ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES CORRESPONDIENTE A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL CON CARÁCTER PRESENCIAL NÚMERO 06002-DIF07-23 PARA EL SERVICIO DE CAPACITACIONES PARA LOS PROYECTOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO PSBC EJERCICIO 2023.

En las instalaciones del DIF Estatal ubicadas en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra de esta ciudad de Colima, Colima, siendo las 12:12 (doce horas con doce minutos) del día **martes 23 de mayo de 2023**, se encuentran presentes los siguientes integrantes del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de DIF Estatal, el L.C.P. Cesar Maurilio Macias Ramírez, Director de Administración y Finanzas, suplente de la Licda. Rosa María Bayardo Cabrera, Presidenta del Comité de Adquisiciones, C.P. Rosa María González García, suplente del L.C.P. Cesar Maurilio Macias Ramírez, Director de Administración y Finanzas, Secretario Ejecutivo y vocal del Comité L.A. Jessica Carolina Arellano Medina, Directora de Servicios Educativos y vocal del Comité; Lic. Luis Rigoberto Hernández Rocha suplente de la MNC. Rocío Elizabeth Banda Zamora, Directora de Servicios Médicos, vocal; Ing. Felipe de Jesús Rosales Valdovinos, Representante de la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación Delegación Colima; Lic. Isis Yunnuén Ugarte Alejo, Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Alimentario, vocal del Comité; la C.P. María Isabel Gómez Guerrero, Encargada del Departamento de Adquisiciones y Suministros del DIF Estatal y secretaria técnica del Comité; **Lic. Blanca Angelica Castrejón Acevedo, asesor técnico;** Lic. Leticia Muñoz Zepeda, Secretaria de Actas y suplente del Lic. Rafael Contreras Ochoa, Asesor Jurídico de este Comité.

Por parte de los licitantes se encuentra presente la Lic. Jackeline Lyra González, representante del proveedor Marco Antonio Sepúlveda.

Reunidos con el propósito de llevar a cabo la junta de aclaraciones de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial número **06002-DIF05-23 PARA EL SERVICIO DE CAPACITACIONES PARA LOS PROYECTOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO PSBC EJERCICIO 2023**, lo anterior de conformidad con lo señalado en el artículo 35 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, así como lo previsto en el punto 2.2 (junta de aclaraciones) de las Bases de licitación que nos ocupa.

Acto continuo solicitó el presidente suplente a los asistentes que se identifiquen y señalen el carácter con el que comparecen, con el objeto de acreditar la calidad con que comparecen y la validez de la presente junta de aclaraciones, declarándose que existe quorum legal para el desahogo de la presente sesión. Hecho lo anterior, procedió con la lectura al orden del día propuesto para el desahogo de la sesión:

1. **Lista de asistencia y declaración del quórum legal.**
2. **Lectura y aprobación del orden del día.**
3. **Información y lectura por parte del Secretaria Técnica del Comité, de los licitantes que presentaron preguntas a la Licitación Pública Nacional número 06002-DIF07-23**
4. **Asuntos Generales.**
5. **Clausura de la junta de aclaraciones.**

De acuerdo al **segundo punto** del orden del día, se informa que el mismo fue aprobado por unanimidad de los presentes.

De acuerdo con las bases, las preguntas se presentarían a través de las direcciones de correo electrónico siguiente: difestatal.dirgen@gmail.com, con copia a diradmonfinanzas@gmail.com y adquisiciones.difestatal@gmail.com se hace saber a los presentes y licitantes, que de conformidad con el numeral 2.2 de las bases de licitación que nos ocupa, se tenía como fecha límite para la presentación de preguntas hasta el día **19 de marzo de 2023**, hasta las **12:00 horas**, después de esta hora y fecha las dudas o preguntas no serían consideradas en la presente junta de aclaraciones.

El presidente suplente del Comité le cede el uso de la voz a la secretaria técnica para que dé respuesta a las preguntas realizadas por los licitantes, de conformidad a lo señalado en el

numeral 2 del artículo 34 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, esta acta forma parte Integral de las propias bases de licitación que nos ocupa, por lo que deberán ser consideradas por los licitantes participantes en la elaboración de sus propuestas.

