LICITACION PUBLICA LOCAL No. AD/CC/015/2024 "ADQUISICION DE DESPENSAS PARA AYUDAS SOCIALES"

JUNTA DE ACLARACIONES

---- En el Municipio de Zapopan, Jalisco, siendo las 11:05 (once) horas con (cinco) minutos del día 28 (veintiocho) de febrero del 2025 (dos mil veinticinco), estando presentes en el Departamento de Adquisiciones, Modulo "D" de las Oficinas Generales del SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL MUNICIPIO DE ZAPOPAN, JALISCO, con domicilio en Av. Laureles no. 1151 col. FOVISSSTE, Zapopan, Jalisco; se hicieron presentes la **C. MARTHA PATRICIA QUIÑONEZ PÉREZ**, Jefa del Departamento de Adquisiciones, el **C. HECTOR DANIEL NUÑO GUTIERREZ**, Abogado del Departamento de Adquisiciones, la **C. CYNTHIA MARICELA BARRERA NARANJO**; Coordinadora del proyecto Asistencia Alimentaria, así como el **C. RICARDO TORRES DAVALOS**, Cotizador del Departamento de Adquisiciones; quienes hacen constar que a la hora en la que se actúa, se da inicio a la **JUNTA DE ACLARACIONES**, prevista para el día y hora en que se actúa, misma fue debidamente establecida en las bases de la licitación que nos ocupa, conforme lo establece el artículo 59 fracción III y el artículo 63 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenación y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Asistiendo de manera presencial al presente acto el licitante;

- **ALMACENADORA MERCADER S.A.** Representado por **ANTONIO GERARDO HERNANDEZ MACIEL.**
- **DISTRIBUIDORA CRISEL S.A DE C.V.** Representado por **JOSE JUAN SALINAS SANTOS.**

Mismo que quedo debidamente registrado en la lista que se expidió para tal efecto.

Acto continuo, el Abogado del Departamento de Adquisiciones el **C. HECTOR DANIEL NUÑO GUTIERREZ,** quien expone a la **C. CYNTHIA MARICELA BARRERA NARANJO**; Coordinadora del proyecto Asistencia Alimentaria, las preguntas presentadas mediante correo electrónico del siguiente licitante **DISTRIBUIDORA CRISEL S.A DE C.V.**

Preguntas y respuestas:

- **1.- DISTRIBUIDORA CRISEL S.A DE C.V. (diecinueve preguntas):**

1.- ¿Cuántas despensas requieren por mes? Y cuando sería la primera entrega.
RESPUESTA: La primera entrega se realizaría en el mes de marzo y como se menciona en las bases las entregas se programarían de acuerdo a las necesidades del área requirente.

2.- ¿Las entregas parciales serán durante el resto del 2025?
RESPUESTA: SI.

3.- De acuerdo al anexo 1, punto 8) Empaque de la despensa, solicitan bolsa de Alta densidad, la bolsa de calibre grueso es llamada de BAJA densidad, ¿sería la que cubre sus necesidades? ¿requieren bolsa de alta o baja densidad?, Normalmente siempre han usado bolsa calibre 300 en baja densidad, en esa bolsa se tiene la resistencia suficiente para la manipulación de la despensa, ¿podemos considerar ese tipo de bolsa?
RESPUESTA: CALIBRE 300 O PUEDE SER QUE NOS GARANTICE MAYOR CALIDAD.

4.- ¿En el anexo 1 de Las bases, en el producto Aceite Comestible puro de Canola piden parámetro de Lípidos totales, entendemos que es sinónimo de grasas totales?
RESPUESTA: ES CORRECTO

5.- En el anexo 1, punto 7), sobre contenido de cada producto, dice que se puede tener una variación de más o menos 5 unidades. Hago el cuestionamiento con este ejemplo:
En las bases dice Proteína 5g, el empaque dice 5.9, en mi entender la unidad es el gramo, ¿es correcto?, ¿tendría un margen de 0 a 10g? ¿o en base a que se refiere a la variación de las unidades?
RESPUESTA: LA VARIACION APLICA EN LOS MILIGRAMOS.

6.- En el anexo 1, punto 7), sobre el contenido de cada producto, haciendo referencia a la pasta para sopa. Si dice lípidos totales en la tabla de la pasta para sopa 2g, y el detalle de la Grasa saturada es 0.2g, monoinsaturada 0g, poliinsaturada 0g, se asume que el 1.8g es grasa trans?
RESPUESTA: NO NECESARIAMENTE Y PARA EL CASO, LO QUE NOS INTERESA ES QUE DE GRASAS TOTALES SEAN 2G Y de acuerdo a la pregunta 5, en donde se aplica el criterio de 5 unidades, ¿en el individual o en la suma de conceto de lípidos totales?
RESPUESTA: EL CRITERIO DE LAS 5 UNIDADES APLICA EN LA SUMA DE LOS TOTALES.

