciudad de Guadalajara, Jalisco, de conformidad con lo señalado en el artículo 22 de la Ley de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados del Estado de Jalisco y sus Municipios, por medio del cual se le da a conocer la existencia y características principales del tratamiento al que será sometido los datos personales en posesión de estos responsables. Los datos personales que se recaban serán utilizados única y exclusivamente para conocer la identidad de la persona que comparece a los procesos de Adquisición respectivos y para contar con datos específicos de localización para la formalización de las adquisiciones que se realizan. Pudiendo consultar el Aviso de Privacidad Integral de la Secretaría de Salud y Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud Jalisco, en la siguiente liga: <http://ssj.jalisco.gob.mx/transparencia>

-----Fin del Acta.-----