Para desahogar el **tercer punto** del orden del día, la secretaria técnica del Comité la C.P. María Isabel Gómez Guerrero, secretario técnico del Comité, hace las siguientes precisiones a las bases de la licitación pública nacional **06002-DIF07-23 para el servicio de capacitaciones para los proyectos del programa de salud y bienestar comunitario PSBC ejercicio 2023.**

PRECISIÓN NO. 1

DICE:

SUB PARTIDA	TEMA	SUBTEMAS DE CAPACITACIÓN	OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN	NÚM. DE GD A CAPACITAR	N°. DE SESIONES PROGRAMADAS
1	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	19	10 sesiones
2	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	19	10 sesiones
3	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	20	10 sesiones
5	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	35	10 sesiones
6	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	35	10 sesiones

		5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.			
7	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	35	10 sesiones
8	Elaboración de blancos	1.- Corte y diseño de colchas 2.- Corte y diseño de sábanas 3.- Corte y diseño de cortinas 4.- Corte y diseño de fundas para almohadas 5.- Elaboración de manteles	Aprender a elaborar blancos para el hogar (sabanas, cortinas, fundas para almohada, etc.) buscando propiciar un ahorro en la economía familiar.	17	
11	Panadería integral parte 2	1.- Variedad de bocadillos bajo en grasa 2.- Empanadas integrales 3.- Picones integrales 4.- Roscas integrales 5.- Wafles integrales	Reafirmar conocimiento y técnicas para preparar, decorar y diseñar diversos postres a través las habilidades del GP con el propósito de impulsar el ahorro familiar.	27	10 sesiones
12	Elaboración de lácteos con leche de cabra	1.- Elaboración de queso fresco bajo en grasa 2.- Elaboración de panela baja en grasa 3.- Elaboración de yogurth bajo en grasa 4.- Elaboración de cajeta ligth 5.- Elaboración de crema, mantequilla y queso asadero ligth	Aprender a cocinar y preparar distintos productos derivados de la lecha de cabra para promover un ahorro en la economía familiar además de generar una opción de autoempleo.	32	5 sesiones
13	Elaboración de lácteos con leche de cabra	1.- Elaboración de queso fresco bajo en grasa 2.- Elaboración de panela baja en grasa 3.- Elaboración de yogurth bajo en grasa 4.- Elaboración de cajeta ligth 5.- Elaboración de crema, mantequilla y queso asadero ligth	Aprender a cocinar y preparar distintos productos derivados de la lecha de cabra para promover un ahorro en la economía familiar además de generar una opción de autoempleo.	24	5 sesiones
19	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas. 5.- Elaboración de biscochos integrales	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	26	10 sesiones
22	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar	19	10 sesiones

		3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	mejores hábitos alimenticios en la comunidad.		
26	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	33	10 sesiones
33	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	15	10 sesiones
44	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	18	10 sesiones

DEBE DECIR:

SUB PARTIDA	TEMA	SUBTEMAS DE CAPACITACIÓN	OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN	NÚM. DE GD A CAPACITAR	N°. DE SESIONES PROGRAMADAS
1	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	19	7 sesiones
2	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	19	7 sesiones

		6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.			
3	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	20	7 sesiones
5	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	35	7 sesiones
6	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	35	7 sesiones
7	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	35	7 sesiones
8	Elaboración de blancos	1.- Corte y diseño de colchas 2.- Corte y diseño de sábanas 3.- Corte y diseño de cortinas 4.- Corte y diseño de fundas para almohadas 5.- Elaboración de manteles	Aprender a elaborar blancos para el hogar (sabanas, cortinas, fundas para almohada, etc.) buscando propiciar un ahorro en la economía familiar.	17	10 sesiones
11	Panadería integral parte 2	1.- Variedad de bocadillos bajo en grasa 2.- Empanadas integrales 3.- Picones integrales 4.- Roscas integrales 5.- Wafles integrales	Reafirmar conocimiento y técnicas para preparar, decorar y diseñar diversos postres a través las habilidades del GP con el propósito de impulsar el ahorro familiar.	27	7 sesiones
12		1.- Elaboración de queso fresco bajo en grasa	Aprender a cocinar y preparar distintos productos derivados de la lecha de cabra para promover un	32	7 sesiones

