

PÚBLICA PRESENCIAL LICITACIÓN **ADQUISICIÓN** RELATIVA LA ALIMENTARIOS.

DIF/LP/06/2019 DE INSUMOS

ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LAS BASES CORRESPONDIENTE A LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL NÚMERO DIF/LP/06/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS.

En la ciudad de Chihuahua, Chihuahua, siendo las 15:00 horas del día primero de marzo del año dos mil diecinueve, constituidos en las instalaciones que ocupa el Auditorio del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, sito Avenida Tecnológico número 2903, de la colonia Magisterial en esta ciudad, los CC. Lic. Arturo Navarro Baca, Presidente del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua; Lic. Teresita de Guadalupe Fuentes Vélez, Vocal del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua; Lic. Esteban Paredes Mendoza, Vocal Suplente del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua; Ing. Carmen Lizeth Urbina Garibay, Vocal Suplente del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua y el Lic. Carlos Alberto Tinoco Ronquillo, Vocal del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua. La presente se levanta con fundamento en los artículos 58 y 59 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua con el objeto de celebrar la junta de aclaraciones de las bases del presente proceso licitatorio, y; -----

RESULTANDO:

PRIMERO.- Con el objeto de agilizar la lectura de la presente acta, en lo sucesivo se entenderá por:

Ley.- La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.

Comité.- El Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua.

EMA.- La Entidad Mexicana de Acreditación.

DIF NACIONAL.- El Sistema Nacional del Desarrollo Integral de la Familia

SEGUNDO.- Que de conformidad con los artículos 5 y 6 fracción XI de la Ley General de Salud se establece que el Sistema Nacional de Salud está constituido por las dependencias y entidades de la Administración Pública, tanto federal como local, y las personas físicas o morales de los sectores social y privado, que presten servicios de salud, así como por los mecanismos de coordinación de acciones, y tiene por objeto dar cumplimiento al derecho a la protección de la salud y éste tendrá entre sus objetivos, diseñar v ejecutar políticas públicas que propicien la alimentación nutritiva,













LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL RELATIVA A LA ADQUISICIÓN ALIMENTARIOS.

DIF/LP/06/2019 DE INSUMOS

suficiente y de calidad, que contrarreste eficientemente la desnutrición, el sobrepeso, la obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria.

TERCERO.- Que de conformidad con el artículo 172 de la Ley General de Salud en relación con el artículo 27 de la Ley de Asistencia Social Federal, se desprende que el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia es un Organismo Público Descentralizado, con patrimonio y personalidad jurídica propios y tiene entre sus objetivos la promoción de la asistencia social, prestación de servicios en ese campo y la realización de las demás acciones que establezcan las disposiciones legales aplicables, y que dicho organismo promoverá la interrelación sistemática de acciones que en el campo de la asistencia social lleven a cabo las instituciones públicas. Asimismo, el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia forma parte de Sistema Nacional de Salud y, de conformidad con el artículo 28 inciso f) de la referida Ley, se establece que el DIF Nacional será el coordinador del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la familia y tiene, entre otras funciones, proponer para su aprobación a la Secretaría de Salud, la formulación de las Normas Oficiales Mexicanas en la materia y apoyarla en la vigilancia de la aplicación de las mismas;

CUARTO.- Que de conformidad con los artículos 7 y 8 de la Ley de Asistencia Social Federal, se advierte que los servicios de salud en materia de asistencia social que presten la Federación, los Estados, los Municipios y los sectores social y privado, forman parte del Sistema Nacional de Salud, a través del Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada. Los que se presten en los Estados por los gobiernos locales y por los sectores social y privado, formarán parte de los sistemas estatales de salud en lo relativo a su régimen local. De acuerdo a lo dispuesto en la Ley General de Salud corresponde <u>a</u> los gobiernos de las entidades federativas en materia de salubridad general, como autoridades locales y dentro de sus respectivas jurisdicciones territoriales, organizar, operar, supervisar y evaluar la prestación de los servicios de salud en materia de asistencia social, con base en las Normas Oficiales Mexicanas que al efecto expida la Secretaría de Salud o el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. Asimismo, los servicios de salud en materia de asistencia social que se presten como servicios públicos a la población, por las instituciones de seguridad social y los de carácter social y privado, se seguirán rigiendo por los ordenamientos específicos que les son aplicables y supletoriamente por la presente Ley.

QUINTO- Que de conformidad con el artículo 27 fracciones IV, VI, VIII, IX y XIV del Estatuto Orgánico del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia se advierte que le corresponden a la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Nacional, las facultades consistentes en: instrumentar estrategias, programas y acciones de carácter nacional en materia de asistencia social alimentaria y de desarrollo











comunitario orientadas a mejorar las condiciones de vida de la población beneficiaria; establecer los Criterios de Calidad Nutricia para la conformación de insumos alimentarios, considerando la disponibilidad de alimentos y la cultura alimentaria de las diversas regiones del país; evaluar las acciones de los DIF y DIF de la Ciudad de México en materia de orientación alimentaria, de aseguramiento de la calidad alimentaria y de desarrollo comunitario; promover una alimentación correcta que contribuya al combate de la desnutrición crónica y aguda, del sobrepeso y la obesidad, así como de otros trastornos de conducta alimentaria; y proponer la distribución del recurso del Ramo 33 Fondo de Aportaciones Múltiples, en su vertiente de Asistencia Social (Fondo V.I.), para la operación de los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA);

SEXTO.- Que de los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2019 (EIASA) expedidos por el Sistema Nacional del Desarrollo Integral de la Familia en ejercicio de sus atribuciones, específicamente en el marco normativo de la página 58, se establece lo siguiente: "Marco Normativo.- Se requiere de normatividad vigente y aplicable que permita aportar las reglas sobre las cuales se puedan desarrollar estas acciones. Asimismo, que sean la base para las especificaciones técnicas u otros criterios para asegurar que los insumos alimentarios sean de calidad e inocuos. Existen distintas normas en materia de alimentos destinadas a proteger la salud de los beneficiarios y a la aplicación correcta de prácticas de higiene y control en cada una de las etapas de la cadena alimentaria; éstas pueden ser nacionales e internacionales, por ejemplo: las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), Normas Mexicanas (NMX), Normas de la Comisión del Codex Alimentarius, Normas Consolidadas Internacionales AIB, Normas Internacionales de Alimentos (IFS), Normas ISO, específicamente ISO 22000 (*requisito número 23 de las presentes bases), entre otras. Asimismo, los SEDIF pueden apoyarse en las reglas de operación, convenios y manuales de calidad que diseñen para los programas alimentarios, en los cuales plasme los criterios a cumplir para llevar a cabo las acciones de aseguramiento de la calidad alimentaria. Entre las normas que aplican para que los SEDIF lleven a cabo dichas acciones, destacan la NOM-251-SSA1-2009 (*requisito número 21 de las presentes bases), Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios." Asimismo, de la página 63 de <u>Lineamientos de la Estrategia Integral de</u> Asistencia Social Alimentaria 2019 (EIASA), se desprende lo siguiente: "Análisis de laboratorio realizados por laboratorios acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Estos se deben solicitar periódicamente para corroborar el cumplimiento de las ETC".

SÉPTIMO.- Que de conformidad con el artículo 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos se establece que toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. En ese sentido ri.

P











LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL E RELATIVA A LA ADQUISICIÓN E ALIMENTARIOS.

DIF/LP/06/2019 DE INSUMOS

la presente licitación tiene por objeto establecer los requisitos y normas de la calidad, inocuidad, higiene y salubridad a efecto de garantizar que todos los procesos que realizan los licitantes sean los correspondientes a aquellos en los que forman parte de la cadena alimentaria, es decir, en los proceso de compra, acopio de insumos, almacenamiento, empaque, armado, transporte y entrega de los insumos alimentarios en las bodegas del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua. Por lo cual dichas certificaciones no tienen por objeto limitar la libre participación y concurrencia de los ofertantes.