7.- De acuerdo al Anexo 1 punto 10) de hacen mención que los productos deben de cumplir la **NOM-251-SCFI/SSA1-2010,** para aceptación de los productos, pero en las tablas nutrimentales, de algunos productos solicitan unos parámetros que la **NOM-251-SCFI/SSA1-2010,** no se las exige, están solicitando que las tablas nutrimentales de los productos declaren datos que no los obliga la norma, lo correcto es cumplir la norma oficial para cada uno de los productos y así garantizar calidad de los productos, o las normas que sin fundamento piden en las bases?
RESPUESTA: A ambas, ya que la norma 251 es referente a las prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y para el caso aplicaría el apartado 5.6.7 que indica las características para

la aceptación o rechazo de los alimentos. Que para el caso son las siguientes:

Materia prima/Parámetro	Aceptación	Rechazo
Preenvasadas		
Envase	íntegro y en buen estado	rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	vencida
Enlatadas		
Latas	íntegras	abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura deberá ser mayor a 2,5 cm de diámetro.
Congeladas		
Apariencia	sin signos de descongelación	Con signos de descongelación
Refrigeradas		
Temperatura	4°C o menos, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.	mayor de 4°C, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.
Bebidas embotelladas		
Apariencia	libre de materia extraña	con materia extraña o con fugas
	tapas íntegras y sin corrosión	oxidadas o con signos de violación
Productos de origen vegetal		
Apariencia	fresca	con mohos, coloración extraña, magulladuras
Olor	característico	Putrefacto

8.- En la tabla nutrimental de pasta para sopa dice Hierro 1mg y si hacemos una conversión de ejemplo de un valor de 18% de hierro de acuerdo a la VNR, nos da un valor de 0.00252g, según el criterio de 5 unidades menos o más, estamos dentro o no del criterio?

RESPUESTA: Dado que el valor convertido (0,00252 g) está dentro de las 5 unidades menos o más del valor original (0,001 g), sí estamos dentro del criterio de 5 unidades menos o más. Sin embargo, es importante tener en cuenta que el valor convertido (0,00252 g) se obtuvo a partir de un cálculo que involucra el porcentaje de hierro con respecto al VNR (18%), por lo que es posible que haya algún margen de error en la conversión.

9.- De acuerdo al Anexo 1 punto 10) en las tablas de los productos, en algunos productos el calcio también NO es obligatorio según la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010,** en base a que justifican que se indiquen esos parámetros?

RESPUESTA: El punto 10 es referente a los tiempos de entrega del producto y la referencia de normatividad que Se hace es a la NOM-251 de las prácticas de higiene y como se respondió en la pregunta 7 tiene que ver con los criterios de aceptación y no aceptación.

10.- En relación al punto 9.1 de las bases, piden al participante proporcionar sus certificaciones FSC2200, ISO 9001: 2015, para que dichas certificaciones avalen su petición en esta licitación, estas certificaciones deben de estar vigentes y deben de certificar el proceso que están avalando (ya que estas tienen periodo su vigencia y las mismas deben de estar enfocadas al proceso como tal de empaquetado y distribución de abarrotes, como lo

solicitan en las bases) es lo correcto que todos los participantes deben cubrir en relación a ese enfoque? ¿Y dichas certificaciones deben de avalar el proceso de verificación de prácticas de higiene para el abastecimiento, distribución y armado de todo tipo de abarrotes y perecederos al por mayor?
RESPUESTA: SI.

11.- En relación al punto 9.1 inciso k) de las bases, están solicitando un acta de verificación sanitaria de prácticas De higiene, para el abastecimiento, distribución y armado de todo tipo de abarrotes y perecederos al por mayor, De acuerdo a lo investigado, me permito preguntar ¿ante que autoridad sanitaria se hacen referencia que debe dehacerse dicha verificación? En caso de que esta sea ante la COFEPRIS, me permito anexa documento de la página de COFEPRIS, donde se puede verificar que como tal no existe dicha verificación sanitaria como la solicitan.
RESPUESTA: NO ES COFEPRIS ES COPRISJAL (Comisión para la Protección Contra Riesgos Sanitarios del Estado De Jalisco). COPRISJAL.

12.- NO EXISTE ESTA PREGUNTA.

13.- En relación al punto 9.1 inciso i) solicitan la certificación del sistema de seguridad alimentaria FSSC 22000, Las certificaciones las dan en relación a un proceso especifico, por lo cual, esta debe de ser enfocada para el proceso de verificación de prácticas de higiene para el abastecimiento, distribución y armado de todo tipo de abarrotes y perecederos al ¿es correcto?
RESPUESTA: ES CORRECTO.

14.- En relación a las nuevas peticiones de las certificaciones solicitadas en el punto 9.1, incisos i), j) y k), que históricamente nunca los habían solicitado, supongo que al elaborar las bases para esta licitación, se tiene el conocimiento que para cubrir dichas certificaciones se requieren tiempos mayores a un año para poder obtenerlas, y saben que con ello están limitando considerablemente el número de empresas participantes que cubran dicho requisito, lo cual no permite el desarrollo de pequeñas y medianas empresas, lo cual incrementara potencialmente el precio de la despensa perjudicando el patrimonio del sistema DIF ZAPOPAN
RESPUESTA: SE RECHAZA POR NO SER CLARA.