	Elaboración de lácteos con leche de cabra	2.- Elaboración de panela baja en grasa 3.- Elaboración de yogurth bajo en grasa 4.- Elaboración de cajeta ligth 5.- Elaboración de crema, mantequilla y queso asadero ligth	ahorro en la economía familiar además de generar una opción de autoempleo.		
13	Elaboración de lácteos con leche de cabra	1.- Elaboración de queso fresco bajo en grasa 2.- Elaboración de panela baja en grasa 3.- Elaboración de yogurth bajo en grasa 4.- Elaboración de cajeta ligth 5.- Elaboración de crema, mantequilla y queso asadero ligth	Aprender a cocinar y preparar distintos productos derivados de la lecha de cabra para promover un ahorro en la economía familiar además de generar una opción de autoempleo.	24	7 sesiones
19	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas. 4.- Elaboración de galletas integrales sin azúcar 5.- Elaboración de biscochos integrales	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	26	7 sesiones
22	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	19	7 sesiones
26	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	33	7 sesiones
33	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	15	7 sesiones

44	Panadería integral	1.-Elaboración de pan de caja integral 2.- Elaboración de roles de canela 3.- Elaboración de pan de elote y zanahoria 4.- Pan de hamburguesa integral 5.- Elaboración de bolillo 6.- Elaboración de conchas y empanadas rellenas.	Obtener conocimientos y práctica sobre la elaboración de pan utilizando insumos saludables para propiciar mejores hábitos alimenticios en la comunidad.	18	7 sesiones

Continuando con el uso de la voz la C.P. María Isabel Gómez Guerrero, secretario técnico del Comité informa que, en la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal, **SI** se recibieron preguntas, por lo que da lectura a las mimas, así como la respectiva respuesta, siendo las siguientes:

PREGUNTAS DE LOS LICITANTES.

ROHE CONSULTORES EN DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO S. DE R.L. DE C.V.

PREGUNTA 1.-

"Anexo 3, con título DOMICILIOS: En el contenido señala la localidad y el municipio, se solicita a la convocante aclarar el domicilio o instalaciones en donde se realizará cada capacitación"

RESPUESTA: El domicilio exacto se dará a conocer una vez pactadas fechas de las capacitaciones.

PREGUNTA 2.-

"Punto 1.2 de las bases: Se menciona que "Una vez pactadas las fechas de las capacitaciones, el licitante no podrá cambiarlas", se solicita a la convocante aclarar si esas fechas se pactarán con el licitante y se sugiere a la convocante considerar las características, dinámicas y festividades propias de cada localidad ya que pudieran presentarse causas no imputables al licitante ni a la convocante para que los cambios en las fechas sean posibles con acuerdo de la comunidad, la convocante y el licitante. Se solicita se establezca el mecanismo de solicitud de cambios de fecha y reprogramación, para que se realice con al menos con 5 días de anticipación".

RESPUESTA: Las fechas de las capacitaciones se darán a conocer al licitante adjudicado con 5 días de anticipación a las mismas, de acuerdo al programa a seguir por parte de DIF Estatal Colima.

PREGUNTA 3.-

"Punto 1.2 de las bases: En el apartado Condiciones del servicio, menciona: "Durante las capacitaciones el licitante deberá proporcionar a los asistentes los materiales, herramientas y equipo necesario/suficiente para el desarrollo de los cursos", se solicita a la convocante aclarar si el licitante deberá presentar en la propuesta técnica la lista de materiales, herramientas y equipo a proporcionar para la realización de los cursos o si queda a criterio del licitante, una vez iniciada la impartición de los cursos de acuerdo a las características de la localidad y el grupo"

RESPUESTA: Los materiales, herramientas y equipo a utilizar en las capacitaciones, queda a criterio del licitante participante, de acuerdo a las necesidades propias de la capacitación a impartir y deberá incluir dichas listas en su propuesta técnica.

PROSPECTIVA Y CONSULTORÍA ESTRATÉGICA S.C.

PREGUNTA 1.-

En el punto 1.2 de las bases, en el apartado de lo que se tiene que entregar al término de las capacitaciones (Lista de asistencia, Bitácora informativa, Concentrado de asistencia, Evidencia fotográfica del proceso de capacitación, Encuesta de satisfacción, Plan de formación (programa), se solicita a la convocante aclarar si se cuenta con algún formato específico para cada documento señalado.

RESPUESTA: Se le informa al licitante que sí hay formatos que emite DIF Nacional, los cuales se proporcionarán al licitante vía correo electrónico, una vez emitido el fallo correspondiente.

PREGUNTA 2.-

En seguimiento al punto anterior y al ANEXO 12 de las mismas bases, se solicita a la convocante aclarar si se tienen considerados criterios específicos o requisitos para la elaboración e integración de los entregables.

RESPUESTA: Se tendrán que entregar lo mencionado en el punto 1.2:

- Lista de asistencia.
- Bitácora informativa.
- Concentrado de asistencia.
- Evidencia fotográfica del proceso de capacitación (De los asistentes, de los productos de la capacitación y de la lona antes mencionada)
- Encuesta de satisfacción.
- Plan de formación (programa).

PREGUNTA 3.-

En el punto 1.12 de las bases se menciona: "El proveedor deberá presentar las facturas al término de las capacitaciones, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades se procederá al pago en los siguientes 15 días naturales." Se solicita a la convocante aclarar si deberá presentar al término de cada capacitación o al término de un conjunto de capacitaciones.

RESPUESTA: Podrán entregar al término de un conjunto de capacitaciones, pero se aclara al licitante que se tendrá que emitir una factura por cada capacitación impartida.

PREGUNTA 4.-

Anexo 1. Se solicita a la convocante aclarar si la convocatoria de las personas participantes en los cursos será realizada por la misma convocante.

RESPUESTA: Sí, dicha convocatoria estará a cargo de DIF Estatal Colima.

PREGUNTA 5.-

Anexo 1. Se solicita a la convocante aclarar la duración total en horas de cada curso y en el curso 8 se solicita señalar el número de sesiones.

RESPUESTA: La duración de los cursos será de 20 hrs. en total, divididas en sesiones de 2 hrs c/u. a excepción de los cursos de "Panadería Integral" y "Elaboración de Lácteos con leche de Cabra" en los cuales serán 6 sesiones de 3hrs c/u. y 1 de 2 hrs.

Respecto a la solicitud del señalamiento del número de sesiones en el "curso 8", se solicita al participante, se remita a la precisión número 1 realizada anteriormente.

Para efectos de la notificación y en términos del numeral 2.5 de las bases de Licitación Pública Nacional que nos ocupa, para los licitantes que no hubieran asistido a la presente junta de aclaraciones y que hubieran adquirido las bases, se les tendrá por notificados en forma personal, una vez que se fijen el acta correspondiente y sus anexos en lugar visible de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., así como en la dirección electrónica www.difcolima.gob.mx sin prejuicio de proporcionarse en fotocopia a su solicitud, donde estarán a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado y hasta el término de cinco días hábiles contados a partir del día de la celebración de la junta de aclaraciones.

Se hace del conocimiento de los licitantes que el Acto de Presentación y Apertura de Propuestas será el 30 de mayo de 2023, a las 12:30 horas y el fallo de la presente licitación se dará a conocer el 01 de junio de 2023, a las 13:00 horas, ambas se llevarán a cabo en las instalaciones del DIF Estatal, ubicada en Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col.

En relación al **cuarto punto** del orden del día, correspondiente al rubro de **asuntos generales**, el L.C.P. Cesar Maurilio Macias Ramírez, cede el uso de la voz a los miembros del comité para que se manifiesten, por lo que, no habiendo más comentarios que hacer, se procede a desahogar el último punto del orden del día.

De conformidad al **quinto punto** del orden del día, no habiendo más asuntos para desahogar, se dio por terminado el acto correspondiente a la Junta de Aclaraciones a la Licitación Pública Nacional número **06002-DIF07-23 PARA EL SERVICIO DE CAPACITACIONES PARA LOS PROYECTOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO PSBC EJERCICIO 2023.** levantándose para constancia la presente acta, siendo las 12:30 doce horas con treinta minutos del día de su inicio, anexando la lista de asistencia de los presentes.

L.C.P. Cesar Maurilio Macias Ramírez
Presidente suplente

C.P. Rosa María González García
Secretaria ejecutiva suplente

Lic. Isis Yunnuén Ugarte Alejo
Vocal

L.A. Jessica Carolina Arellano Medina
Vocal

Lic. Luis Rigoberto Hernández Rocha
Vocal

Luis Hdez. Rocha

C.P. María Isabel Gómez Guerrero
Secretaria Técnica

Ing. Felipe de Jesús Rosales Valdovinos
Representante de la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación Delegación Colima

Lic. Leticia Muñoz Zepeda
Asesor Jurídico y secretaria de actas

Blanca Castrejon

Lic. Blanca Angelica Castrejón Acevedo
Asesor Técnico

LICITANTE:

Lic. Jackeline Lyra González