OCTAVO.- Que con motivo de las preguntas y aclaraciones que se recibieron a través del correo electrónico autorizado en las bases del presente proceso licitatorio en sentido de que algunas normas pueden ser opcionales u obligatorias, este Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del DIF ESTATAL, se avocó al estudio de aquellas que deben ser presentadas de manera obligatorias y;

CONSIDERANDO:

PRIMERO.- Que en base a lo expuesto en el resultando número sexto de la presente acta de aclaraciones, se desprende que la NOM-251-SSA1-2009 es de carácter obligatoria, tanto por lo previsto en el numeral 1.2 de la propia norma que a la letra dice: Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional; así como por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia en ejercicio de su atribuciones.

SEGUNDO.- En los mismos términos del considerando anterior, la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Norma equivalente a ISO 22000:2005 es de carácter obligatoria, en virtud de que así lo determina el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia en ejercicio de sus atribuciones.

TERCERO.- En lo referente NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008 o NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, de la propia norma se desprende lo siguiente: Esta norma mexicana especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad cuando una organización: necesita demostrar su capacidad para proporcionar regularmente productos y servicios que satisfagan los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables.

En base a lo anterior, este Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del DIF Estatal resuelve que es indispensable la presentación de los normas a efecto de que los licitantes puedan acreditar que cuentan con la capacidad de proporcionar regularmente los insumos alimentarios objeto Ci)

J.









de la presente licitación, toda vez que la magnitud de la presente licitación contempla la adquisición de alimentación de cientos de miles de personas en el estado de Chihuahua.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, este Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, tiene a bien realizar las siguientes;

ACLARACIONES GENERALES:

PRIMERO.- Los licitantes del presente procedimiento licitatorio deberán de presentar de manera obligatoria los certificados previstos en el capítulo XV Instrucciones para elaborar propuestas, inciso A) propuesta técnica, numerales 21, 22 y 23 de las bases rectoras de la presente licitación.

segunda. Con fundamento en los artículos 29 fracción VIII y 86 fracción IV de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua que a la letra dice: "Los entes públicos se abstendrán de recibir propuestas o adjudicar contrato alguno en las materias a que se refiere esta Ley, con las personas siguientes: Aquellas que hubieren proporcionado información o documentación que resulte falsa, o que no es reconocida por la persona o la servidora o servidor público competente de su expedición" este Organismo se abstendrá de recibir propuestas de aquellos licitantes que hubieran presentado información falsa.

Acto seguido este Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, procedió a contestar las preguntas y solicitudes de aclaraciones de las bases que fueron debidamente enviadas al correo electrónico comiteadquisicionesdif@gmail.com de conformidad a lo establecido en el artículo 59, fracción IV de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, en relación con el capítulo VII de las bases rectoras del presente procedimiento licitatorio.-----

A) ALIMENTOS NUTRASEUTICOS FUNCIONALES, S.A. DE C.V.

PRIMERA PREGUNTA: Es correcto dirigir todos los escritos, tal como se detalla:

Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua licitación pública número DIF/LP/06/2019 relativa a la adquisición de insumos alimentarios.

RESPUESTA A LA PRIMERA PREGUNTA: Sí, los anexos A, B, C D E, F, G y Anexo Tres deberán de ser dirigidos al Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y













DIF/LP/06/2019 PÚBLICA PRESENCIAL LICITACIÓN INSUMOS ADQUISICIÓN DE RELATIVA ALIMENTARIOS.

Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, licitación pública número DIF/LP/06/2019 relativa a la adquisición de insumos alimentarios.

SEGUNDA PREGUNTA: Punto V numeral 2 pagina 2, es correcto presentar la totalidad de la ficha técnica del producto y a que se refieren con imágenes, por favor aclarar.

RESPUESTA A LA SEGUNDA PREGUNTA: Sí, los licitantes deberán de presentar catálogos y/o ficha técnica con la imagen correspondiente a cada uno de los insumos alimentarios de las subpartidas que conforman las partidas en las que participen.

TERCERA PREGUNTA: punto V numeral 12, 13 y 14 pagina 4, solicitan original o copia certificada y copia simple de los siguientes sistemas de calidad que a continuación se detallan:

NOM-251-SSA1-2009

NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008 O NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO

9001:2015

EQUIVALENTE ISO NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, NORMA 22000:2005

En caso de ser únicamente distribuidores de los insumos alimenticios, es correcto presentar carta bajo protesta de decir verdad, que todos los envasadores y/o fabricantes cumplen con todas y cada uno de las gestiones de calidad que solicitan y así tener más participación en beneficio del estado, favor de aclarar.

RESPUESTA A LA TERCERA PREGUNTA: No, en los términos de la expuesto en los considerandos primero, segundo y tercero y en la primera aclaración general, los licitantes del presente procedimiento licitatorio deberán de presentar de manera obligatoria los certificados previstos en el capítulo XV Instrucciones para elaborar propuestas, inciso A) propuesta técnica, numerales 21, 22 y 23 de las bases rectoras de la presente licitación.

CUARTA PREGUNTA: Punto XI criterios de evaluación y adjudicación tercer párrafo, indican que el licitante o los licitantes que resulten adjudicados, se obligan a cotizar y adquirir el volumen total o parcial del frijol pinto, leche entera, leche semidescremada, leche descremada, mezcla de cereales integrales, pinole y atole de lenteja con empresas y/o proveedores legalmente establecidos con una antigüedad mínima de 12 meses a la fecha del fallo, y que dichos alimentos sean producidos en el estado de















chihuahua, nos podrían proporcionar un listado de estos proveedores para dar fiel cumplimiento a dicho punto.

RESPUESTA A LA CUARTA PREGUNTA: En este acto se hace entrega a todos los licitantes un listado de los proveedores legalmente establecidos en el Estado de Chihuahua.

QUINTA PREGUNTA: Punto XV numeral 17 solicitan opinión de cumplimiento de las obligaciones fiscales emitido por la Secretaría de Hacienda de Gobierno del Estado de Chihuahua a través de la recaudación de renta, expedido con una antigüedad menor a los 40 días de la presentación de propuestas técnicas y económicas, en caso de ser empresa foránea, con qué documento será suficiente para dar fiel cumplimiento a dicho punto.

RESPUESTA A LA QUINTA PREGUNTA: La opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en el estado de Chihuahua es obligatoria para todos los licitantes, por lo cual únicamente deben de acudir a cualquier recaudación de rentas, realizar un pago de \$233.97 (DOSCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS 97/100 M.N.), proporcionar el Registro Federal de Contribuyentes y en el supuesto de que no tributen en el estado de Chihuahua, se emitirá una opinión de cumplimiento positiva en virtua de que no tienen obligaciones fiscales pendientes a su cargo.

B) COMERCIALIZADORA PASSAT, S.A. DE C.V.

PRIMERA PREGUNTA: Solicitamos a la convocante nos indique si podemos participar en la presente licitación sustituyendo el punto 23 de la bases, con el punto 22 de las mismas, donde solicitan la Norma equivalente ISO 22000 con la norma ISO 9001/2015 ya que está Norma está integrada con los mismo conceptos como es la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios?, ya que en la actualidad hay empresas que cuentan con este ISO (ISO 22000), y no tienen la calidad y la inocuidad de los alimentos, como lo manifiesta la norma, además de que una licitación es para mejorar los precios y la calidad de los insumos solicitados, por lo que solicitamos amablemente poder participar de acuerdo a los solicitado con anterioridad.

RESPUESTA A LA PRIMERA PREGUNTA.- No, en los términos de la expuesto en los considerandos primero, segundo y tercero y en la primera aclaración general, los licitantes del presente procedimiento licitatorio deberán de presentar de manera obligatoria los certificados previstos en el capítulo XV Instrucciones para elaborar propuestas, inciso A) propuesta técnica, numerales 21, 22 y 23 de las bases rectoras de la presente licitación.

In A : Jan



SEGUNDA PREGUNTA: Solicitamos amablemente a la convocante si es requisito indispensable contar con una bodega en el estado de Chihuahua, y con qué documento podemos solventar este punto?, así mismo esta bodega deberá contar con las normas requeridas para la presente licitación? O únicamente deberán estar las normas en el domicilio fiscal de la empresa participante.

RESPUESTA A LA SEGUNDA PREGUNTA.- No es necesario para participar en la licitación, sin embargo en el supuesto de resultar adjudicado deberán de presentar dentro de cinco días posteriores al fallo correspondiente, el contrato de arrendamiento de una bodega que tenga capacidad para almacenar cuando menos una entrega.

TERCERA PREGUNTA: Solicitamos a la convocante amablemente nos aclare en el punto 22 de las bases donde solicitan presentar la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2008/ISO 9001-2008 O NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001-2015, seria presentar la norma ISO-9001-2015 para poder solventar este punto? Ya que las norma ISO 9001-2008, fue sustituida por las norma ISO 9001-2015.?

RESPUESTA A LA TERCERA PREGUNTA.- No, en los términos de la expuesto en los considerandos primero, segundo y tercero y en la primera aclaración general, los licitantes del presente procedimiento licitatorio deberán de presentar de manera obligatoria los certificados previstos en el capítulo XV Instrucciones para elaborar propuestas, inciso A) propuesta técnica, numerales 21, 22 y 23 de las bases rectoras de la presente licitación, toda vez que el numeral 22 de si prevé la NMX-CC-9001-IMNC-2015/ ISO9001-2015

CUARTA PREGUNTA: Solicitamos amablemente a la convocante nos aclare si en el punto 11 de las bases donde solicitan análisis de laboratorio acreditado ante la EMA, podemos presentar los análisis con lo mínimo requerido?

RESPUESTA A LA CUARTA PREGUNTA.- No, los análisis de laboratorio emitidos por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) deberán de versar sobre los aspectos que se desprenden en las especificaciones técnicas del Anexo Uno de cada insumo alimentario.

C) COMERCIALIZADORA DON CACAHUATO, S. DE R.L. DE C.V.

PRIMERA PREGUNTA: V.- Requisitos específicos que deberán cumplir los licitantes 3. Presentar original y/o copia certificada, así como copias simples legibles para cotejo de los análisis de laboratorio realizados a todos y cada uno de los insumos alimentarios solicitados en todas las subpartidas que conforman las partidas que participen en la presente licitación, los cuales

3

16

- Jan







deberán de ser expedidos por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), con una antigüedad no mayor a 90 (noventa) días naturales contados a partir de la fecha del acto de presentación de propuestas de la presente licitación, anexando copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio que realice los análisis expedida por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.

Respetuosamente manifestamos a la convocante que los análisis expedidos por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A), requieren un tiempo de 20 días hábiles a partir de la entrega del producto, tomando en cuenta la fecha de publicación de las bases no se podría cumplir el tiempo necesario para que nos puedan proporcionar dicho requerimiento. Así mismo atendiendo la solicitud de adquirir el frijol pinto, leche entera, leche semidescremada, leche descremada, mezcla de cereales integrales, pinole y atole de lenteja, se consultó con productores de la región respecto a este requisito a lo que manifestaron no contar con análisis expedidos por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) los cuales manifestaron antes requisito el tramitar procederían a Respetuosamente por lo antes expuesto solicitamos a la convocante poder presentar análisis de laboratorio sin que este tenga que estar acreditado por la Entidad Mexica de Acreditación A.C. (E.M.A.) o en su caso considerar los 20 días hábiles para la presentación de los análisis de laboratorio acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.)

RESPUESTA A LA PRIMERA PREGUNTA: Las bases de la presente licitación estuvieron a disposición de los licitantes a partir del día 18 de febrero por lo cual la apertura de propuestas se prolongó hasta el día 15 de marzo del dos mil diecinueve con el objeto de que los licitantes estuvieran en posibilidad de realizar los análisis a los insumos alimentarios. En ese sentido, no es posible acceder a su solicitud por lo cual todos los licitantes deberán de presentar los análisis por laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación.

SEGUNDA PREGUNTA: V.- Requisitos específicos que deberán cumplir los licitantes.

12. Presentar original y/o copia certificada con copias simples legibles para su cotejo, de la auditoria sanitaria de sus instalaciones, superficies inertes y monitoreos ambientales de sus instalaciones realizadas con base al cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, por laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), con una antigüedad no mayor a 90 (noventa) días naturales contados a partir de la fecha del acto de presentación de propuestas de la presente licitación. Asimismo, deberán anexar copia simple legible de la acreditación vigente

R

* R





LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL RELATIVA A LA ADQUISICIÓN ALIMENTARIOS.

DIF/LP/06/2019 DE INSUMOS

del laboratorio ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.). La auditoría sanitaria deberá reflejar que sus instalaciones cumplen al 100% (cien por ciento) con las medidas de higiene y sanidad establecida en dicha norma. Asimismo, el licitante deberá adjuntar los datos de localización que incluyan domicilio y teléfono del laboratorio que expidió la aludida certificación a efecto de que la convocante pueda corroborar con el laboratorio y la autenticidad del documento.

Respetuosamente manifestamos a la convocante que el alcance de este requisito respecto al certificado mencionado, limitan la libre participación y concurrencia ya que el objeto de este es el cumplimiento de la practicas de higiene de los insumos alimentarios objeto de la presente licitación lo cual no es necesario que estén acreditados por alguna entidad certificadora en específico para su debido cumplimiento.

Por lo antes expuesto solicitamos a la convocante, con la finalidad de no limitar la libre participación y concurrencia de los oferentes, que dicho requisito sea expedido por un laboratorio autorizado para tramitar dicho documento sin que este sea acreditado por una entidad de acreditación en específico.

RESPUESTA A LA SEGUNDA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, en los términos de la expuesto en los considerandos primero, segundo y tercero y en la primera aclaración general, los licitantes del presente procedimiento licitatorio deberán de presentar de manera obligatoria los certificados previstos en el capítulo XV Instrucciones para elaborar propuestas, inciso A) propuesta técnica, numerales 21, 22 y 23 de las bases rectoras de la presente licitación.

TERCERA PREGUNTA: V.- Requisitos específicos que deberán cumplir los licitantes 14. El Licitante deberá presentar original y/o copia certificada con copias simples legibles del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, expedido de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Norma equivalente a ISO 22000:2005, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. El alcance de la certificación deberá estar relacionada con la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios, anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. Asimismo, el licitante deberá adjuntar los datos de localización que incluyan domicilio y teléfono del laboratorio que expidió la aludida certificación a efecto de que la convocante pueda corroborar con el laboratorio, la autenticidad del documento.

Respetuosamente manifestamos a la convocante que el alcance de este requisito respecto a el certificado mencionado, limitan la libre participación n







y concurrencia ya que el objeto de este es el cumplimiento de un sistema de gestión de la inocuidad de los insumos alimentarios objeto de la presente licitación lo cual no es necesario que esté acreditado por alguna entidad certificadora en específico para su debido cumplimiento.

Por lo antes expuesto solicitamos a la convocante, con la finalidad de no limitar la libre participación y concurrencia de los oferentes, solicito que dicho requisito sea expedido por un organismo de certificación autorizado para tramitar dicho documento sin que este sea acreditado por una entidad de acreditación en específico.

RESPUESTA A LA TERCERA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, en los términos de la expuesto en los considerandos primero, segundo y tercero y en la primera aclaración general, los licitantes del presente procedimiento licitatorio deberán de presentar de manera obligatoria los certificados previstos en el capítulo XV Instrucciones para elaborar propuestas, inciso A) propuesta técnica, numerales 21, 22 y 23 de las bases rectoras de la presente licitación.

D) PRODUCTORA PROCESADORA AGRÍCOLA DE MÉXICO, S.A. DE C.V.

PRIMERA PREGUNTA: REFERENCIA: Página 9. A) PROPUESTA TÉCNICA. 2. ANEXO "B".

Entendemos que para requisitar debidamente este formato debemos señalar domicilio, código postal y teléfono en el Estado de Chihuahua para recibir notificaciones y documentos relacionados con el cumplimiento y ejecución del contrato, sin requerir Domicilio fiscal dentro del Estado de Chihuahua, a fin de permitir la libre participación de licitantes locales y foráneos. ¿Es correcta la apreciación?

RESPUESTA A LA PRIMERA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación, los licitantes cuyo domicilio fiscal esté fuera del estado de Chihuahua, deberán señalar un domicilio dentro del estado de Chihuahua a efecto de oír y recibir notificaciones y documentos relacionados con el cumplimiento y ejecución del contrato.

SEGUNDA PREGUNTA: REFERENCIA: Páginas 10 A) PROPUESTA TÉCNICA. NUMERAL 13

Entendemos que para el caso de acreditarse con Credencial para votar con fotografía, dado que existen varios formatos utilizados en la actualidad, bastará que dicho documento esté vigente ante el INE. ¿Es correcta la apreciación? Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA SEGUNDA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación, para dar cumplimiento al requisito del numeral 13 de la página 10 de las bases rectoras del presente procedimiento licitatorio, los licitantes deberán

B

J.









presentar original y/o copia certificada y copia simple de Credencial para votar con fotografía vigente y/o pasaporte vigente y/o cédula profesional de la persona legalmente facultada para suscribir las propuestas

TERCERA PREGUNTA: REFERENCIA: Páginas 10 y 11 A) PROPUESTA TÉCNICA.

Nota: Todos los documentos descritos en los puntos 12 al 23 deberán ser

presentados en original y/o copia certificada y copia simple.

Entendemos que para los siguientes requisitos:

Numeral 14. Declaración anual de I.S.R. del ejercicio fiscal 2017 y sus anexos correspondientes.

Pagos provisionales referenciados correspondientes a los meses de enero a diciembre de 2017.

Numeral 16. Opinión de cumplimiento de las obligaciones fiscales emitido por el Sistema de Administración Tributaria expedido con una antigüedad menor a los 30 días a la presentación de las propuestas técnicas y económicas.

Numeral 18. Opinión de cumplimiento en el pago de las cuotas obrero patronales emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social con una antigüedad menor de 30 días anteriores a la presentación de las propuestas técnicas y económicas.

El original de estos documentos es considerado como la impresión que contiene la cadena original y sello digital que proporciona el portal del SAT. ¿Es correcta la apreciación? Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA TERCERA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

CUARTA PREGUNTA: REFERENCIA: Páginas 10 A) PROPUESTA TÉCNICA.
NUMERAL 14

Entendemos que para acreditar los Pagos Provisionales solicitados en este requisito, dichos pagos deben estar referenciados correspondientes a los meses de enero a diciembre de 2018.

¿Es correcta la apreciación? Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA CUARTA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

QUINTA PREGUNTA: REFERENCIA: Página 11. A) PROPUESTA TÉCNICA. NUMERAL 21. AUDITORÍA SANITARIA DE INSTALACIONES, SUPERFICIES INERTES Y MONITOREO AMBIENTAL DE INSTALACIONES.

Se entiende que para cumplir con este requerimiento, mi representada debe presentar dicha documentación referida a las instalaciones que acredite en este procedimiento.

¿Es correcta la apreciación? Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA QUINTA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

63

H







PRESENCIAL PÚBLICA LICITACIÓN **ADQUISICIÓN** LA RELATIVA ALIMENTARIOS.

DIF/LP/06/2019 INSUMOS DE

SEXTA PREGUNTA: REFERENCIA: Página 7. A) PROPUESTA TÉCNICA. NUMERAL 22 Y 23 CERTIFICADO VIGENTE DE SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Se solicita respetuosamente a la Convocante que a efecto de asegurar proporcionar un servicio más completo, para acreditar estos 2 numerales los licitantes deberán presentar el Certificado vigente del Sistema de Gestión de Integral que comprende ISO 9001:2015 Sistemas de Gestión de la Calidad, ISO 14001:2015 Sistemas de Gestión Ambiental, OHSAS 18001:2007 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos e ISO 28000:2007 Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Calidad, Ambiental, Seguridad y Salud en el Trabajo, Inocuidad y Cadena de Suministro de los Alimentos. El alcance de la certificación deberá estar relacionado con la compra, almacenamiento, comercialización, logística y distribución de alimentos y abarrotes, anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.). Asimismo, el licitante deberá adjuntar los datos de localización que incluyan domicilio y teléfono de la Entidad Mexicana de Acreditación que expidió la aludida certificación a efecto de que la convocante pueda corroborar la autenticidad del documento.

RESPUESTA A LA SEXTA PREGUNTA: No, en los términos de la expuesto en los considerandos primero, segundo y tercero y en la primera aclaración general, los licitantes del presente procedimiento licitatorio deberán de presentar de manera obligatoria los certificados previstos en el capítulo XV Instrucciones para elaborar propuestas, inciso A) propuesta técnica, numerales 21, 22 y 23 de las bases rectoras de la presente licitación.

SÉPTIMA PREGUNTA: REFERENCIA: Página 8. XI. CRITERIOS ESPECÍFICOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN.

Asimismo, el licitante o los licitantes que resulten adjudicados, se obligan a cotizar y adquirir el volumen total o parcial del frijol pinto, leche entera, leche semidescremada, leche descremada, mezcla de cereales integrales, pinole y atole de lenteja con empresas y/o proveedores legalmente establecidos con una antigüedad mínima de 12 meses a la fecha del fallo, y que dichos alimentos sean producidos en el estado de Chihuahua, por lo cual el o los licitantes adjudicados acreditarán esta circunstancia mediante la exhibición de la inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes del productor local, y en el supuesto de que las empresas y/o proveedores chihuahuenses no cuenten con la capacidad y condiciones de entrega, se procederá a la adquisición parcial de los insumos alimenticios, previa autorización por escrito de la persona titular de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario.







Entendemos que debemos cotizar e incluir en las Propuestas una marca chihuahuense para los Productos frijol pinto, leche entera, leche semidescremada, leche descremada, mezcla de cereales integrales, pinole con manzana y atole de lenteja aunado a una Marca alternativa para prever el desabasto de producto chihuahuense. ¿Es correcta la apreciación? Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA SÉPTIMA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación. Sin embargo, en el supuesto de que exista desabasto de los insumos chihuahuenses se deberá solicitar y obtener por escrito, la autorización de la persona titular de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal.

OCTAVA PREGUNTA: REFERENCIA: Pagina 12. XV inciso B) PROPUESTA Económica.

Se entiende que en el anexo seis DESGLOSE DE PRECIOS no viene dicho formato para la partida 2, toda vez en el anexo dos PROPUESTA ECONÓMICA ya se mencionan los precios unitarios de las galletas, ¿es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA OCTAVA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación, el Anexo Seis es únicamente para la partida número uno.

NOVENA PREGUNTA: REFERENCIA: página 2, NUMERAL IV. ENTREGA DE MUESTRAS Y METODOLOGÍA DEL ANÁLISIS CORRESPONDIENTE.

En la pág. 2 IV entrega de muestra, se indica que los licitantes deberán entregar una muestra de todos los insumos que conforman las subpartidas de la partida uno, sin embargo en la página 3, numeral 5 se menciona que se debe entregar una muestra de cada subpartida de la partida uno, aquí se entiende que se debe entregar una despensa armada de cada subpartida. ¿Cuál de las dos solicitudes anteriores es la correcta?

RESPUESTA A LA NOVENA PREGUNTA: Deberá prevalecer la muestra de una despensa armada por cada subpartida de la partida uno, la cual deberá contener todos los insumos solicitados.

DÉCIMA PREGUNTA: REFERENCIA: página 2, NUMERAL V. INCISO 2. REQUISITOS ESPECÍFICOS QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS LICITANTES.

Mencionan que debemos presentar fichas técnicas con imágenes de los productos a ofertar, los proveedores por políticas internas, en ocasiones no presentan las imágenes de sus productos en las fichas y también algunas especificaciones solicitadas en las bases de esta licitación, para dar cumplimiento a este numeral, solicitamos que la información que por cuestiones internas y comerciales no se encuentre en su ficha técnica, se

B

· Jan







DIF/LP/06/2019 PRESENCIAL PÚBLICA LICITACIÓN INSUMOS **ADQUISICIÓN** DE RELATIVA LA ALIMENTARIOS.

coloque en hoja membretada del fabricante y se anexe la ficha comercial del producto. ¿Se acepta la propuesta?

RESPUESTA A LA DÉCIMA PREGUNTA: Se acepta su solicitud, por lo tanto los licitantes podrán colocar una hoja membretada del fabricante anexando una ficha comercial cuando no se posible presentar imágenes de los productos.

DÉCIMA PRIMERA PREGUNTA: REFERENCIA: página 3, NUMERAL 3 ANÁLISIS DE LABORATORIO

Se requiere la presentación de análisis de laboratorio, sería posible que en base a la carga de trabajo de los laboratorios y a efecto de presentar la información en tiempo y forma, para dar cumplimiento a este numeral, sólo se realicen análisis de las características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, para cada producto, indicadas en el anexo uno de las presentes bases. ¿Se acepta?

RESPUESTA A LA DÉCIMA PRIMERA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, los análisis deberán de versar sobre los aspectos que se desprenden en las especificaciones técnicas del Anexo Uno de cada insumo alimentario.

DÉCIMA SEGUNDA PREGUNTA: REFERENCIA: página 3, NUMERAL 3 ANÁLISIS DE LABORATORIO

En caso de negativa a la pregunta anterior, corroboro que exclusivamente los análisis que se deberán presentar para dar cumplimiento a lo solicitado microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, los son contaminantes químicos, aditivos, materia extraña, especificaciones nutrimentales, especificaciones generales e inhibidores, macronutrientes y micronutrientes, exclusivamente mencionados en el anexo uno de las presentes bases. ¿Es correcta la apreciación?

RESPUESTA A LA DÉCIMA SEGUNDA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación. Lo anterior en el entendido que en el Anexo Uno se desprenden cuáles análisis deberán de realizar a cada insumo en específico.

DÉCIMA TERCERA PREGUNTA: REFERENCIA: página 50, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Se menciona que se requiere ofertar aceite adicionado con omega 3, 6 y 9. Respetuosamente hacemos de su conocimiento que la semilla de canola, de origen ya contiene los ácidos grasos solicitados. Por lo tanto y de conformidad con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Etiquetado para alimentos, no es obligatorio que se declare en el envase que los contiene, por lo que entiendo que será suficiente para dar cumplimiento a este punto, ofertar un producto comercial de aceite de canola de 500 mL, sin necesidad de que



se declare en la etiqueta los datos antes mencionados. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA DÉCIMA TERCERA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación, siempre y cuando los análisis de laboratorio arrojen que efectivamente el aceite está adicionado con omega 3, 6 y 9.

DÉCIMA CUARTA PREGUNTA: 14. REFERENCIA: página 50, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Para la especificación del índice de peróxido, en bases se indica 1 meq/Kg, sería posible tomar como referencia la NMX-F-475-SCFI-2011 Aceite de Canola, que permite hasta 2 meq/kg. ¿Se acepta?

RESPUESTA A LA DÉCIMA CUARTA PREGUNTA: Se acepta su solicitud, por lo tanto todos los licitantes podrán tomar como referencia la NMX-F-475-SCFI-2011 en el aceite de canola.

DÉCIMA QUINTA PREGUNTA: REFERENCIA: página 56, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 ARROZ PULIDO, SÚPER EXTRA NACIONAL

Dentro de las características fisicoquímicas solicitadas para este producto, se menciona el ácido fólico y el calcio. Es datos no se encuentran mencionados en las etiquetas de los productos comerciales ya que la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Etiquetado para alimentos, no obliga a declararlos por lo tanto entiendo que su mención en las presentes bases es con la finalidad de que se realice su análisis de laboratorio correspondiente. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA DÉCIMA QUINTA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

DÉCIMA SEXTA PREGUNTA: REFERENCIA: página 61, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 ATOLE DE LENTEJA

Dentro de las características fisicoquímicas solicitadas para este producto, se menciona el colesterol. Este dato no se encuentran mencionados en las etiqueta debido a que es un producto que por su naturaleza vegetal no contiene dicha sustancia, por lo tanto entiendo que su mención en las presentes bases es con la finalidad de que se realice su análisis de laboratorio correspondiente. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA DÉCIMA SEXTA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

DÉCIMA SÉPTIMA PREGUNTA: REFERENCIA: página 65, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, NACIONAL

Dentro de la composición solicitada para este producto indican que deberá ser lomo de atún en hojuela, sería posible que sea aceptado un producto que indique en sus ingredientes que se trata de atún aleta amarilla en agua, 9









LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL RELATIVA A LA ADQUISICIÓN ALIMENTARIOS.

DIF/LP/06/2019 DE INSUMOS

sin que se haga necesario que sea exactamente de lomo. ¿Se acepta la propuesta?

RESPUESTA A LA DÉCIMA SÉPTIMA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, el atún aleta amarilla en agua nacional deberá de ser de lomo de atún en hojuela.

DÉCIMA OCTAVA PREGUNTA: REFERENCIA: página 65, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, NACIONAL

Requieren que este producto se oferte en presentación de 85 g, de acuerdo al producto existente en el mercado, solicitamos a la convocante acepte presentación de 75 g que cumpla con especificaciones requeridas en bases ¿Se acepta?

RESPUESTA A LA DÉCIMA OCTAVA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, toda vez que sí existe en el mercado presentaciones de 85 gramos y el cálculo de las porciones se realizó en base a dicho gramaje.

DÉCIMA NOVENA PREGUNTA: REFERENCIA: página 65, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, NACIONAL

Para el caso de este producto algunos fabricantes por estrategia comercial manifiestan en el envase que se trata de un producto light, sin que este tenga algún sustituto calórico, por tal motivo solicitamos que se acepte indistintamente con o sin leyenda light ¿Se acepta?

RESPUESTA A LA DÉCIMA NOVENA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, toda vez que puede causar confusión en la información para el consumidor.

VIGÉSIMA PREGUNTA: REFERENCIA: página 65, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, NACIONAL

Dentro de las características fisicoquímicas solicitadas para este producto, se menciona la vitamina A, Calcio, Hierro, Selenio y Actividad de agua (Aw). Es datos no se encuentran mencionados en las etiquetas de los productos comerciales ya que la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Etiquetado para alimentos, no obliga a declararlos por lo tanto entiendo que su mención en las presentes bases es solo con la finalidad de realizar los análisis de laboratorio correspondientes a los minerales y característica descrita. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA VIGÉSIMA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

VIGÉSIMA PRIMERA PREGUNTA: REFERENCIA: página 70. ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. ENSALADA DE VERDURAS.

3







Dentro de las características fisicoquímicas se solicita la prueba de vacío, entiendo que las unidades que les corresponden y no están manifestadas en bases son kPa (kilopascales). ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA VIGÉSIMA PRIMERA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

VIGÉSIMA SEGUNDA PREGUNTA: REFERENCIA: página 74. ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. ENSALADA DE VERDURAS.

Dentro de las características fisicoquímicas para la ensalada de 1 kg en bolsa, indican presentar el análisis de vacío, respetuosamente hacemos mención de que este análisis no es correcto para este producto (solo es para productos enlatados) ya que esta envasado en bolsa de polietileno y por tanto no es necesario presentarlo dentro de los análisis solicitados para la presente licitación. ¿Es correcta la apreciación?

RESPUESTA A LA VIGÉSIMA SEGUNDA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

VIGÉSIMA TERCERA PREGUNTA: REFERENCIA: página 83. ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

En atención a que la Vida útil del producto Harina de Maíz Nixtamalizado saliendo de la línea de producción y como manejo estándar de los fabricantes es de 6 meses, y derivado de que la Harina tiene que ser almacenada, transportada y distribuida desde el fabricante al distribuidor y del distribuidor al DIF, solicitamos a la Convocante autorice que la vida de anaquel sea de 5 meses a partir de la recepción final en sus almacenes. ¿Se acepta?

RESPUESTA A LA VIGÉSIMA TERCERA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, deberán de ser 6 meses tal y como lo establece el Anexo Uno.

VIGÉSIMA CUARTA PREGUNTA: REFERENCIA: página 90. ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. HOJUELAS DE AVENA

Dentro de las características fisicoquímicas solicitadas para este producto, se mencionan la Energía, las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, fibra y proporcionan como referencia el sistema mexicano de alimentos equivalentes. Para dar cumplimiento con el análisis fisicoquímico que realizará el laboratorio, cuál será nuestro límite mínimo y máximo para estos componentes, podríamos considerar un +/-5% del valor declarado en bases para encontrarnos dentro de los límites permisibles para esta licitación. Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA VIGÉSIMA CUARTA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, el límite mínimo y máximo que los licitantes podrán considerar es un +/-0.5% del valor declarado para el análisis fisicoquímico. Cy

4







DIF/LP/06/2019 PRESENCIAL PÚBLICA LICITACIÓN INSUMOS **ADQUISICIÓN** LA ALIMENTARIOS.

VIGÉSIMA QUINTA PREGUNTA: REFERENCIA: página 90. ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. HOJUELAS DE AVENA

Para el caso del sodio para este producto entiendo que el límite máximo es de 400 mg/100 g de producto. ¿Es correcto?

RESPUESTA A LA VIGÉSIMA QUINTA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

páginas 97, 102, 107. REFERENCIA: VIGÉSIMA SEXTA PREGUNTA: ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 LECHE EN POLVO, DESCREMADA, ENTERA Y SEMIDESCREMADA.

Se menciona que el método de reconstitución de estos productos se deberá disolver 120 g en 880 ml de agua, entiendo que este dato es de referencia y que la proporción de dilución en agua, podrá ser con una cantidad similar en volumen de agua, mientras se cumpla con la adición de 120 g de polvo y se reconstituya un litro de leche. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA VIGÉSIMA SEXTA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

VIGÉSIMA SÉPTIMA PREGUNTA: REFERENCIA: página 97, 102, 107. ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 LECHE EN POLVO, DESCREMADA, ENTERA Y SEMIDESCREMADA.

Sería posible que solo con finalidad de muestra se haga entrega de domies de los productos de leche descremada, entera y semidescremada y una vez adjudicados se entregarían con la bobina solicitada en bases. ¿Se acepta?

RESPUESTA A LA VIGÉSIMA SÉPTIMA PREGUNTA: Se acepta su solicitud; sin embargo, las muestras de los insumos también deberán de presentarse.

VIGÉSIMA OCTAVA PREGUNTA: REFERENCIA: páginas 99. ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 LECHE EN POLVO ENTERA SABOR NATURAL

En las características sensoriales, dispersabilidad entiendo que es un error mecanográfico dice leche descremada y lo correcto debe sería leche entera. ¿Es correcta la apreciación?

RESPUESTA A LA VIGÉSIMA OCTAVA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

VIGÉSIMA NOVENA PREGUNTA: REFERENCIA: página 125, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA NATURAL

Dentro de las características fisicoquímicas solicitadas para este producto, se mencionan la Energía, grasas totales, grasas saturadas, carbohidratos, azúcares, fibra dietética, proteínas y sodio. Para dar cumplimiento al análisis fisicoquímico que realizará el laboratorio, cuál será nuestro límite mínimo y máximo para estos componentes o podríamos considerar un +/-5% del valor







declarado en bases para encontrarnos dentro de los límites permisibles para esta licitación y en para el caso del sodio considerar como límite máximo 400 mg/kg. Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA VIGÉSIMA NOVENA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, el límite mínimo y máximo que los licitantes podrán considerar es un +/-0.5% Energía, grasas totales, grasas saturadas, carbohidratos, y proteínas a excepción del sodio que deberá de ser como máximo 400 miligramos por cada 100 gramos de producto y azúcares, fibra dietética, cuyo parámetro es 0.

TRIGÉSIMA PREGUNTA: REFERENCIA: página 129, ESPECIFICACIONES PARTIDA

1. PINOLE CON MANZANA EN POLVO

Dentro de la composición de este producto se indica que está compuesta de granos y manzana en polvo, para alcanzar la cantidad de proteína solicitada, podría tener como parte de los ingredientes leche descremada. Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA TRIGÉSIMA PREGUNTA: Se acepta su solicitud, por lo tanto el pinole con manzana en polvo podrá contener leche descremada, sin embargo se puede cumplir con la cantidad de proteína que se solicitó en el Anexo Uno sin agregar la leche descremada.

TRIGÉSIMA PRIMERA PREGUNTA: REFERENCIA: página 133, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. SARDINA EN SALSA TOMATE.

Se menciona que se requiere ofertar Sardina en salsa de tomate con omega 3, calcio y proteínas. Respetuosamente hacemos de su conocimiento que la sardina de origen ya contiene el ácido graso solicitado, contiene una considerable cantidad de calcio y proteínas. Por lo tanto y de conformidad con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Etiquetado para alimentos, no es obligatorio que se declare en el envase que los contiene a excepción de las proteínas, por lo que entiendo que será suficiente para dar cumplimiento a este punto, ofertar un producto comercial de Sardina en salsa de tomate de 425 g, sin necesidad de que se declare en la etiqueta los datos antes mencionados, sin embargo entiendo que su mención es para que se realice su análisis correspondiente. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA TRIGÉSIMA PRIMERA PREGUNTA: Se acepta su solicitud; sin embargo, los análisis de laboratorio deberán arrojar que cumplen con los parámetros de omega 3, calcio y proteínas.

TRIGÉSIMA SEGUNDA PREGUNTA: REFERENCIA: página 133, ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. SARDINA EN SALSA DE TOMATE. Dentro de las características fisicoquímicas solicitadas para este producto, se menciona la vitamina A, Calcio, Hierro, Selenio y Actividad de agua (Aw).

no f

51,



Es datos no se encuentran mencionados en las etiquetas de los productos comerciales ya que la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Etiquetado para alimentos, no obliga a declararlos por lo tanto entiendo que su mención en las presentes bases es solo con la finalidad de que se realice el análisis de laboratorio correspondiente. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA TRIGÉSIMA SEGUNDA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

TRIGÉSIMA TERCERA PREGUNTA: REFERENCIA: página 137. ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA EMBARAZADA O LACTANDO E INFANTIL.

Dentro de las características fisicoquímicas de verifica que la composición del producto, para los carbohidratos debe de aportar el 55% de la energía total del producto. El aporte calórico se calcula sumando las proteínas que deben aportar el 15%, las grasas el 35% y los carbohidratos el 55%, nos da un total 105%, por lo tanto entiendo que para los carbohidratos existe un error y el dato correcto debe de ser de 50%. Por lo tanto la proporción de macronutrientes para los dos suplementos a ofertar para que 50 g aporten 200 kcal debe de ser de 25 g de carbohidratos, lípidos 7,8 g y proteínas de 7,5 g. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA TRIGÉSIMA TERCERA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación, tal y como se desprende de la página 137 del Anexo Uno de las bases de la presente licitación.

TRIGÉSIMA CUARTA PREGUNTA: REFERENCIA: página 137. ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA EMBARAZADA O LACTANDO E INFANTIL.

Derivado de la pregunta anterior y para fines de contar un límite mínimo y máximo para los análisis del laboratorio. Solicitamos respetuosamente se considere un +/-0.5% de los datos de macronutrientes de 25 g de carbohidratos, lípidos 7,8 g y proteínas de 7,5 g, en 50 g de producto ¿Se acepta?

RESPUESTA A LA TRIGÉSIMA CUARTA PREGUNTA: Se acepta su solicitud, por lo tanto todos los licitantes podrán considerar un +/-0.5% de los macronutrientes.

TRIGÉSIMA QUINTA PREGUNTA: REFERENCIA: página 137 y 138 ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA EMBARAZADA O LACTANDO E INFANTIL.

Para los micronutrientes, solicitan el mismo componente en dos ocasiones, esto es la vitamina B9 es la folacina o ácido fólico, por lo que entiendo que será suficiente reportarla en el informe de análisis de laboratorio como R

N











Vitamina B9 (Folacina) para dar cumplimiento a lo solicitado. ¿Es correcta la apreciación?

RESPUESTA A LA TRIGÉSIMA QUINTA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

TRIGÉSIMA SEXTA PREGUNTA: REFERENCIA: página 137 y 138.
ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA
EMBARAZADA O LACTANDO E INFANTIL.

Para los micronutrientes, solicitan el mismo componente en dos ocasiones, esto es la vitamina B9 es la folacina o ácido fólico, por lo que entiendo que será suficiente hacer mención en la etiqueta del producto como Vitamina B9 (Folacina) para dar cumplimiento a lo solicitado. ¿Es correcta la apreciación?

RESPUESTA A LA TRIGÉSIMA SEXTA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

TRIGÉSIMA SÉPTIMA PREGUNTA: REFERENCIA: página 137 y 138.
ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA
EMBARAZADA O LACTANDO E INFANTIL.

Sería posible que solo con finalidad de muestra se haga entrega de domies de los productos de suplemento y una vez adjudicados se entregarían con la bobina solicitada en bases. ¿Se acepta?

RESPUESTA A LA TRIGÉSIMA SÉPTIMA PREGUNTA: Se acepta su solicitud, siempre y cuando entregue el suplemento en las muestras.

TRIGÉSIMA OCTAVA PREGUNTA: REFERENCIA: páginas 167, 173, 178, 182, 187 ESPECIFICACIONES PARTIDA 2.

Indican que para los productos de galleta y de cereales para la partida 2, debemos entregarlos en bobina de polipropileno con laminación metalizada calibre 30 a 35 micras, sería posible considerar ofertar los productos con una bobina transparente y una vez adjudicados se entregarían en bobina transparente con la información solicitada en bases. ¿Se acepta la propuesta?

RESPUESTA A LA TRIGÉSIMA OCTAVA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, por lo tanto todos los licitantes deberán entregar los insumos de la partida dos con una bobina de polipropileno con laminación metalizada calibre 30 a 35 micras con la información solicitada en el Anexo uno de las bases de la presente licitación.

TRIGÉSIMA NOVENA PREGUNTA: REFERENCIA: página 181 ESPECIFICACIONES PARTIDA 2 MINI ESFERAS DE CEREALES

a

4

9,





ESTATAL CHIHUAHUA

ESTATAL CHIHUAHUA

EN la composición se hace mención que este producto de tener la forma de esfera, sería posible ofrecer este producto con forma de cilindro o en barra.
¿Se acepta la propuesta?

RESPUESTA A LA TRIGÉSIMA NOVENA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, por lo tanto las mini esferas de cereales deberán tener forma de esfera.

CUADRAGÉSIMA PREGUNTA: REFERENCIA: ANEXO UNO ESPECIFICACIONES
PARTIDA 1 Y PARTIDA 2

Para todos los productos objeto de esta licitación solicitan se haga mención de los aditivos alimentarios, en el caso de que algunos productos por su naturaleza no sean procesados, bastara para dar cumplimiento a lo solicitado manifestar en la ficha técnica que no contiene aditivos. ¿Se acepta la propuesta?

RESPUESTA A LA CUADRAGÉSIMA PREGUNTA.- No se acepta su solicitud, toda vez que se deberá de realizar el análisis de laboratorio correspondiente.

CUADRAGÉSIMA PRIMERA PREGUNTA: REFERENCIA: ANEXO UNO ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 Y PARTIDA 2

Entendemos que el límite de sodio para todos los productos de esta licitación es como máximo de 400 mg/100 g ¿Es correcta la apreciación?

RESPUESTA A LA CUADRAGÉSIMA PRIMERA PREGUNTA: No es correcta su apreciación, lo anterior toda vez que para la partida dos el máximo de sodio es de 120 mg por cada 30 gramos de producto, por lo tanto solo para la partida uno es correcto como límite máximo de sodio 400 mg/100 g.

CUADRAGÉSIMA SEGUNDA PREGUNTA: REFERENCIA: ANEXO UNO ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 Y PARTIDA 2

Para todos los productos mencionados en el anexo uno tanto Especificaciones partida 1 como partida 2, se menciona que se debe presentar análisis de laboratorio (certificado de calidad). Entendemos que esta solicitud es para el licitante adjudicado y que para participar en la presente licitación sólo se deberá presentar los análisis de laboratorio solicitados en la página 3 de las bases. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA CUADRAGÉSIMA SEGUNDA PREGUNTA: No es correcta su apreciación, se deberán de presentar los análisis de laboratorio por cada uno de los insumos alimentarios de las subpartidas de las partidas en las que participen.

CUADRAGÉSIMA TERCERA PREGUNTA: REFERENCIA: ANEXO UNO ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 Y PARTIDA 2

n Ki





Derivado de la pregunta anterior el certificado de calidad solicitado por producto, entiendo que se refiere a un certificado emitido por el fabricante y no es necesario practicarle análisis por laboratorio. Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA CUADRAGÉSIMA TERCERA PREGUNTA.- El certificado comprende los análisis de laboratorio de todos los parámetros de los insumos alimentarios realizado por laboratorio acreditado por la EMA.

CUADRAGÉSIMA CUARTA PREGUNTA: REFERENCIA: ANEXO UNO ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 Y PARTIDA 2

Entiendo que una vez adjudicada la licitación, la entrega de los víveres por programa, deberá realizarse en caja de cartón de acuerdo a la información indicada en el apartado de embalaje, las dimensiones serán de acuerdo a los productos que la integren y que deberán tener las impresiones mencionadas en las bases de esta licitación. ¿Es correcta nuestra apreciación?

RESPUESTA A LA CUADRAGÉSIMA CUARTA PREGUNTA: Sí es correcta su apreciación.

CUADRAGÉSIMA QUINTA PREGUNTA: REFERENCIA: ANEXO UNO ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 Y PARTIDA 2

Dentro de las especificaciones para todos los productos, se establece que las etiquetas y bobinas de los productos deben cumplir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Etiquetado de alimentos. Además de que se menciona que debe contener ciertas leyendas inherentes a los programas del DIF. Respetuosamente solicitamos a la convocante se permita una vez adjudicados, que las entregas de los siguientes productos Atún en agua 85 g, Atún en agua 1 kg, Ensalada de verduras 410 g, Harina de trigo integral 1 kg, Mezcla de cereales integrales 250 gr, Sardina en salsa de tomate 425 g se realicen en presentación con etiqueta y bobina comercial. Ya que los fabricantes, requieren de volúmenes considerables para el envío de etiquetas y bobinas especiales. ¿Se acepta?

RESPUESTA CUADRAGÉSIMA QUINTA PREGUNTA.- No se acepta su solicitud, los logotipos y leyendas deberán de entregarse conforme a lo solicitado en el Anexo Uno de las bases de la presente licitación.

CUADRAGÉSIMA SEXTA PREGUNTA: REFERENCIA: ANEXO UNO ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 Y PARTIDA 2

En caso de negativa a la pregunta anterior, solicitamos considerarla ya que se podría colocar una etiqueta con los datos de los programas, pero esta actividad maltrata los productos por la manipulación, por tal motivo, solicitamos reconsiderar para entrega los productos de la pregunta anterior únicamente con su etiqueta comercial. ¿Se acepta?

B

(i)

J. J.

5





LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL RELATIVA A LA ADQUISICIÓN ALIMENTARIOS.

DIF/LP/06/2019 DE INSUMOS

RESPUESTA A LA CUADRAGÉSIMA SEXTA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, los logotipos y leyendas deberán de entregarse conforme a lo solicitado en el Anexo Uno de las bases de la presente licitación, tal y como ustedes los entregaron el año pasado que resultaron adjudicados.

CUADRAGÉSIMA SÉPTIMA PREGUNTA: REFERENCIA: ANEXO UNO ESPECIFICACIONES PARTIDA 1 Y PARTIDA 2

Para algunos productos se menciona que deberán declarar en etiqueta el modo de preparación, de acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Etiquetado de alimentos, no es obligatorio declarar el modo de preparación, sobre todo en los productos que no lo requieren. Por tal motivo solicitamos respetuosamente, esta leyenda sea opcional y sólo se requiera para productos que lo necesiten. ¿Se acepta la propuesta?

RESPUESTA A LA CUADRAGÉSIMA SÉPTIMA PREGUNTA: Se acepta su solicitud; sin embargo, todos los insumos alimentarios deberán cumplir con los parámetros de las especificaciones técnicas que se corroborarán con los análisis de laboratorio, y en la ejecución del contrato con los análisis aleatorios de laboratorio.

CUADRAGÉSIMA OCTAVA PREGUNTA: REFERENCIA: página 15, XIX. ANÁLISIS ALEATORIOS DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

Se hace mención que se realizaran cuando menos en dos ocasiones de manera aleatoria en cualquiera de las cuatro entregas, análisis de laboratorio. Solicitamos respetuosamente indiquen exactamente cuántas ocasiones, a que productos y que pruebas se realizaran a los productos. Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA CUADRAGÉSIMA OCTAVA PREGUNTA: Tal y como lo prevé las bases de la presente licitación, se realizarán cuando menos dos análisis de laboratorio a todos insumos alimentarios.

CUADRAGÉSIMA NOVENA PREGUNTA: REFERENCIA: CALENDARIO ENTREGAS En base al tiempo entre el fallo de licitación y primera entrega y a efecto de una mejor programación y respuesta, solicitamos a la convocante acepte que el plazo de la primera entrega se parcialice en los meses de abril y mayo.

¿Se acepta?

RESPUESTA A LA CUADRAGÉSIMA NOVENA PREGUNTA: No se acepta su solicitud toda vez que la convocante ya realizó la programación de la primera entrega.













QUINCUAGÉSIMA PREGUNTA: REFERENCIA: SUBPARTIDA 6-DESAYUNO CALIENTE ZONA INDÍGENA (EMPAQUE)

Solicitamos a la convocante que para la Subpartida 6, por peso total de la caja acepte entrega en 2 cajas, (peso aproximado 30 kg) ¿Se acepta?

RESPUESTA A LA QUINCUAGÉSIMA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, la subpartida 6 deberá entregarse en una sola caja.

QUINCUAGÉSIMA PRIMERA PREGUNTA: REFERENCIA: PRIMERA ENTREGA En base al tiempo entre el fallo de licitación y primera entrega y a efecto de una mejor programación y respuesta, solicitamos a la convocante que para efecto de la primera entrega se acepte entrega en empaque comercial. ¿Se acepta?

RESPUESTA A LA QUINCUAGÉSIMA PRIMERA PREGUNTA: No se acepta su solicitud; sin embargo, el o los licitantes que resulten adjudicados deberá presentar el diseño de la bobina a más tardar el primero de abril y las bobinas deberán estar listas y presentarlas a más tardar el diecisiete de mayo en el DIF Estatal, la segunda entrega deberá de realizarse invariablemente con las bobinas y en el entendido que la primera entrega se podrá realizar con una etiqueta con las leyendas y logotipo del DIF Estatal.

QUINCUAGÉSIMA SEGUNDA PREGUNTA: REFERENCIA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS-ENVASE Y EMBALAJE

Dado que utilizaremos caja de doble o triple corrugado según el caso, consideramos que la colocación de esquineros en tarimas no es necesaria y se tendría suficiente estabilidad. ¿Se acepta?

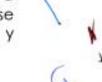
RESPUESTA A LA QUINCUAGÉSIMA SEGUNDA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, las tarimas deberán de contar con esquineros para garantizar la estabilidad de la tarima en el trasladado a los DIF Municipales.

QUINCUAGÉSIMA TERCERA PREGUNTA: REFERENCIA: Página 8 APARTADO XI. CRITERIOS ESPECÍFICOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

Indican que el licitante que resulte adjudicado se obliga a cotizar y adquirir el volumen total o parcial del frijol pinto, leche entera, leche semidescremada, leche descremada, mezcla de cereales integrales, pinole y atole de lenteja. Solicitamos respetuosamente a la convocante que para el caso de la leche sea posible tener opción de fabricantes que se encuentren en otro estado, esto para garantizar el abasto en tiempo y forma. ¿Se acepta la propuesta?











RESPUESTA A LA QUINCUAGÉSIMA TERCERA PREGUNTA: Se acepta su solicitud; sin embargo, en el supuesto de que no exista el abasto suficiente de leche en el estado, deberá solicitar y obtener la autorización por escrito de la persona titular de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal.

QUINCUAGÉSIMA CUARTA PREGUNTA: REFERENCIA: página 56. ESPECIFICACIONES PARTIDA 1. ARROZ PULIDO, SÚPER EXTRA NACIONAL Dentro de las características fisicoquímicas solicitadas para este producto, se mencionan la Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono, ácido fólico, calcio. Para dar cumplimiento con el análisis fisicoquímico que realizará el laboratorio, cuál será nuestro límite mínimo y máximo para estos componentes, podríamos considerar un +/-5% del valor declarado en bases para encontrarnos dentro de los límites permisibles para esta licitación. Favor de aclarar.

RESPUESTA A LA QUINCUAGÉSIMA CUARTA PREGUNTA: No se acepta su solicitud, los límites mínimos y máximos que los licitantes podrán considerar es un +/-0.5% del valor declarado en energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono, ácido fólico, calcio

En uso de la voz el Lic. Arturo Navarro Baca, en su carácter de Presidente del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, manifestó que en vista de que no hay más preguntas o aclaraciones en la presente junta de aclaraciones de las bases de la Licitación Pública Presencial número DIF/LP/06/2019, se da por concluida siendo las XX:00 horas del día de su celebración, firmando al margen y al calce los integrantes del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua.

LIC. ARTURO NAVARRO BACA PRESIDENTE DEL COMITÉ

LIC. TERESITA DE GUADALUPE FUENTES VÉLEZ

VOCAL DEM COMITÉ

LIC. ESTEBAN PATEDES MENDOZA VOCAL SUPLENTE DEL COMITÉ J.

P

B





ADQUISICIÓN ALIMENTARIOS.

DIF/LP/06/2019 INSUMOS

ING. CARMEN LIZETH URBINA GARIBAY **VOCAL SUPLENTE DEL COMITÉ**

C.P. MAYRA JANETH JÁQUEZ CHACÓN VOCAL SUPLENTE DEL COMITÉ

LIC. CARLOS ALBERTO TINOCO RONQUILLO **VOCAL DEL COMITÉ**

LA PRESENTE HOJAS DE FIRMAS CORRESPONDE A LA CELEBRACIÓN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL NÚMERO DIF/LP/06/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS.

PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019

LISTA DE ASISTENCIA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN



LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL DIF/LP/06/2019 LA ADQUISICIÓN ALIMENTARIOS.

DE INSUMOS

LISTA DE ASISTENCIA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PUBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019

(RAZÓN SOCIAL O PERSONA FÍSICA	CORREO ELECTRÓNICO Y TELÉFONO	NOMBRE DE LA PERSONA QUE ACUDE A LA JUNTA DE ACLARACIONES	FIRMA
Not Alimentor Not AMERICA FUNCTION OF C.J.	Crowsme Since holmof Leon	Cisar hours widons	To the second se
Madadaia Pioresacai Marricola de Mexiro, s.a de C·V	production pagnicus @ uptroc.com. mx 55-81-29-91-36	Love Misael Aguilar Fenseca	1
Rice And Bens	ale x15_199>~ Clahelon	Alens Solo Acosta	alon Sor
Alacatos y Distribusecas Nesti tossociados	Jaime.gary @ CK.com.mx	Bernale Arture Pandes C.	Ames .
Lois Carlos Georgie Schoher	Carles - wek@hotmail. (on 614-356-00-83	Luis Carlos Geregoe Sichez	B