15.- De acuerdo a las bases punto 9.1, inciso k) En base a que parámetros definen que un proveedor cumple para ser abastecedor y distribuidor y armado de todo tipo de abarrotes y perecederos al por mayor? ¿Con este planteamiento limita a la participación de más empresas?
RESPUESTA: SEREQUIERE SEGURIDAD POR SER ALIMENTOS. COPRISJAL.

16.- De acuerdo al anexo 1, punto 10)
¿Cuál es la fecha inicial para la primera entrega, y es posible que se pase calendario tentativo de la programación de entregas?
RESPUESTA: LA PRIMERA ENTREGA SE REALIZARIA EN EL MES DE MARZO Y AL MOMENTO NO SERIA POSIBLE LA ENTREGA DE UN CALENDARIO.

17.- De acuerdo al Anexo 1 de las bases en la partida 2) Arroz, las descripciones de la tabla nutricional son muy semejantes a un arroz super extra (5%), el cual es más entero que un arroz extra (15%), el que tiene mejor calidad es el arroz super extra, es el arroz que debemos cotizar?

RESPUESTA: SE PUEDE COTIZAR ARROZ SUPER EXTRA.

18.- De acuerdo al Anexo 1 de las bases en la partida 10) Atún, los atunes comerciales con calidad premium y reconocidos sin contenido de soya, (como atún dolores, o atún Tuny), cambiaron sus presentaciones a 130 gramos neto y 90 gramos masa drenada, ¿para garantizar la calidad que se les entregue en las despensas podemos cotizar presentación de 130 gramos? (y son marcas que tienen el sodio que piden en la tabla nutricional de las bases del atún)

RESPUESTA: SI, SE PUEDE COTIZAR LA PRESENTACION DE 130 GRAMOS DE ATUN, GARANTIZANDO LA CALIDAD PREMIUN.

19.- Con relación al Punto 7.) PUNTOS SOBRE CONTENIDO DE CADA PRODUCTO

Dice *que "Las cantidades nutricionales solicitadas podrán tener una variación de más o menos cinco unidades, respecto de las requeridas. A excepción del sodio, caso en el cual, no se admitirá, variación que exceda a lo solicitado"* Revisamos varias tablas nutricionales en diversas marcas y productos, y no encontramos las que coinciden con exactitud a las tablas que están en las bases. Existe error en la información de las bases o **¿Qué marcas son las que requieren?** Ponemos por ejemplo la tabla de las bases de la leche y otra que encontramos actualmente en el mercado.

RESPUESTA: EN LAS BASES SE MENCIONA QUE PUEDE HABER UNA VARIACION DE MENOS U UNIDADES. LA UNICA QUE NO PUEDE VARIAR ES EL SODIO Y SI ENCONTRAMOS POR EJEMPLO LA LECHE LALA CONTIENE 46 MG DE SODIO. SIN EMBARGO, PARA EL CASO RECONCIDERAMOS LA TABLA Y ACEPTAMOS LA VARIACION EN SODIO PARA EL CASO DE LA LECHE DE HASTA 50 MG.

Leche entera pasteurizada			Por 100 g de porción comestible			
Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Lípidos totales (g)	AG saturados (g)	AG monoinsaturados (g)	AG poliinsaturados (g)	Colesterol (mg)
60	3	3	2	1	0	10
Hidratos de carbono (g)	Azúcares	Fibra (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Yodo (mg)	Magnesio (mg)
4.7	4.7	0	122	0		0
Selenio (mcg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Potasio (mg)	Fósforo (mg)	Vitamina A (mcg)	Vitamina B1 Tiamina (mg)
0	0	46	253	86	66.4	0
Vitamina B2 Riboflavina (mg)	Vitamina B3 Niacina (mg)	Vitamina B6 Piridoxina (mg)	Vitamina B9 Folatos (mcg)	Vitamina B12 Cobalamina (mcg)	Vitamina C (mg)	Vitamina D (mcg)
0	0	0	0	0	0	0.5

Lo anterior, a efecto de tomarlo en consideración en las bases de la licitación que nos ocupa, toda vez que cualquier modificación a las mismas, incluyendo las que resulten de la junta de aclaraciones, formarán parte de dichas bases y deberán ser consideradas por los licitantes en la elaboración de sus proposiciones.

--Al no haber más preguntas y asuntos que tratar, se precede a dar por concluida la Junta de Aclaraciones, siendo las **11:32 (once) horas con (treinta y dos) minutos del día 28 (veintiocho) de febrero del 2025 (dos mil veinticinco),** firmando al calce y al margen los que en ella intervienen, para constancia y demás efectos legales a que haya lugar.----------

C. MARTHA PATRICIA QUIÑONEZ PEREZ
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

C. CYNTHIA MARICELA BARRERA NARANJO
COORDINADORA DEL PROYECTO ASISTENCIA ALIMENTARIA

C. HECTOR DANIEL NUÑO GUTIERREZ
ABOGADO DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

C. RICARDO TORRES DAVALOS
COTIZADOR DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES