



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

En la Ciudad de Xalapa-Enríquez, Veracruz, siendo las doce treinta horas del día ocho de mayo de dos mil diecinueve, reunidos en la Sala de Juntas de la Dirección Administrativa del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia, sita en el Km. 1.5 carretera Xalapa-Coatepec, colonia Benito Juárez, C.P. 91070, de Xalapa, Veracruz, los **CC. HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA**, Director Administrativo; **NYTZIA ARACELY GUERRERO BARRERA**, Directora de Atención a Población Vulnerable y área solicitante; **YOLANDA ORDUÑA ARROLLO** Directora Jurídica y Consultiva; **SALVADOR SÁENZ PÁEZ**, Subdirector de Recursos Materiales y Servicios Generales; **MARÍA BONNIE PEREA LEAL**, Subdirectora de Asistencia Alimentaria y área solicitante; **JAVIER JOHNSON LIMA**, Jefe del Departamento de Licitaciones; todos ellos servidores públicos de este Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz y miembros de la Comisión integrada para la presente licitación, con fundamento el artículo 7 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y **DANIEL LUIS REYES SULVARÁN**, Titular del Órgano Interno de Control en el DIF Estatal; **MÓNICA RIVAS RODRÍGUEZ**, Asesora Jurídica de la Subsecretaría de Egresos de la Secretaría de Finanzas y Planeación (SEFIPLAN); **ANSELMA GARCÍA MORALES**, representante de la Secretaría de Finanzas y Planeación (SEFIPLAN); **JOSÉ ALBERTO TEJEDA** representante de la Secretaría de Finanzas y Planeación (SEFIPLAN); **JUAN MANUEL AGUIRRE BREMONT** Jefe de Departamento de Procedimientos de Contratación Gubernamental de la Secretaría de Finanzas y Planeación (SEFIPLAN); así como los licitantes **GRUPO ICACE, S.A. DE C.V.**; **PROMETEO PROYECTOS EJECUTIVOS, S.A. DE C.V.**; **EMPACADORA LA MERCED, S.A. DE C.V.**; **PROVEEDORA VERACRUZANA DE ABARROTES, S.A. DE C.V.**; **NUTRIMARCAS, S.A. DE C.V.**; **OPERADORA LOGISTICA RSG, S.A. DE C.V.**; **PRODUCTORA PROCESADORA AGRICOLA DE MEXICO, S.A. DE C.V.**; **COMERCIALIZADORA DON CACAHUATO, S. DE R.L. DE C.V.**; **INDUSTRIA DE ALIMENTOS NUTRIWELL, S.A. DE C.V.**; **COMIEMPSA, S.A. DE C.V.**; **MC INTERNATIONAL COMMERCE S.A. DE C.V.** y **PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.**, con la finalidad de llevar a cabo la JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Este acto se lleva a cabo con fundamento en lo dispuesto por el artículo 40 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, el cual tiene por objeto esclarecer aquellos aspectos de la convocatoria o de las mismas bases que pudieran generar confusión, cualquier modificación a las bases de la licitación, derivada de la Junta de Aclaraciones, será considerada como parte de aquellas.

ANTECEDENTES



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PRIMERO.- Con fundamento en el artículo 36 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, el día veintiséis de abril de dos mil diecinueve, se realizó la publicación de la convocatoria correspondiente a la Licitación Pública Nacional **LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".**

SEGUNDO.- Con fundamento en el artículo 35 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz, y en el numeral 2.5 de las bases de la presente licitación, se efectuó la venta de bases durante el período establecido en la convocatoria durante los días hábiles del veintiséis de abril al seis de mayo de dos mil diecinueve.

TERCERO.- Los licitantes **GRUPO ICACE, S.A. DE C.V.; PROMETEO PROYECTOS EJECUTIVOS, S.A. DE C.V.; EMPACADORA LA MERCED, S.A. DE C.V.; PROVEEDORA VERACRUZANA DE ABARROTES, S.A. DE C.V.; NUTRIMARCAS, S.A. DE C.V.; OPERADORA LOGISTICA RSG, S.A. DE C.V.; CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.; PRODUCTORA PROCESADORA AGRICOLA DE MEXICO, S.A. DE C.V.; COMERCIALIZADORA DON CACAHUATO, S. DE R.L. DE C.V.; INDUSTRIA DE ALIMENTOS NUTRIWELL,S.A. DE C.V.; COMIEMPSA, S.A. DE C.V.; MC INTERNATIONAL COMMERCE S.A. DE C.V.; PROYECTOS AIGOKEROS S. DE R.L. DE C.V.**, adquirieron las bases en tiempo y forma, así como se inscribieron dentro del período establecido.

HECHOS

PRIMERO.- De conformidad con el numeral seis de las bases de licitación, enviaron sus preguntas en tiempo y forma los licitantes **GRUPO ICACE, S.A. DE C.V.; PROMETEO PROYECTOS EJECUTIVOS, S.A. DE C.V.; EMPACADORA LA MERCED, S.A. DE C.V.; PROVEEDORA VERACRUZANA DE ABARROTES, S.A. DE C.V.; NUTRIMARCAS, S.A. DE C.V.; OPERADORA LOGISTICA RSG, S.A. DE C.V.; CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.; PRODUCTORA PROCESADORA AGRICOLA DE MEXICO, S.A. DE C.V.; COMERCIALIZADORA DON CACAHUATO, S. DE R.L. DE C.V.; INDUSTRIA DE ALIMENTOS NUTRIWELL,S.A. DE C.V.; COMIEMPSA, S.A. DE C.V. y MC INTERNATIONAL COMMERCE S.A. DE C.V.**

SEGUNDO.- Acto seguido de conformidad a los numerales 6.4 y 6.5 de las bases de la presente licitación, se procede a dar respuesta a las preguntas que en tiempo y forma fueron enviadas, siendo las siguientes:

Licitante: GRUPO ICACE, S.A. DE C.V.

1. PÁGINA, NUMERAL E INCISO:Página: 5





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Numeral: 2. INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN

Inciso: 2.2 *En la presente licitación podrán participar personas físicas y morales, que se encuentran legalmente constituidas conforme a las leyes de los Estado Unidos Mexicanos, que garanticen y cumplan con los requisitos de la convocatoria, bases y normatividad aplicable de la presente licitación.*

REFERENCIA: REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO CÁMARA DE DIPUTADOS DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN Secretaría General Secretaría de Servicios Parlamentarios Nuevo Reglamento DOF 28-07-2010

PREGUNTA: En el Artículo 44 del Reglamento Referencia; establece a la letra:

En las licitaciones públicas se aceptarán proposiciones conjuntas. Para ello, las dependencias y entidades incluirán en la convocatoria a la licitación pública los requisitos necesarios para la presentación de dichas proposiciones...

En la presente Licitación Pública Nacional: LPN-103C80801/001/2019 convocada por el Sistema Estatal de Desarrollo Integral de la Familia DIF del Estado de Veracruz en sus bases no establece la referencia de "proposiciones conjuntas de acuerdo al Reglamento en referencia, por lo tanto la pregunta:

En esta licitación, ¿La convocante permite la participación conjunta de acuerdo a lo establecido en el Artículo 44 referido?

En caso de ser positiva la respuesta, preguntamos lo siguiente:

¿Con un convenio modificatorio simple suficiente para establecer las empresas participantes y sus responsabilidades de acuerdo a los requerimientos de las bases?

En caso de ser negativa la respuesta, queremos saber los motivos por los cuales no se acepta una proposición conjunta.

RESPUESTA: Se aceptaran proposiciones conjuntas, siempre y cuando presente un convenio notarial que establezca dicha participación, enunciando que empresa sea responsable de dicho convenio para esta licitación.

Licitante: PROMETEO PROYECTOS EJECUTIVOS, S.A. DE C.V.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

1.- PÁGINA: 11 NUMERAL E INCISO: 4.2.16.

REFERENCIA: ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE MINIMO DE TRES CONTRATOS DEBIDAMENTE FORMALIZADOS PARA EL SUMINISTRO DE DESAYUNOS ESCOLARES, DESPENSAS, ALIMENTOS O PROGRAMAS ALIMENTARIOS SIMLARES QUE EL LICITANTE HAYA FORMALIZADO EN LOS TRES ULTIMOS AÑOS (2016, 2017 Y 2018), CON DEPENDENCIAS FEDERALES GUBERNAMENTALES O ESTATALES O MUNICIPALES, PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL LICITANTE EN EL MANEJO DE PROGRAMAS SOCIALES LOS CUALES DEBERAN SER DE INSUMOS SIMILARES AL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACION

PREGUNTA: PARA SER SIMILARES LOS CONTRATOS DE FECHAS ANTERIORES, HASTA POR TRES AÑOS HACIA ATRÁS, ESTE CONCEPTO SOLO ENCUADRA COMO SIMILITUD EN SISTEMAS ESTATAL. PODRIAN ACLARAR SI SOLO A NIVEL ESTATAL SE PUEDEN CONSIDERAR PROGRAMAS SIMILARES TRATANDOSE DE CONTRATOS DE EXPERIENCIA? QUE POR ELLO LOS CONTRATOS MUNICIPALES NO CUMPLEN DICHO REQUISITO DE SIMILITUD? FUNDAMENTALMENTE POR LA LOGISTICA DE DISTRIBUCION, QUE EN CASO DE LOS CONTRATOS MUNICIPALES, ES MUY DISTINTA A LOS ESTATALES.

RESPUESTA: Si, se consideraran contratos similares a nivel Federal, Estatal o Municipal.

Licitante: EMPACADORA LA MERCED, S.A. DE C.V.

1.- PÁGINA 5, NUMERAL 2.2.

REFERENCIA:

En la presente licitación podrán participar únicamente personas físicas y morales que se encuentren legamente constituidas conforme a las Leyes de los Estados Unidos Mexicanos, que garanticen y cumplan con los requisitos de la convocatoria, bases y la normatividad aplicable en la presente licitación.

PREGUNTA:

Considerando lo señalado en el numeral referido y al no observar impedimento manifiesto para la participación conjunta, hago de su conocimiento que mi representada desea participar de manera conjunta con otra empresa en la presente Licitación Pública Nacional Número LPN-103C80801/001/2019, por lo que de manera respetuosa solicitamos se considere la apertura de esta opción. **¿Es posible se acepte nuestra propuesta?**

RESPUESTA: Se aceptaran proposiciones conjuntas, siempre y cuando presente un convenio notarial que establezca dicha participación, enunciando que empresa sea responsable de dicho convenio para esta licitación.

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

2.- PÁGINA 5, NUMERAL 2.2.

REFERENCIA:

En la presente licitación podrán participar únicamente personas físicas y morales que se encuentren legamente constituidas conforme a las Leyes de los Estados Unidos Mexicanos, que garanticen y cumplan con los requisitos de la convocatoria, bases y la normatividad aplicable en la presente licitación.

PREGUNTA:

Con fundamento en lo suscrito en el Artículo 44 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28/Julio/2010 que a la letra dice:

Artículo 44.-En las licitaciones públicas se aceptarán proposiciones conjuntas. Para ello las dependencias y entidades incluirán en la convocatoria a la licitación pública, los requisitos necesarios para la presentación de dichas proposiciones, de conformidad con lo dispuesto en el tercero, cuarto y quinto párrafos del Artículo 34 de la Ley, a efecto los interesados podrán agruparse para presentar una proposición, cumpliendo los siguientes aspectos.

- I. Cualquiera de los integrantes de la agrupación, podrán presentar el escrito mediante el cual manifieste su interés de participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación.
- II. Las personas que integran la agrupación deberán celebrar en los términos de la legislación aplicable el convenio de proposición conjunta, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes:
 - a) Nombre domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando en su caso los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como el nombre de los socios que aparezcan en estas.
 - b) Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación.



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

- c) *Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de licitación pública.*
- d) *Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y*
- e) *Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedara obligado junto con los demás integrantes ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo;*

Considerando lo señalado en el Artículo referido, hago su conocimiento que mi representada desea participar de manera conjunta con otra empresa en la presente Licitación Pública Nacional y revisando las bases de la Licitación Pública Nacional Número LPN-103C80801/001/2019, en las que no se consideró esa opción, creemos que se limita nuestra participación por lo que de manera respetuosa solicitamos se considere la apertura de esta opción. **¿Es posible se acepte nuestra propuesta, fundamentada en la Ley?**

RESPUESTA: Se aceptaran proposiciones conjuntas, siempre y cuando presente un convenio notarial que establezca dicha participación, enunciando que empresa sea responsable de dicho convenio para esta licitación.

3.- PÁGINA 10, NUMERAL 4.2.9.

REFERENCIA:

Currículum del licitante, en donde se enumeren las dependencias gubernamentales con domicilios, nombre de la persona o contacto y números telefónicos con las que ha prestado sus servicios, en los últimos 3 años (2016, 2017 y 2018) y además acredite una experiencia continuada en suministro de bienes correspondientes a Programas Sociales objeto de la presente licitación en ese período.

PREGUNTA:



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Con fundamento en lo suscrito en el Artículo 40 Incisos I y II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28/Julio/2010 que a la letra dice:

Artículo 40.- Las dependencias y entidades no podrán establecer en la convocatoria a la licitación pública requisitos que limiten la libre participación de los interesados, tales como:

- I. Experiencia superior a un año, salvo en los casos debidamente justificados que autorice, en forma expresa, el titular del Área requirente, indicando la causa que motiven dicha autorización. De establecerse este requisito, invariablemente se precisará la forma en que deberá acreditarse y cómo será evaluado;
- II. Haber celebrado contratos anteriores con la convocante o con alguna dependencia o entidad en particular;

Será causa de responsabilidad administrativa, el establecimiento en la convocatoria a la licitación pública de requisitos que estén dirigidos a favorecer a determinado licitante o licitantes.

Empacadora La Merced S.A. de C.V. cuenta con experiencia continuada y comprobada por más de 10 años a nivel nacional, realizando actividades de Producción, Comercialización y Distribución de productos alimenticios, mismos que son objeto de la presente licitación.

Nuestras operaciones comerciales y logísticas incluyen la atención de los sectores Retail, Mayoreo y Gubernamental tanto Federal como Estatal.

En el supuesto de que las causas que hayan motivado la autorización para el establecimiento del requisito señalado en el numeral 4.2.9. de la presente licitación, sea garantizar el cumplimiento en la calidad y en la entrega oportuna de los productos solicitados para el programa alimentario "Desayunos Escolares Fríos"; Empacadora La Merced S.A. de C.V. declara bajo protesta de decir verdad que cuenta con la experiencia, infraestructura, capacidad técnica y financiera suficiente y comprobable, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos en la presente licitación.

Por lo anteriormente expuesto solicitamos respetuosamente a la Comisión encargada de la presente Licitación no considere como oportunidad de descalificación la usencia en nuestro currículum de contratos con dependencias gubernamentales en los años indicados en el numeral 4.2.9. de la presente licitación. **¿Será posible que realicen ésta valoración?**



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.

4.- PÁGINA 11, NUMERAL 4.2.15.

REFERENCIA: El licitante deberá presentar a la convocante, **Original o copia certificada para cotejo y copia simple** del siguiente certificado:

NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, Sistema de Gestión de la Calidad. Certificación vigente de su Sistema de Gestión de Calidad, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, expedidos por un organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización para emitir dicho certificado en Sistemas de Gestión de la Calidad, y el alcance del certificado deberá estar relacionado con alimentos, objeto de la presente licitación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.

PREGUNTA:

Empacadora La Merced S.A. de C.V. cuenta con la Certificación Vigente "Primus GFS" que da cumplimiento a los estándares de la norma citada en el numeral 4.2.15. de la presente licitación; el certificado es expedido por Primus Auditing Operations México S. de R.L. de C.V. Organismo acreditado por la EMA. Anexamos copia simple de la acreditación vigente ante la EMA y Manual de Regulaciones Generales de Primus GFS v3.0 para su adecuada valoración.

Con la certeza de contar con la certificación vigente de nuestro Sistema de Gestión de la Calidad al que se hace referencia en la NMX-CC-9001-IMNC-2015 solicitamos respetuosamente validar el Nuestro cumplimiento.

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.

5.- PÁGINA 11, NUMERAL 4.2.16.

REFERENCIA: **Original o copia certificada para cotejo y copia simple** mínimo de tres contratos debidamente formalizados para el suministro de Desayunos Escolares, Despensas, Alimentos o Programas Alimentarios similares que el licitante haya formalizado en los tres últimos años (2016, 2017 y 2018), con dependencias gubernamentales federales o estatales o municipales, para acreditar la experiencia del licitante en el manejo de Programas Sociales, los cuales deberán ser de insumos similares al del objeto de la presente licitación LA CONVOCANTE, se reserva el derecho de verificar dicha información.





SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA:

Con fundamento en lo suscrito en el Artículo 40 Incisos I y II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28/Julio/2010 que a la letra dice:

Artículo 40.- Las dependencias y entidades no podrán establecer en la convocatoria a la licitación pública requisitos que limiten la libre participación de los interesados, tales como:

- I. Experiencia superior a un año, salvo en los casos debidamente justificados que autorice, en forma expresa, el titular del Área requirente, indicando la causa que motiven dicha autorización. De establecerse este requisito, invariablemente se precisará la forma en que deberá acreditarse y cómo será evaluado;
- II. Haber celebrado contratos anteriores con la convocante o con alguna dependencia o entidad en particular;

Será causa de responsabilidad administrativa, el establecimiento en la convocatoria a la licitación pública de requisitos que estén dirigidos a favorecer a determinado licitante o licitantes.

Empacadora La Merced S.A. de C.V. cuenta con experiencia continuada y comprobada por más de 10 años a nivel nacional, realizando actividades de Producción, Comercialización y Distribución de productos alimenticios, mismos que son objeto de la presente licitación.

Nuestras operaciones comerciales y logísticas incluyen la atención de los sectores Retail, Mayoreo y Gubernamental tanto Federal como Estatal.

En el supuesto de que las causas que hayan motivado la autorización para el establecimiento del requisito señalado en el numeral 4.2.9. de la presente licitación, sea garantizar el cumplimiento en la calidad y en la entrega oportuna de los productos solicitados para el programa alimentario "Desayunos Escolares Fríos"; Empacadora La Merced S.A. de C.V. declara bajo protesta de decir verdad que cuenta con la experiencia, infraestructura, capacidad técnica y financiera suficiente y comprobable, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos en la presente licitación.

Adicionalmente manifestamos contar actualmente con el Gobierno de Chiapas un reciente Contrato Abierto de Suministro, Abasto, Almacenamiento y Distribución de Alimentos de los programas Desayunos Escolares Calientes y Desayunos Escolares (Barriguita Llena, Corazón Contento) derivado de la Licitación Pública Nacional CNDIF/001/2019 (Tiempos Recortados).





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Por lo anteriormente expuesto solicitamos respetuosamente a la Comisión encargada de la presente Licitación No considere como oportunidad de descalificación la usencia de contratos con dependencias gubernamentales en los años indicados en el numeral 4.2.9. de la presente licitación. ¿Será posible que realicen ésta valoración?

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.

Licitante: PROVEEDORA VERACRUZANA DE ABARROTÉS, S.A. DE C.V.

1.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pagina 10 Numeral 4.2.14

REFERENCIA: Propuesta Técnica

PREGUNTA: ¿Por que piden específicamente que la empresa licitante cumpla con normas de calidad en proceso de producción de alimentos? Eso es excluyente.

RESPUESTA: Para garantizar la calidad de los productos suministrados y cuidar la salud de los beneficiarios.

2.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pagina 10 Numeral 4.2.14 Inciso a

REFERENCIA: Propuesta Técnica

PREGUNTA: ¿Por que piden que la empresa licitante tenga análisis microbiológicos en superficies inertes de las instalaciones?

RESPUESTA: Es para evitar la contaminación de los insumos alimentarios tanto en el almacenamiento como en la distribución y también para garantizar la calidad de los productos suministrados y cuidar la salud de los beneficiarios

3.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pagina 11 Numeral 4.2.16

REFERENCIA: Propuesta Técnica

PREGUNTA: ¿Por qué nada mas piden tras años previos de experiencia en materia de distribución y proveeduría de programas sociales? No es experiencia suficiente para el tamaño de esta licitación en curso, debería ser al menos cinco años

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.

Licitante: NUTRIMARCAS, S.A. DE C.V.

1.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: PAGINA 35 ANEXO 1-A

REFERENCIA: DICE: RELACIÓN DE 212 MUNICIPIOS Y/O DIF MUNICIPALES PARA ENTREGA DEL PROGRAMA "DESAYUNOS ESCOLARES FRIOS"

PREGUNTA: EN EL ULTIMO RECUADRO APARECEN DEL MUNICIPIO 200 AL 211 Y LUEGO SE REPITE EL 210, CUANDO DEBERIA SER 212, FAVOR DE ACLARAR ESTE PUNTO YA QUE ESTE ANEXO FORMA PARTE DE LA OFERTA ECONOMICA.





SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

O EN SU CASO SOLO SE ENTREGARAN A 211 MUNICIPIOS Y 70 DIF MUNICIPALES. PARA ENTREGA DEL PROGRAMA "DESAYUNOS FRIOS"

RESPUESTA: es correcta su apreciación son 211 municipios ya que en el municipio de Landero y Coss no se entregaran "Desayunos Fríos".

Licitante: OPERADORA LOGISTICA RSG, S.A. DE C.V.

1.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 10, Numeral 4.2.9.

REFERENCIA: 4.2.9.- Currículum del licitante, en donde se enumeren las dependencias gubernamentales con domicilios, nombre de la persona o contacto y números telefónicos con las que ha prestado sus servicios, en los últimos 3 años (2016, 2017 y 2018) y además acredite una experiencia continuada en suministro de bienes correspondientes a Programas Sociales objeto de la presente licitación en ese periodo.

PREGUNTA:

Se considera que con el requisito anterior, se contraviene lo dispuesto por los artículos 134 tercer párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 72 último párrafo de la Constitución Política del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, al limitar los principios básicos de CONCURRENCIA e IGUALDAD de las licitaciones públicas, a saber:

- a) **CONCURRENCIA**, se refiere a la participación de un gran número de oferentes;
- b) **IGUALDAD**, consiste en que dentro del procedimiento de licitación no debe haber discriminaciones o tolerancias que favorezcan a uno de los oferentes en perjuicio de los otros;

Por lo que al establecer como requisito el contar con contratos con dependencias gubernamentales en los últimos 3 años (2016, 2017 y 2018), además de acreditar la experiencia continuada en el suministro de bienes correspondientes a Programas Sociales; considerando que lo que se debe asegurar es que los licitantes cuenten con la capacidad de producción en la planta procesadora, para garantizar el suministro en tiempo y forma de los bienes objeto de la licitación que nos ocupa, sin que sea necesario contar previamente con contratos con la administración pública y específicamente de programas sociales por ser un requisito injustificado o discriminatorio que pudiera generar ventajas exclusivas a algunos licitantes o excluir potenciales participantes; por favorecer a un grupo de proveedores que sí cumplen con dicho requisito; sin embargo, no garantiza que sus propuestas sean las más convenientes en cuanto a precio, calidad, financiamiento y demás circunstancias que favorezcan a la convocante; además de que se está limitando la libre participación de un mayor número de licitantes.

En virtud de lo antes expuesto y de conformidad con las recomendaciones R.2.1, R.2.2 y R.2.3 de las "RECOMENDACIONES PARA PROMOVER LA COMPETENCIA Y LIBRE CONCURRENCIA EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA", publicadas por la Comisión Federal de



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Competencia Económica (CEFECE), en mayo de 2016, en el link: <https://www.cofece.mx/cofeca/attachments/article/38/RecomendacionesContratacionPublica-v2.pdf>, que a la letra dicen:

"R.2.1 Establecer en la convocatoria y las bases de los procedimientos de contratación los requisitos y las reglas de participación que sean estrictamente necesarios para cumplir con su objeto, sin incluir elementos que pudieran resultar injustificados, discriminatorios o que favorezcan a determinados participantes."

"R.2.2 Procurar que los requisitos o reglas de participación no se dirijan a perseguir objetivos de política pública distintos a obtener las mejores condiciones para el Estado en cuanto a precio, calidad, financiamiento y oportunidad."

"R.2.3 Evitar exigir requisitos para comprobar la experiencia y la capacidad técnica, financiera y de ejecución de los participantes que sean desproporcionados, atendiendo a las características de la obra, bien o servicio a contratar."

Lo anterior, con la finalidad de "...evitar que en los procedimientos se impongan barreras de entrada o se otorguen ventajas exclusivas a ciertos participantes, entre otros, mediante: i) el establecimiento de requisitos o reglas de participación injustificadas, discriminatorias, desproporcionales o que favorezcan a algunos en particular, ii) la falta de información oportuna para que los participantes puedan preparar sus propuestas en igualdad de circunstancias y con tiempo suficiente; y iii) la implementación de criterios de evaluación inadecuados."

Mencionando también en las referidas recomendaciones que "En cuanto a la concurrencia, resulta importante evitar que en los procedimientos se impongan barreras de entrada o se otorguen ventajas exclusivas a ciertos participantes, entre otros, mediante: i) el establecimiento de requisitos o reglas de participación injustificadas, discriminatorias, desproporcionales o que favorezcan a algunos en particular; ii) la falta de información oportuna para que los participantes puedan preparar sus propuestas en igualdad de circunstancias y con tiempo suficiente; y iii) la implementación de criterios de evaluación inadecuados."; por cuanto hace a la competencia, señala que "...los procedimientos deben diseñarse de forma tal que: i) garanticen piso parejo a todos los participantes; ii) incentiven la presentación de propuestas agresivas; y iii) desincentiven la celebración de acuerdos colusorios."

Toda vez que "...la falta de competencia y libre concurrencia en los procedimientos de contratación tiene serias repercusiones en las contrataciones públicas, pues provoca la asignación ineficiente de recursos en detrimento de toda la sociedad. Asimismo, como lo señala la OCDE, genera precios altos que redundan en ganancias extranormales para los participantes, las cuales pudieran utilizarse para financiar posibles dádivas o sobornos para los servidores públicos y, con ello, provocar posibles actos de corrupción. Así, la ausencia



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

de competencia y libre concurrencia genera un círculo vicioso que afecta de manera integral a las contrataciones."

EN VIRTUD DE LO ANTES EXPUESTO, SE SOLICITA QUE EL REQUISITO SEÑALADO EN EL NUMERAL 4.2.9 SEA ELIMINADO POR LIMITAR LA LIBRE CONCURRENCIA E IGUALDAD, POR ESTAR ENFOCADO A BENEFICIAR A LICITANTES A LOS QUE SIEMPRE SE LES ADJUDICAN LOS CONTRATOS, IMPIDIENDO LA PARTICIPACIÓN DE EMPRESAS VERACRUZANAS Y OTRAS A LAS QUE POR ESTAR DIRIGIDAS LAS LICITACIONES EN PASADAS ADMINISTRACIONES NO TENEMOS OPORTUNIDAD DE CONCURSAR Y QUE SE EVALÚEN NUESTRAS PROPUESTAS Y DE CUMPLIR LOS REQUISITOS Y DEMÁS CONDICIONES TENER LA POSIBILIDAD DE SER ADJUDICADOS Y ELLO PERMITA UNA DERRAMA ECONÓMICA EN EL ESTADO, ¿SE ACEPTA?

DE NO ACEPTARSE, SE SOLICITA ATENTAMENTE FUNDE Y MOTIVE LA NEGATIVA Y SE JUSTIFIQUE LA NECESIDAD DE QUE PERSISTA EL REFERIDO REQUISITO.

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.

2.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 10, Numerales 4.2.10. y 4.2.11.

REFERENCIA: 4.2.10.- Constancia positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales por contribuciones estatales expedida por la Dirección General de Recaudación de la Secretaría de Finanzas y Planeación (obligatoria para los licitantes del Estado de Veracruz), con fecha de expedición no mayor a 30 días naturales.

4.2.11.- Opinión positiva del cumplimiento de obligaciones fiscales, emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), con fecha de expedición no mayor a 30 días naturales.

PREGUNTA: Considerando que en términos del artículo 9-Bis del Código Financiero para el Estado de Veracruz, la constancia de cumplimiento de obligaciones fiscales por contribuciones estatales y opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales, la primera expedida por la Dirección General de Recaudación de la Secretaría de Finanzas y Planeación, y la segunda emitida por el Página Servicio de Administración Tributaria respecto de impuestos federales; son requisito indispensable para la suscripción del contrato y ya están considerados por la convocante en la página 22, numeral 13.1., incisos g) y h) de las bases de licitación, por lo que:

SE SOLICITA QUE DICHS REQUISITOS ÚNICAMENTE SEAN SOLICITADOS AL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO Y A LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO SE LES REQUIERA ÚNICAMENTE, ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN EL QUE SE COMPROMETAN A ENTREGAR LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES ESTATALES Y LA OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES FEDERALES, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADOS, POR SER UN REQUISITO INJUSTIFICADO EN LA PROPUESTA TÉCNICA,





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

EN ESTRICTO CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO POR EL CÓDIGO FINANCIERO. ¿SE ACEPTA?

DE NO ACEPTARSE, SE SOLICITA ATENTAMENTE FUNDE Y MOTIVE LA NEGATIVA Y SE JUSTIFIQUE LA NECESIDAD DE QUE PERSISTA EL REFERIDO REQUISITO.

RESPUESTA: No se acepta, deberá apegarse a lo que marca las bases, ya que la convocante verifica que la empresa se encuentre al corriente de sus obligaciones fiscales, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.

3.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 10, Numeral 4.2.12.

REFERENCIA: 4.2.12.- Opinión positiva del cumplimiento del pago de sus Obligaciones Obrero Patronales, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), con fecha de expedición no mayor a 30 días naturales.

PREGUNTA: Este requisito solo es aplicable y obligatorio cuando se trata de licitaciones que se realizan con recursos federales bajo el amparo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y de las Reglas para la Obtención de la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social.

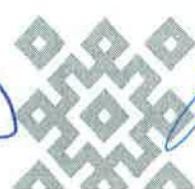
EN VIRTUD DE LO ANTERIOR, SE SOLICITA ELIMINAR EL REQUISITO RELATIVO A LA PRESENTACIÓN DE LA OPINIÓN POSITIVA DEL CUMPLIMIENTO DEL PAGO DE SUS OBLIGACIONES OBRERO PATRONALES, EMITIDA POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL (IMSS). ¿SE ACEPTA?

DE NO ACEPTARSE, SE SOLICITA ATENTAMENTE FUNDE Y MOTIVE LA NEGATIVA Y SE JUSTIFIQUE LA NECESIDAD DE QUE PERSISTA EL REFERIDO REQUISITO.

RESPUESTA: se acepta, deberá presentar carta bajo protesta de decir verdad que no cuenta con trabajadores.

4.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 11, Numeral 4.2.16.

REFERENCIA: 4.2.16.- Original o copia certificada para cotejo y copia simple mínimo de tres contratos debidamente formalizados para el suministro de Desayunos Escolares, Despensas, Alimentos o Programas Alimentarios similares que el licitante haya formalizado en los tres últimos años (2016, 2017 y 2018), con dependencias gubernamentales federales o estatales, para acreditar la experiencia del licitante en el manejo de Programas Sociales, los cuales deberán ser de insumos similares al del objeto de la presente licitación LA CONVOCANTE, se reserva el derecho de verificar dicha información.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: Se considera que con el requisito anterior, se contraviene lo dispuesto por los artículos 134 tercer párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 72 último párrafo de la Constitución Política del Estado de Veracruz de Ignacio de la llave, al limitar los principios básicos de CONCURRENCIA e IGUALDAD de las licitaciones públicas, a saber:

- a) *CONCURRENCIA*, se refiere a la participación de un gran número de oferentes;
- b) *IGUALDAD*, consiste en que dentro del procedimiento de licitación no debe haber discriminaciones o tolerancias que favorezcan a uno de los oferentes en perjuicio de los otros;

Por lo que al establecer como requisito presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de mínimo tres contratos debidamente formalizados para el suministro de Desayunos Escolares, Despensas, Alimentos o Programas Alimentarios similares que el licitante haya formalizado en los tres últimos años (2016, 2017 y 2018), con dependencias gubernamentales federales o estatales, para acreditar la experiencia del licitante en el manejo de Programas Sociales; considerando que lo que se debe asegurar es que los licitantes cuenten con la capacidad de producción en la planta procesadora, para garantizar el suministro en tiempo y forma los bienes

objeto de la licitación que nos ocupa, sin que sea necesario contar previamente con contratos con la administración pública y específicamente de programas sociales por ser un requisito injustificado o discriminatorio que pudiera generar ventajas exclusivas a algunos licitantes o excluir potenciales participantes; por favorecer a un grupo de proveedores que sí cumplen con dicho requisito; sin embargo, no garantiza que sus propuestas sean las más convenientes en cuanto a precio, calidad, financiamiento y demás circunstancias que favorezcan a la convocante; además de que se está limitando la libre participación de un mayor número de licitantes.

En virtud de lo antes expuesto y de conformidad con las recomendaciones R.2.1, R.2.2 y R.2.3 de las "RECOMENDACIONES PARA PROMOVER LA COMPETENCIA Y LIBRE CONCURRENCIA EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA", publicadas por la Comisión Federal de Competencia Económica (Cofece), en mayo de 2016, en el link: <https://www.cofece.mx/cofece/attachments/article/38/RecomendacionesContratacionPublica-v2.pdf>, que a la letra dicen:

"R.2.1 Establecer en la convocatoria y las bases de los procedimientos de contratación los requisitos y las reglas de participación que sean estrictamente necesarios para cumplir con su objeto, sin incluir elementos que pudieran resultar injustificados, discriminatorios o que favorezcan a determinados participantes."

"R.2.2 Procurar que los requisitos o reglas de participación no se dirijan a perseguir objetivos de política pública distintos a obtener las mejores condiciones para el Estado en cuanto a precio, calidad, financiamiento y oportunidad."



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

"R.2.3 Evitar exigir requisitos para comprobar la experiencia y la capacidad técnica, financiera y de ejecución de los participantes que sean desproporcionados, atendiendo a las características de la obra, bien o servicio a contratar."

Lo anterior, con la finalidad de "...evitar que en los procedimientos se impongan barreras de entrada o se otorguen ventajas exclusivas a ciertos participantes, entre otros, mediante: i) el establecimiento de requisitos o reglas de participación injustificadas, discriminatorias, desproporcionadas o que favorezcan a algunos en particular, ii) la falta de información oportuna para que los participantes puedan preparar sus propuestas en igualdad de circunstancias y con tiempo suficiente; y iii) la implementación de criterios de evaluación inadecuados."

Mencionando también en las referidas recomendaciones que "En cuanto a la concurrencia, resulta importante evitar que en los procedimientos se impongan barreras de entrada o se otorguen ventajas exclusivas a ciertos participantes, entre otros, mediante: i) el establecimiento de requisitos o reglas de participación injustificadas, discriminatorias, desproporcionadas o que favorezcan a algunos en particular; ii) la falta de información oportuna para que los participantes puedan preparar sus propuestas en igualdad de circunstancias y con tiempo suficiente; y iii) la implementación de criterios de evaluación inadecuados."; por cuanto hace a la competencia, señala que "...los procedimientos deben diseñarse de forma tal que: i) garanticen piso parejo a todos los participantes; ii) incentiven la presentación de propuestas agresivas; y iii) desincentiven la celebración de acuerdos colusorios."

Toda vez que "...la falta de competencia y libre concurrencia en los procedimientos de contratación tiene serias repercusiones en las contrataciones públicas, pues provoca la asignación ineficiente de recursos en detrimento de toda la sociedad. Asimismo, como lo señala la OCDE, genera precios altos que redundan en ganancias extranormales para los participantes, las cuales pudieran

utilizarse para financiar posibles dádivas o sobornos para los servidores públicos y, con ello, provocar posibles actos de corrupción. Así, la ausencia de competencia y libre concurrencia genera un círculo vicioso que afecta de manera integral a las contrataciones."

EN VIRTUD DE LO ANTES EXPUESTO, SE SOLICITA QUE EL REQUISITO SEÑALADO EN EL NUMERAL 4.2.16. SEA ELIMINADO POR LIMITAR LA LIBRE CONCURRENCIA E IGUALDAD. POR ESTAR ENFOCADO A BENEFICIAR A LICITANTES A LOS QUE SIEMPRE SE LES ADJUDICAN LOS CONTRATOS, IMPIDIENDO LA PARTICIPACIÓN DE EMPRESAS VERACRUZANAS Y OTRAS A LAS QUE POR ESTAR DIRIGIDAS LAS LICITACIONES EN PASADAS ADMINISTRACIONES NO TENEMOS OPORTUNIDAD DE CONCURSAR Y QUE SE EVALÚEN NUESTRAS PROPUESTAS Y DE CUMPLIR LOS REQUISITOS Y DEMÁS CONDICIONES TENER LA POSIBILIDAD DE SER ADJUDICADOS Y ELLO PERMITA UNA DERRAMA ECONÓMICA EN EL ESTADO, ¿SE ACEPTA?

DE NO ACEPTARSE, SE SOLICITA ATENTAMENTE FUNDE Y MOTIVE LA NEGATIVA Y SE JUSTIFIQUE LA NECESIDAD DE QUE PERSISTA EL REFERIDO REQUISITO.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.

5. PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 12, Numeral 4.2.17.

REFERENCIA: 4.2.17.- Carta en original y en papel membretado de respaldo al licitante por parte de los fabricantes de los productos que oferta en la presente licitación.

PREGUNTA: DE ACUERDO AL REQUISITO DEL NUMERAL 4.2.17, PODEMOS ENTENDER QUE LOS DOCUMENTOS QUE SE SOLICITAN PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS, CERTIFICACIONES Y EXPERIENCIA QUE SE DEBEN CUMPLIR PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN, REQUERIDOS EN LOS DISTINTOS NUMERALES E INCISOS DENTRO DE LA PROPUESTA TÉCNICA, SON LOS DEL O LOS FABRICANTES, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: No, deberá ser de los fabricantes como se estipula en las bases.

6.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 14, Numeral 4.3.1.

REFERENCIA: 4.3.- Cartas Bajo Protesta de Decir Verdad:

4.3.1.- Los Licitantes deberán incluir dentro del sobre que contiene la propuesta técnica las siguientes cartas bajo protesta de decir verdad, en papel membretado, debidamente selladas y firmadas de forma autógrafa por la persona que tenga poder para ello, indicando el número de la presente licitación, conteniendo los siguientes conceptos:

p) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, acepta que la Convocante realice dos muestreos de forma aleatoria a su almacén, para recabar muestras de los insumos, las cuales enviará al laboratorio de alimentos acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que determine, para corroborar que los insumos cumplen con las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), **ANEXO 12**, Estos muestreos se llevarán a cabo en los meses de **julio y septiembre de 2019** y los análisis serán pagados por el licitante adjudicado y los resultados serán enviados por el laboratorio a la Dirección de Atención a Población Vulnerable.

PREGUNTA: SE SOLICITA A LA CONVOCANTE QUE DERIVADO DEL MUESTREO QUE REALICE LA CONVOCANTE A SU ALMACÉN PARA ENVIAR AL LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO POR LA E.M.A., PARA CORROBORAR QUE CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD; SE REALICEN EN EL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA DE SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ O LABORATORIO SUBROGADO DE ÉSTE, DEBIDAMENTE ACREDITADO, POR SER UNA INSTITUCIÓN PÚBLICA, QUE DARÍA CERTEZA Y CREDIBILIDAD A LOS RESULTADOS DEL LICITANTE ADJUDICADO; O BIEN POR UN LABORATORIO DEBIDAMENTE ACREDITADO POR LA E.M.A. EN EL ESTADO DE VERACRUZ PREFERENTEMENTE, EVITANDO QUE SE ENVÍEN A LABORATORIOS EN LOS QUE SE HAN REALIZADO LOS ANÁLISIS EN PASADAS ADMINISTRACIONES, POR NO TENER LA CERTEZA DE QUE ÉSTOS SEAN CONFIABLES, DADO QUE LA EMPRESA ADJUDICADA EN LA PASADA ADMINISTRACIÓN SE VIO



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

**INVOLUCRADA EN LA ENTREGA DE LECHE CADUCA, LO CUAL PONE EN RIESGO LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS BENEFICIARIOS DE LOS PROGRAMAS A APOYO SOCIAL.
¿SE ACEPTA?**

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA NÚMERO DOS.

7.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 16, Numeral 4.4.5, Nota 7

REFERENCIA: 4.4.5.- El día en que se lleve a cabo la entrega de las muestras físicas, los licitantes deberán realizar una transferencia electrónica al laboratorio que realizará los análisis por la cantidad de \$9,500.00 (nueve mil quinientos pesos 00/100 M.N.) más el I.V.A. correspondiente, por cada producto y marcas ofertadas por concepto de pago de los análisis que se le realizarán a las muestras físicas entregadas por cada uno de ellos. En la Junta de Aclaraciones, LA CONVOCANTE informará a los licitantes el nombre del laboratorio de alimentos acreditado por la E.M.A. en el que se realizarán los análisis y sus datos bancarios para que los licitantes estén en disposición de realizar la transferencia mencionada anteriormente.

NOTA 7.- En caso de que algún licitante no entregue las muestras físicas solicitadas o no realice el pago indicado en monto y el día indicado de los análisis, quedará descalificado de forma automática, ya que el resultado de los análisis forma parte de la evaluación técnica, ya que se compararán los resultados obtenidos contra los parámetros de las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), **ANEXO 12** y en caso de que los resultados estén fuera de rango se desechará la propuesta.

PREGUNTA: SE SOLICITA A LA CONVOCANTE QUE ACEPTE QUE PARA LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, LOS ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS DE LABORATORIO SE REALICEN POR CADA PRODUCTO Y MARCAS OFERTADAS EN EL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA DE SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ O LABORATORIO SUBROGADO DE ÉSTE POR SER UNA INSTITUCIÓN PÚBLICA, QUE DARÍA CERTEZA Y CREDIBILIDAD A LOS RESULTADOS E IGUALDAD DE CIRCUNSTANCIAS PARA TODOS LOS PARTICIPANTES; O BIEN POR UN LABORATORIO DEBIDAMENTE ACREDITADO POR LA E.M.A. EN EL ESTADO DE VERACRUZ PREFERENTEMENTE, EVITANDO QUE SE ENVÍEN A LABORATORIOS EN LOS QUE SE HAN REALIZADO LOS ANÁLISIS EN PASADAS ADMINISTRACIONES, YA QUE PUDIERAN FAVORECER A LICITANTES QUE YA HAN PARTICIPADO Y LES HAN SIDO ADJUDICADOS OTROS CONTRATOS DE BIENES, ADEMÁS DE NO TENER LA CERTEZA DE QUE LOS RESULTADOS SEAN CONFIABLES, DADO QUE LA EMPRESA ADJUDICADA EN LA PASADA ADMINISTRACIÓN SE VIO INVOLUCRADA EN LA ENTREGA DE LECHE

CADUCA, LO CUAL PONE EN RIESGO LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS BENEFICIARIOS DE LOS PROGRAMAS A APOYO SOCIAL. DERIVADO DE LO ANTERIOR, LA CONVOCANTE AJUSTARÍA EL IMPORTE A TRANSFERIR, DE ACUERDO A LOS COSTOS DEL SERVICIO QUE PRESTARÍA EL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA POR LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE REALICEN A CADA UNA DE LAS PARTIDAS, PARA LO CUAL ADJUNTO LOS ESTUDIOS, SERVICIOS Y COTIZACIONES QUE SE SOLICITARON SOBRE

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

LAS FICHAS TECNICAS DESCRITAS EN LA PRESENTE LICITACION, SOLO COMO REFERENCIA ¿SE ACEPTA?

DE NO ACEPTARSE, SE SOLICITA ATENTAMENTE FUNDE Y MOTIVE LA NEGATIVA Y SE JUSTIFIQUE LA NECESIDAD DE QUE PERSISTA EL REFERIDO REQUISITO.

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA NÚMERO CUATRO

CANTIDAD		CLAVE	TIPO DE ANALISIS	METODO DE ENSAYO	COSTO	IMPORTE	CANTIDAD DE MUESTRA
1	LESP-AS-43	MICROBIOLÓGICO		Cuenta de bacterias totales en placa	\$ 194.00	\$ 194.00	250 GRMS. EN POLSA ESTERIL EQUIVALENTE EN PRESENTACIÓN COMERCIAL (TEMPERATURA AMBIENTE)
1	LESP-AS-44			Cuenta de microbios aerobios en placa	\$ 213.00	\$ 213.00	
1	LESP-AS-45			Cuenta de hongos e levaduras en almohada	\$ 303.00	\$ 303.00	
1	LESP-AS-47			Determinación de E.coli por número más probable	\$ 382.00	\$ 382.00	
TOTAL MICRO-BIOLÓGICO						\$1,882.00	
1	LESP-AS-04	FISICOQUÍMICO		Determinación de cadmio en alimentos	\$ 315.00	\$ 315.00	1 KG. EN POLSA EQUIVALENTE EN PRESENTACIÓN COMERCIAL (TEMPERATURA AMBIENTE)
1	LESP-AS-05			Determinación de plomo en alimentos	\$ 315.00	\$ 315.00	
TOTAL FISICOQUÍMICO						\$630.00	
TOTAL						\$2,512.00	

* En caso de que sea necesario se pueden quitar o agregar filas.

CLAUSULAS:

- Los costos son unitarios, no generan IVA
- Horario para recepción de muestras de Lunes a Viernes de 8:00 a 16:00 hrs
- Se recomienda que el pago se realice después de entregar la muestra en ventanilla y acudir al Módulo de Servicio al Cliente para comprobar el monto a pagar o en el caso de las muestras enviadas por mensajería, confirmar la recepción y el ingreso de las mismas en este laboratorio.
- Los métodos de pago disponibles son: Efectivo, Tarjeta de Débito o Crédito, Cheque a nombre de Servicios de Salud de Veracruz, Transferencia o depósito en el banco HSBC a nombre de Servicios de Salud de Veracruz, s/a a cuenta vigente 484 1663072. Bucanrafi No. 3031, Plaza Xalapa, C/poré 0219050401 16630725, favor de presentar en ventanilla o enviar por correo electrónico la fecha de entrega.
- En caso de enviar su muestra por paquetería favor de dirigir su paquete con atención al Jefe de Recepción de Muestras de Análisis Serológicos, Jefe de Recepción de Muestras de Control Radiológico y Jefe de Recepción de Muestras de Diagnóstico Serológico, según correspondiera.
- Si desea el envío del informe de resultados a domicilio deberá entregar junto con las muestras, su guía prepagada de la mensajería a su elección FEDEX o ESTAFETA o realizar el pago de la misma en nuestro Módulo de Servicio al Cliente.
- Los informes de resultados se presentarán disponibles en el Módulo de Servicio al Cliente un tiempo máximo de 3 meses para su entrega a clientes.
- No se emiten informes de resultados ni se emiten facturas sin contar con el comprobante de pago respectivo.

OBSERVACIONES:

*No debe exceder de 24 horas para la entrega de la muestra en ventanilla, contados a partir de la hora del muestreo.

TIEMPO DE ENTREGA: El estándar de servicio para emisión de resultados de Análisis Microbiológicos es de 8 días hábiles y para Análisis Fisicoquímicos de 12 días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente a la recepción de la muestra.

ATENTAMENTE

MÓDULO DE SERVICIO A CLIENTES

Fecha: _____	ACUSE DE RECIBIDO:	SUPERVISIÓN MENSUAL DE REGISTROS
Nombre: _____	FECHA:	
Firma: _____		

Escuela 4/A Lote 7 MZA, IZC Pisos, Fombayeres Cd. Industrial Bruno Pagés C.P. 91667
Correo electrónico: lcepmooc@gmail.com, Teléfonos: 01 (229) 881-13-80, 881-29-41 EXT. 139

ASD-FABR04-7



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

	JEFATURA ADMINISTRATIVA		
	COTIZACIÓN DE SERVICIOS ANALÍTICOS		
LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA DE VERACRUZ			

FOLIO: 111

FECHA DE ELABORACIÓN: 2 de mayo de 2019

1.- DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre: SR. RAMON GALINDO			
Domicilio Calle:	XXXXX	No.:	XXXX
Colonia:	XXXXX	Estado:	VERACRUZ
Ciudad:	VERACRUZ	Municipio:	VERACRUZ
Telefono:	2291 244094	Fax:	XXXX
Correo electrónico:	RAMON.GALINDO77@YAHOO.COM.MX		

2.- DATOS DE INFORME DE RESULTADOS

Nombre:	SR. RAMON GALINDO
----------------	-------------------

3. DATOS DE FACTURACIÓN

Nombre:	XXXX	R. F. C.:	XXXX
Domicilio Fiscal Calle:	XXXXX	No.:	XXXX
Colonia:	XXXXX	Estado:	VERACRUZ
Ciudad:	VERACRUZ	Municipio:	VERACRUZ
Telefono:	XXXX	Fax:	XXXX
Correo electrónico:	XXXX		

TIPO DE MUESTRA: BARRA DE AMARANTO CON ARÁNDANO Y SEMILLA DE GIRASOL

CANTIDAD	CLAVE	TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO DE ENSAYO	COSTO	IMPORTE	CANTIDAD DE MUESTRA
1	LESP-AS-43	MICROBIOLÓGICO	Cuenta de coliformes totales en placa	\$ 194.00	\$ 194.00	250 GRs EN BOLSA ESTÉRIL O EQUIVALENTE EN PRESENTACIÓN COMERCIAL (TEMPERATURA AMBIENTE)
1	LESP-AS-44		Cuenta de mesófilos aerobios en placa	\$ 213.00	\$ 213.00	
1	LESP-AS-45		Cuenta de mohos y levaduras en alimentos	\$ 303.00	\$ 303.00	
1	LESP-AS-47		Determinación de E.coli por número más probable.	\$ 347.00	\$ 347.00	
TOTAL MICRO-BIOLÓGICO					\$1,097.00	
1	LESP-AS-04	FISICOQUÍMICO	Determinación de cadmio en alimentos	\$ 315.00	\$ 315.00	1 KG EN BOLSA ESTÉRIL O EQUIVALENTE EN PRESENTACIÓN COMERCIAL (TEMPERATURA AMBIENTE)
1	LESP-AS-05		Determinación de plomo en alimentos	\$ 315.00	\$ 315.00	
TOTAL FISICOQUÍMICO					\$630.00	
TOTAL					\$1,727.00	

* En caso de que sea necesario se pueden quitar o agregar filas.

CLAUSULAS:

- Los costos son unitarios, no generan IVA.
- Horario para recepción de muestras de Lunes a Viernes de 9:00 a 15:00 hrs.
- Se recomienda que el pago se realice después de entregar la muestra en ventanilla y acudir al Módulo de Servicio al Cliente para corroborar el monto a pagar o en el caso de las muestras enviadas por mensajería, confirmar la recepción y el ingreso de las mismas en este laboratorio.
- Los métodos de pago disponibles son: Efectivo, Tarjeta de Débito o Crédito, Cheque a nombre de Servicios de Salud de Veracruz, Transferencia o depósito en el banco HSBC a nombre de Servicios de Salud de Veracruz, a la cuenta vigente: 4041653072, Sucursal No. 3031, Plaza Xalapa, Clabe 021903040416530723, favor de presentar en ventanilla o enviar por e-mail copia de la ficha de depósito.
- En caso de enviar su muestra por paquetería favor de dirigir su paquete con atención al Jefe de Recepción de Muestras de Análisis Sanitarias, Jefe de Recepción de Muestras de Control Radiológico y Jefe de Recepción de Muestras de Diagnóstico Epidemiológico, según corresponda.
- Si desea el envío del informe de resultados a domicilio, deberá entregar junto con las muestras, su guía prepagada de la mensajería a su elección FEDEX o ESTAFETA o realizar el pago de la misma en nuestro Módulo de Servicio al Cliente.
- Los informes de resultados se mantendrán disponibles en el Módulo de Servicio al Cliente un tiempo máximo de 3 meses para su entrega a clientes.
- No se entregan informes de resultados ni se emiten facturas sin contar con el comprobante de pago respectivo.

OBSERVACIONES:
*No debe exceder de 24 horas para la entrega de la muestra en ventanilla, contadas a partir de la hora del muestreo.

TIEMPO DE ENTREGA: *El estándar de servicio para emisión de resultados de Análisis Microbiológicos es de 8 días hábiles y para Análisis Fisicoquímicos de 12 días hábiles; contados a partir del día hábil siguiente a la recepción de la muestra.

ATENTAMENTE

MÓDULO
DE SERVICIO A CLIENTES

ACUSE DE RECIBIDO	
Fecha:	Hora:
Nombre:	
Firma:	

SUPERVISIÓN MENSUAL DE REGISTROS



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

La muestra que ingresa al laboratorio para su análisis, debe cumplir con los siguientes requisitos: Criterios de aceptación

Criterios Oficiales:

- 1. Presentar oficio con número (opcional), solicitud de análisis y envase o recipiente identificado con etiqueta oficial.
2. En el caso de muestras causantes de un brote o intoxicación, adjuntar la cédula de información de intoxicación alimentaria o equivalente.
3. Entregar las muestras en la fecha programada por la Dirección de Protección contra Respos Sanitarios y en horario de 8:00 a 16:30 hrs.
4. Las muestras deben cumplir con lo establecido en la Tabla 1. Cantidad mínima de muestra y condiciones de conservación, Tabla 2. Almacenamiento y tiempo de preservación para análisis fisicoquímicos. (PNOM-103-SSA1-1554, NOM-230-SSA1-2002, Ley General de Salud, art 401 Bis-1 y Standard Methods for the examination of water and wastewater).

Criterios Particulares:

- 1. Horario de Lunes a Viernes de 8:00 a 15:00 h
2. Llenar solicitud de análisis
3. Llenar solicitud de servicio
4. Las muestras deben cumplir con lo establecido en la Tabla 1 y Tabla 2.

En tiempo se consideran los siguientes criterios de rechazo:

- Documentación (Petición por correo electrónico, solicitud de análisis vigente o cobrada, etiqueta) incompleta.
- Diferencia de datos (los datos de la etiqueta no correspondían con los de la solicitud o el tipo de producto).
- Exceder las 48 horas en el tiempo transcurrido desde la recolección y el inicio del análisis, en el caso de alimentos perecederos excepto en productos congelados.
Nota (N): Con la finalidad de no exceder este tiempo y cubrir el proceso de recepción y preparación de la muestra, se recomienda entregar la muestra en un tiempo aproximado máximo de 40 horas.
- Muestras de agua a granel (agua purificada), agua de uso y consumo humano y agua de fuente natural que rebosen las 24 horas entre el tiempo transcurrido de la toma de muestra y el inicio del análisis microbiológico o fisicoquímico que corresponde.
- Muestras con características no aptas para su consumo incluyendo alimentos congelados (este criterio se extenderá al área analítica, notificando a Recepción de muestras para su rechazo).
- Muestra demandada o recipiente dañado.

*Una vez abierta la tapa o cubierto la muestra sea a granel, el periodo máximo entre la toma de muestra y el inicio del análisis debe ser no más de 6 horas a temperatura ambiente. De no ser así deberá mantener la muestra en refrigeración por no más de 24 horas.

El estándar de servicio (tiempo de emisión del informe de resultados) son los días hábiles transcurridos a partir del ingreso de la muestra al Departamento (Ver tabla 1). Por ciertas situaciones, el tiempo establecido para la entrega de resultados puede estar sujeto a cambio con notificación al cliente.

- Para clientes oficiales el informe de resultados se envía por servicio de mensajería y correo electrónico.
- Para clientes particulares los resultados se entregan en el Módulo de Atención al Cliente quien envía por mensajería o por correo electrónico siempre que lo solicite.
Nota: La fecha de responsabilidad toda vez que el cliente no se presente por su informe de resultados impreso en el término de 3 meses, después de transcurrido este periodo, al el cliente se presenta por su informe de resultados considerará un máximo de 3 días administrativos para la reproducción del informe de resultados.

Causas de conformidad del Cliente

- 1. Para clientes oficiales y particulares, en caso de existir una no conformidad durante el proceso del análisis, el LESP se compromete a notificar al cliente dicha causa y le solicitará que proporcione una nueva muestra sin cargo alguno.
2. La firmas de ambas partes (cliente/usuario y LESP) asentadas en esta solicitud de análisis, determina que el LESP tiene la capacidad y recursos para cumplir con los requisitos del cliente. El cliente autoriza la realización del o los ensayos solicitado, al registrar su firma en esta solicitud y la disposición final de la muestra.
3. En caso de que la muestra no cumpla con alguna condición de aceptación para realizar el análisis completo, la muestra podrá ingresar con permiso de desviación y con autorización del cliente, situación que se declara en apartado de observaciones de esta solicitud.

Análisis Microbiológicos

Marco Analítico Autorizado:

- 1. SMC-M-001. Determinación de coliformas totales por Número más Probable. NOM-210-SSA1-2014, Apéndice H Normativo
2. SMC-M-002. Cuenta de microflora viables en placa. NOM-202-SSA1-1994
3. SMC-M-003. Cuenta de coliformas totales en placa. NOM-113-SSA1-1994
4. SMC-M-004. Detección de Vibrio cholerae en agua. Método de Membras y procedimientos para la detección de Vibrio cholerae en aguas y alimentos. COCAYAC Ver. 01
5. SMC-M-005. Determinación de Salmonella spp en alimentos diversos. NOM-210-SSA1-2014, Apéndice A Normativo
6. SMC-M-006. Detección de Vibrio cholerae en alimentos. NOM-240-SSA1-2008 (Apéndice Normativo B)
7. SMC-M-007. Estimación de la cuenta de Streptococcus faecalis. NOM-210-SSA1-2014, Apéndice H Normativo
8. SMC-M-008. Cuenta de Mohr y Levadura en alimentos. NOM-113-SSA1-1994
9. SMC-M-009. Determinación de coliformas fecales y E. coli por Número más Probable. NOM-210-SSA1-2014, Apéndice H Normativo
10. SMC-M-010. Determinación de Enterococos método de cultivo en medios selectivos y fluorescentes. NOM-210-SSA1-2014, Apéndice H Normativo
11. SMC-M-011. Determinación de coliformas totales y E. coli por sustrato entomológico. (Presentación Asesoría). NOM-244-SSA1-2008 Apéndice Informal en A
12. SMC-M-012. Investigación de V. parahaemolyticus en alimentos. Bacteriological Analytical Manual Capítulo 9 Vario
13. SMC-M-013. Estimación de la cantidad de E. Coli por la técnica del NMP, para productos de la pesca. NOM-210-SSA1-2014, Apéndice H Normativo
14. SMC-M-014. Enumeración de Escherichia coli 3-(Diacetato) a 4°C utilizando 5-tubos-4-cara-3-tubo-P-D-Glucuronato. NOM-210-SSA1-2014 Apéndice J Normativo
15. SMC-M-015. Determinación de levaduras (reacción de amilólisis), por pruebas Microbiológicas. NOM-245-SSA1-2010

Marco Analítico No Autorizado:

Identificación y cuantificación de Bacterias Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd edition, 2012.

Análisis Fisicoquímicos

Marco Analítico Autorizado:

- 18. SFG-M-001. Determinación de Nitrógeno de Nitritos en agua. NOM-201-SSA1-2015
19. SFG-M-002. Determinación de Nitrógeno de Nitros en agua (método colorimétrico) NOM-201-SSA1-2015
19. SFG-M-003. Determinación de Turbiedad en agua. NOM-201-SSA1-2015
19. SFG-M-004. Determinación de Color en agua. NOM-201-SSA1-2015
21. SFG-M-005. Determinación de Yodo total en sal. Mod. NOM-040-SSA1-1993, Sal yodada y sal yodada fluorada Apéndice Normativo A.
22. SFG-M-007. Determinación de Sulfato en agua. NMX-AA-074-SCF-2014
23. SFG-M-008. Determinación de Sodio en agua. NMX-AA-095-SCF-2010
24. SFG-M-009. Determinación de pH en agua. NMX-AA-006-SCF-2018
25. SFG-M-010. Determinación de Flúor en agua y sal (método del electrodo de iones selectivos) NOM-201-SSA1-2015 / Mod. NOM-040-SSA1-1993, Apéndice Normativo A.
26. SFG-M-011. Determinación de Cloruro total en agua. NMX-AA-072-SCF-2001
27. SFG-M-012. Determinación de Cloruro en agua (método argentométrico) NMX-AA-073-SCF-2001
28. SFG-M-013. Determinación de Calcio (Método por ensayo instrumental) NOM-194-SSA1-2004
29. SFG-M-014. Determinación de metales Al, As, Ba, Cd, Cr, Cu, Fe, Hg, Mn, Ni, Pb, Zn por espectrofotometría de Absorción Atómica en agua. NMX-051-SCF-2001 / NOM-117-SSA1-1994 / NOM-051-SSA1-2015
31. SFG-M-017. Determinación de Enterococos total en alimentos por ELISA. (Inmunoensayo visual). NOM-245-SSA1-2010

Marco Analítico No Autorizado:

- 20. SFG-M-005. Determinación de Cloro Residual Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 20th edition, 1998
32. Determinación de metales por Absorción Atómica en alimentos. NOM-117-SSA1-1994
33. Determinación de metales (Pb y Zn) por Absorción Atómica en alimentos. NOM-247-SSA1-2008
34. Determinación de Ión de peróxido. SMO-F-14-SCF-2010
36. Determinación de azúcar. NOM-243-SSA1-0016
36. Determinación de sólidos totales disueltos. Método 2510A. Standard methods for the examination of water and wastewater. 23rd edition, 2017
37. Determinación de acidez libre. Método 2205. Standard methods for the examination of water and wastewater. 23rd edition, 2017
38. Determinación de conductividad. Método 2510 C. Standard methods for the examination of water and wastewater. 23rd edition, 2017
39. Determinación de salinidad. Método 2530 B. Standard methods for the examination of water and wastewater. 23rd edition, 2017
40. Determinación de sílice 4500-SiO2 C. Standard methods for the examination of water and wastewater. 23rd edition, 2017
41. Determinación de humedad. NOM-115-SSA1-1994
42. Determinación de metales Plomo y Cadmio en toba visible. NOM-251-SSA1-2018
43. Determinación de plomo en juguetes. NOM-202-SSA1-2011
44. SFG-M-019 Determinación de Asenios. NOM-197-SSA1-SCFP-2002
45. SFG-M-016 Método simplificado para la determinación de Ácido fólico en matrices diversas F2 Sonda Rapid TestASP. COCAYAC-3547, (Incompleto) Sonda por COCAYAC)
46. SFG-M-010 Método simplificado para la determinación de Sulfato en matrices diversas F2 Sonda Rapid Test-PSF. COCAYAC-3227, (Incompleto) Sonda por COCAYAC)
47. SFG-M-020 Método de prueba para detección del grupo de tobas de ácido Oxalato (OA, GTX1, DTGX, CTGX) por método de placa de inhibición (PPDA) COCAYAC-M-0231, (Incompleto) Sonda por COCAYAC)



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

	JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS	
SOLICITUD DE ANÁLISIS		

DEPENDENCIA O EMPRESA QUE SOLICITA EL SERVICIO: _____

INDIQUE A QUIÉN SE DIRIGE EL INFORME DE RESULTADOS: _____

DIRECCIÓN PARA INFORME DE RESULTADOS: _____

Escriba claramente: Calle, número (interior y exterior en su caso), colonia, ciudad, municipio, código postal)
OFICIAL () PARTICULAR () INTERNA ()

NÚMERO DE ACTA/OFICIO: _____

MUESTREO: () ESTABLECIMIENTO () PUNTO DE VENTA () OTRO _____

TIPO DE MUESTREO: () NORMAL CAUSA: () DENUNCIA () ASEGURAMIENTO () INTOXICACIÓN
() URGENTE () EXPORTACIÓN () BROTE O CONTINGENCIA () DESTRUCCIÓN

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO _____
DIRECCIÓN _____

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA	FECHA Y HORA DE MUESTREO	MARCA	LOTE	CANTIDAD	ANÁLISIS SOLICITADO		CLAVE DE REGISTRO USO EXCLUSIVO LESP
					MICROBIOLÓGICO	FISICOQUÍMICO	

Nota: Seleccione al reverso de esta hoja el número que indica la determinación que solicita.

PRODUCTO: PERECEDERO () NO PERECEDERO ()

RECEPCIÓN DE LA MUESTRA: () CONGELADA TEMPERATURA DE PRESERVACIÓN: () _____ °C () AMBIENTE

COMPONENTE ()	PROGRAMA O PROYECTO	SUBDIRECCIÓN
E= Estatal F= Federal O= Otros	Calidad microbiológica de alimentos (), Productos de la pesca (), Uso legal de Clenbuterol (), Moluscos bivalvos (), Marea roja (), Agua y hielo purificados (), Agua de calidad bacteriológica (), Agua de contacto para Uso recreativo (), Agua de calidad fisicoquímica (), Estrategia de bebederos (), Cambio Climático (), Salud Ambiental (), Otros ()	SOSA () SEMR () SPAED ()

OBSERVACIONES: _____

NOMBRE Y/O FIRMA DE QUIÉN ENTREGÓ LA MUESTRA _____ HORA Y FECHA DE RECEPCIÓN _____ NOMBRE Y/O FIRMA DE QUIÉN RECIBE _____

Consulte nuestro aviso de privacidad en: <http://www.searem.gob.mx/lesp>

NOTAS: 1.- Usar una terna por establecimiento.

2.- Favor de llenar con letra de imprenta y legible.

3.- Si la muestra (s) se encuentra involucrada en un evento de brote o intoxicación alimentaria se procederá a notificar a Vigilancia Epidemiológica Estatal.

4.- Cualquier duda favor de llamar al 029 981 1130 o visitar la información en internet en: <http://www.searem.gob.mx>, searem@searem.gob.mx, searem@searem.gob.mx



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

**ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN
PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO
"DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".**

	JEFATURA ADMINISTRATIVA	
	COTIZACIÓN DE SERVICIOS ANALÍTICOS	
LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA DE VERACRUZ		

FOLIO: 112

FECHA DE ELABORACIÓN: 2 de mayo de 2019

1.- DATOS DEL SOLICITANTE

NOMBRE: SR. RAMON GALINDO			
DOMICILIO CALLE: XXXXX	NO.: XXXX	COLONIA: XXXXX	
CIUDAD: VERACRUZ	MUNICIPIO: VERACRUZ	ESTADO: VERACRUZ	C.P.: 94294
TELÉFONO: 2291 34894	FAX: XXXX	CORREO ELECTRÓNICO: ramongalindo77@yahoo.com.mx	

2.- DATOS DE INFORME DE RESULTADOS

NOMBRE: SR. RAMON GALINDO

3. DATOS DE FACTURACIÓN

NOMBRE: XXXXX	R. F. C.: XXXX
DOMICILIO FISCAL CALLE: XXXXX	NO.: XXXX
CIUDAD: VERACRUZ	MUNICIPIO: VERACRUZ
ESTADO: VERACRUZ	C.P.: 94294

TIPO DE MUESTRA:

CEREAL INTEGRAL CON PASITAS

CANTIDAD	CLAVE	TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO DE ENSAYO	COSTO	IMPORTE	CANTIDAD DE MUESTRA
1	LESP-AS-43	MICROBIOLÓGICO	Cuenta de coliformes totales en placa	\$ 194.00	\$ 194.00	250 GRs. EN BOLSA ESTÉRIL O EQUIVALENTE EN PRESENTACIÓN COMERCIAL (TEMPERATURA AMBIENTE)
1	LESP-AS-44		Cuenta de mesófilos aerobios en placa	\$ 213.00	\$ 213.00	
1	LESP-AS-45		Cuenta de mohos y levaduras en alimentos	\$ 303.00	\$ 303.00	
1	LESP-AS-47		Determinación de E. coli por número más probable.	\$ 382.00	\$ 382.00	
TOTAL MICRO-BIOLÓGICO					\$1,092.00	
1	LESP-AS-04	FISICOQUÍMICO	Determinación de cadmio en alimentos	\$ 315.00	\$ 315.00	1 KG. EN BOLSA ESTÉRIL O EQUIVALENTE EN PRESENTACIÓN COMERCIAL (TEMPERATURA AMBIENTE)
1	LESP-AS-05		Determinación de plomo en alimentos	\$ 315.00	\$ 315.00	
TOTAL FISICOQUÍMICO					\$630.00	
TOTAL					\$1,722.00	

* En caso de que sea necesario se pueden quitar o agregar filas.

CLAUULAS:

- Los costos son unitarios, no generan IVA.
- Horario para recepción de muestras de Lunes a Viernes de 8:00 a 15:00 hrs.
- Se recomienda que el pago se realice después de entregar la muestra en ventanilla y acudir al Módulo de Servicio al Cliente para corroborar el monto a pagar o en el caso de las muestras enviadas por mensajería, confirmar la recepción y el ingreso de las mismas en este laboratorio.
- Los métodos de pago disponibles son: Efectivo, Tarjeta de Débito o Crédito, Cheque a nombre de Servicios de Salud de Veracruz, Transferencia o depósito en el banco HSBC a nombre de Servicios de Salud de Veracruz, a la cuenta vigente 4041653072, Sucursal No. 3031, Plaza Xalapa, Clabe 021905040416530723, favor de presentar en ventanilla o enviar por e-mail copia de la ficha de depósito.
- En caso de enviar su muestra por paquetería favor de dirigir su paquete con atención al Jefe de Recepción de Muestras de Análisis Sanitarios, Jefe de Recepción de Muestras de Control Radiológico y Jefe de Recepción de Muestras de Diagnóstico Epidemiológico, según corresponda.
- Si desea el envío del informe de resultados a domicilio, deberá entregar junto con las muestras, su guía prepagada de la mensajería o la sección FEDEX o ESTAFETA o realizar el pago de la misma en nuestro Módulo de Servicio al Cliente.
- Los informes de resultados se mantendrán disponibles en el Módulo de Servicio al Cliente un tiempo máximo de 3 meses para su entrega a clientes.
- No se entregan informes de resultados ni se emiten facturas sin contar con el comprobante de pago respectivo.

OBSERVACIONES:

*No debe exceder de 24 horas para la entrega de la muestra en ventanilla, contada a partir de la hora del muestreo.

TIEMPO DE ENTREGA: *El estándar de servicio para emisión de resultados de Análisis Microbiológicos es de 6 días hábiles y para Análisis Fisicoquímicos de 12 días hábiles; contados a partir del día hábil siguiente a la recepción de la muestra.

ATENTAMENTE

MÓDULO
DE SERVICIO A CLIENTES

ACUSE DE RECIBIDO	
Fecha:	Hora:
Nombre:	
Firma:	

SUPERVISIÓN MENSUAL DE REGISTROS



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

	JEFATURA ADMINISTRATIVA	
COTIZACIÓN DE SERVICIOS ANALÍTICOS		
LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA DE VERACRUZ		

FOLIO: 113

FECHA DE ELABORACIÓN: 2 de mayo de 2019

1.- DATOS DEL SOLICITANTE

NOMBRE: SR. RAMON GALINDO			
DOMICILIO CALLE: XXXXX		NO.: XXXX	COLONIA: XXXX
CIUDAD: VERACRUZ	MUNICIPIO: VERACRUZ	ESTADO: VERACRUZ	C.P.: XXXXX
TELÉFONO: 2291 241094	FAX: XXXX	CORREO ELECTRÓNICO: ramongalindo77@yahoo.com.mx	

2.- DATOS DE INFORME DE RESULTADOS

NOMBRE: SR. RAMON GALINDO

3. DATOS DE FACTURACIÓN

NOMBRE: XXXX	R.F.C.: XXXX
DOMICILIO FISCAL CALLE: XXXXX	NO.: XXXX COLONIA: XXXX
CIUDAD: VERACRUZ	MUNICIPIO: VERACRUZ ESTADO: VERACRUZ C.P.: XXXXX

TIPO DE MUESTRA: MIX DE FRUTAS SECAS DESHIDRATADAS CON SEMILLAS

CANTIDAD	CLAVE	TIPO DE ANÁLISIS	MÉTODO DE ENSAYO	COSTO	IMPORTE	CANTIDAD DE MUESTRA
1	LESP-AS-43	MICROBIOLÓGICO	Cuenta de coliformes totales en placa	\$ 134.00	\$ 134.00	250 GRs EN BOVAS ESTÉRIL O EQUIVALENTE EN PRESENTACIÓN COMERCIAL (TEMPERATURA AMBIENTE)
1	LESP-AS-44		Cuenta de mesofitos aerobios en placa	\$ 213.00	\$ 213.00	
1	LESP-AS-45		Cuenta de mohos y levaduras en alimentos	\$ 303.00	\$ 303.00	
			TOTAL MICRO-BIOLÓGICO		\$710.00	
1	LESP-AS-04	FISICOQUÍMICO	Determinación de cadmio en alimentos	\$ 315.00	\$ 315.00	1 mg EN SOLA ESTERIL O EQUIVALENTE EN PRESENTACIÓN COMERCIAL (TEMPERATURA AMBIENTE)
1	LESP-AS-05		Determinación de plomo en alimentos	\$ 315.00	\$ 315.00	
			TOTAL FISICOQUÍMICO		\$630.00	
				TOTAL		\$1,340.00

* En caso de que sea necesario se pueden quitar o agregar filas.

CLAUSULAS:

- Los costos son unitarios, no generan IVA.
- Horario para recepción de muestras de Lunes a Viernes de 9:00 a 15:00 hrs.
- Se recomienda que el pago se realice después de entregar la muestra en ventanilla y acudir al Módulo de Servicio al Cliente para corroborar el monto a pagar o en el caso de las muestras enviadas por mensajería, confirmar la recepción y el ingreso de las mismas en este laboratorio.
- Los métodos de pago disponibles son: Efectivo, Tarjeta de Débito o Crédito, Cheque a nombre de Servicios de Salud de Veracruz, Transferencia o depósito en el banco HSBC a nombre de Servicios de Salud de Veracruz, a la cuenta vigente 4041653872, Sucursal No. 3071, Plaza Xalapa, Clabe 021906640416538725, favor de presentar en ventanilla o enviar por email copia de la ficha de depósito.
- En caso de enviar su muestra por paquetería favor de dirigir su paquete con atención a Jefe de Recepción de Muestras de Análisis Sanitarios, Jefe de Recepción de Muestras de Control Radiológico y Jefe de Recepción de Muestras de Diagnóstico Epidemiológico, según corresponda.
- Si desea el envío del informe de resultados a domicilio, deberá entregar junto con las muestras, su guía preparada de la mensajería a su elección FEDEX o ESTAFETA o realizar el pago de la misma en nuestro Módulo de Servicio al Cliente.
- Los informes de resultados se mantendrán disponibles en el Módulo de Servicio al Cliente un tiempo máximo de 3 meses para su entrega a clientes.
- No se entregan informes de resultados ni se emiten facturas sin contar con el comprobante de pago respectivo.

OBSERVACIONES:

*No debe exceder de 24 horas para la entrega de la muestra en ventanilla, contadas a partir de la hora del muestreo.

TIEMPO DE ENTREGA: *El estándar de servicio para emisión de resultados de Análisis Microbiológicos es de 8 días hábiles y para Análisis Físicoquímicos de 12 días hábiles; contados a partir del día hábil siguiente a la recepción de la muestra.

ATENCIÓN

MÓDULO
DE SERVICIO A CLIENTES

ACUSE DE RECIBIDO	
Fecha:	Hora:
Nombre:	
Firma:	

SUPERVISIÓN MENSUAL DE REGISTROS



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS",

Tabla 1. Cantidad mínima de muestra, condiciones de conservación y tiempo de entrega

Producto	No de determinaciones de acuerdo a listado de la página 2	Análisis Microbiológicos			Tiempo máximo entre la recolección y el inicio del análisis (Horas)	Estándar de acuerdo a la determinación al listado de acuerdo en este formato
		Cantidad	Temperatura	Estándar de acuerdo a la determinación al listado de acuerdo en este formato		
Alimentos perecederos: a) Carne: cruda, molida, b) Carnicos procesados: salchichas, chorizo, longaniza, c) Leche y productos pasteurizados, crema, quesos frescos sin pasteurizar** y quesos madurados, d) Salsas crudas o salsas cocidas, e) Ensaladas verdes o de frutas, f) Alimentos preparados cocidos y combinados**, g) Postres y chocolate***: No lácteos y Lácteos, h) Productos del mar cocidos (con ingredientes crudos) i) Productos del mar crudos, Corderos mariscos crudos, y ceviche de pescado, j) Agua preparadas ácidas k) Aguas preparadas neutras l) Huevo fresco, congelado, refrigerado (yema o clara) m. Quesos artesanales y leche bruta (o sin tratamiento térmico) Nota: La muestra (B) será transferida al Depto. de Diagnóstico Epidemiológico para su análisis.	a) 3,5, 7 y 14 b) 9,5 y 7 c) 3, 5, 7, 6*, 8, 15 y 31** d) 9,5,3 y 7, 31** e) 9,5, 7 y 31** f) 3,5,6 7 y 31** g) 3,5, 7, 9 y 31** h) 5,5,7 y 9 i) 5,5,7,9 y 12 j) 1 y 9 k) 1,3,5 y 6 l) 5 m) Brucella *En situación de emergencia.	250g o 250 ml, para muestra a granel o la cantidad equivalente si se presenta en envase comercial. Para huevo: 2 piezas B) 400 g. ** Enterococina Estafilococcia 100 g	2 - 8 °C. Ambiente si es alimento envasado Congelación para productos congelados.	48 h. Nota: Se recomienda entregar en ventanilla de recepción cuando más a las 40hrs. Fecha de caducidad para productos envasados Para productos congelados* considerar (3 a 8 meses o hasta la fecha de caducidad en caso de indicarla)	6 días (1,2,3 y 14) 5 días (5 fecales) 8 días (5 E.coli) 8 días (4,5,6,7,8, y 12) 11,13 días 5 días (31**) 12 días (5)	
a) Pescados frescos refrigerado o congelado. b) Mariscos cefalópodos, frescos, refrigerados y congelados: Pulpo, caracol o camarón crudo. c) Moluscos bivalvos crudos frescos, refrigerados y congelados: Ostiones***, almejas y mejillones. d) Crustáceos frescos: Jajales, camarón, langostino.	5,6,7,9 y 12 c) 45, 46 y 47 ***	a) 250g b) 350g c) 100 piezas en concha de 12 cm de diámetro o 550 g en pupa. *** Bivalvos marinos: 250g de pulpa de ostión o 30 piezas de aproximadamente 12 cm de diámetro. d) 3 piezas grandes para jajales o 3 partes de mano para camarón o lo equivalente a 250g de pupa de jaja o camarón.	2-8°C Ambiente para el caso de Moluscos bivalvos en concha que no excedan las 12 horas, después de este tiempo Preservar de (4°C a 8°C) y si Congelación para productos congelados	48 h. Nota: Se recomienda entregar en ventanilla de recepción cuando más a las 40 hrs. Para productos congelados* considerar el tiempo de almacenamiento (3 a 8 meses o hasta la fecha de caducidad en caso de indicarla) En el caso de ostiones para bivalvos marinos no exceder las 24 hrs.	9 días (45, 46 y 47) 5 días (5 fecales) 8 días (5 E.coli) 8 días (5,6,7 y 12)	
Agua para uso y consumo humano, agua de fuente natural (laguna, río, arroyo, manantial) agua de pozo artesanal y agua de pozo del sistema	1,2,3, 9 y 11	250 mL	5-6 °C	24 h	3 días (11) 5 días (1,2,3) 5 días (5 fecales) 8 días (5 E.coli)	
Agua "blanca" Hisopo de aspir	4	Hisopo de fibra empleado en el análisis del agua. muestrada y la cantidad suficiente muestrada para llevar a 1 litro el contenedor de APA Hisopo de fibra.	Temperatura ambiente	24 h a 3	8 días	
Productos envasados a) bebidas no alcohólicas, agua purificada embotellada y hielo en presentación comercial b) Agua purificada o hielo a granel	1,2,3 y 9	a) El número de unidades comerciales necesarias para cubrir la determinación del Microorganismo que se desea investigar. b) 250 mL o 250g	a) Ambiente, a menos que el producto declare la temperatura de almacenamiento y congelación para: Hielo. b) 5-6 °C y en el caso del hielo congelación.	a) Fecha de caducidad b) 24 h	6 días (1,2,3, 5 días (5 fecales) 8 días (5 E.coli)	
Agua de mar	10 15	200 mL 200 mL	1-5°C (10) cuantificación de Fitoplancton Temperatura ambiente (FANs) Inóculos fríos (FANs)	24 h 48 h	3 días 3 días	
Análisis Fitoquímicos						
Alimentos perecederos: Productos cárnicos, pescados y mariscos a granel	32	9 Kg (Metales)	Refrigeración (2 a 8 °C) o congelación según la presentación.	Para productos congelados* considerar el tiempo de almacenamiento (3 a 8 meses o hasta la fecha de caducidad en caso de indicarla). El sellado para alimentos perecederos o como máximo hasta la fecha de caducidad en caso de que sea envasado	12 días	
Leche pasteurizada	35	250 mL si es a granel o el número de unidades comerciales equivalentes a la cantidad de muestra estipulada para el análisis a investigar	Refrigeración (2 a 8 °C) si se presenta a granel Ambiente si es envasado		8 días	



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Licitante: CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.

1. PAGINA 8, NUMERAL 3.
REFERENCIA: INTEGRACION DE LAS PROPUESTAS
PREGUNTA 1 : Solicitamos a la estimada convocante Aceptar poder realizar propuestas conjuntas para la acreditación y fortalecimiento de la propuesta, Legal, Técnica y Económica.
RESPUESTA: Se aceptaran proposiciones conjuntas, siempre y cuando presente un convenio notarial que establezca dicha participación, enunciando que empresa sea responsable de dicho convenio para esta licitación.
2. PAGINA 10, NUMERAL 4. PUNTO 4.2.9
REFERENCIA: PROPUESTA TECNICA
PREGUNTA 2: Solicitamos a la estimada convocante aceptar dentro de nuestro curriculum comprobar los últimos 3 años de servicios con información de nuestra experiencia donde no solo sean dependencias gubernamentales, si no también empresas y/o entidades privadas donde se presten servicios similares al objeto de la presente licitación.
RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.
3. PAGINA 10 Y 11, NUMERAL 4. PUNTO 4.2.14
REFERENCIA: PROPUESTA TECNICA
PREGUNTA 3 : Solicitamos a la estimada convocante aceptar para la acreditación de los puntos A,B, C y D del punto antes señalado que todos los análisis sean realizados por un laboratorio acreditado y autorizado para hacer dichos análisis y "NO" limitar la participación solicitando que solo sean realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la entidad mexicana de acreditación (E.M.A).
RESPUESTA: apegarse a lo que marca las bases.
4. PAGINA 11, NUMERAL 4. PUNTO 4.2.16
REFERENCIA: PROPUESTA TECNICA
PREGUNTA 4 : Solicitamos a la estimada convocante aceptar para la acreditación de dicho punto comprobar los últimos 3 años de servicios con contratos donde no solo sean de dependencias gubernamentales, si no también empresas y/o entidades privadas donde se presten servicios similares al objeto de la presente licitación.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

RESPUESTA: No, se consideraran contratos similares a nivel Federal, Estatal o Municipal.

Licitante: PRODUCTORA PROCESADORA AGRICOLA DE MEXICO, S.A. DE C.V.

1.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: PÁG. 47

REFERENCIA: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD, LECHE DESCREMADA, 3. MICROBIOLÓGICAS

PREGUNTA: Son correctas las pruebas microbiológicas solicitadas en bases, ya que de acuerdo a la NOM-130-SSA1-1995, ALIMENTOS envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico, para productos con pH mayor a 4,6 esterilizados comercialmente con es el caso del Producto ultrapasteurizado deberán cumplir con las pruebas de mesofilicos aerobios, mesofilicos anaerobios, termofilicos aerobios, termofilicos aerobios. Favor de aclarar.

RESPUESTA: Se deben incluir, porque al no incluirlas puede afectar el estado de la Leche la cual a altas temperaturas se descompone de acuerdo a la norma NOM-243-SSA1-2010, deberá apegarse a las especificaciones técnicas del Anexo 12 de las bases.

2.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: 51

REFERENCIA: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD, GALLETA INTEGRAL CON TROZOS DE FRUTA SECA Y/O SEMILLAS

PREGUNTA: Para la galleta, por ser un producto horneado, podría tener variaciones en cuanto al diámetro y el alto de la misma. Se puede contar con un margen en dimensiones, para dar cumplimiento al punto solicitado. Favor de aclarar.

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

3.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: 50, 55, 59, 63, 67, 71, 72

REFERENCIA: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD, 15. PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

PREGUNTA: Cuáles son exactamente las pruebas que realizara el laboratorio asignado, a todos los productos para dar cumplimiento a lo solicitado en este proceso licitatorio.

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA NÚMERO TRES.

4.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: 68

REFERENCIA: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD, MIX DE FRUTAS DESHIDRATADAS CON SEMILLAS, 2. FÍSICAS Y QUÍMICAS

PREGUNTA: Podrían indicar cuáles son límites máximos y cuáles son mínimos de las especificaciones manifestadas en las bases. Favor de aclarar.

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA NÚMERO TRES.

Licitante: COMERCIALIZADORA DON CACAHUATO, S. DE R.L. DE C.V.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

1.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 10 Numeral 4.2.8.

REFERENCIA: Documentos que complementan la propuesta técnica ANEXO A y que deberán incluirse dentro del sobre correspondiente a la proposición técnica

PREGUNTA: Sería tan amable la convocante de aclararnos ¿si tomara como "original" la impresión a color que se genera desde el portal del SAT de la constancia de situación fiscal y cedula de identificación fiscal?

RESPUESTA: Si se tomara en cuenta, pero deberá considerar la cadena de sello digital.

2.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 10 Numeral 4.2.9.

REFERENCIA: Documentos que complementan la propuesta técnica ANEXO A y que deberán incluirse dentro del sobre correspondiente a la proposición técnica

PREGUNTA: Sería tan amable la convocante de aceptar curriculum con experiencia en los últimos 2 años y año actual (2017, 2018 y 2019), así mismo la acreditación de experiencia continua en suministro de bienes correspondientes a Programas Sociales objeto de la presente licitación, garantizando la calidad de los bienes, así como la entrega en tiempo y forma solicitados.

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.

3.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 10 Numeral 4.2.12.

REFERENCIA: Documentos que complementan la propuesta técnica ANEXO A y que deberán incluirse dentro del sobre correspondiente a la proposición técnica

PREGUNTA: Sería tan amable la convocante de aclararnos si se podrá presentar la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social sin trabajadores registrados ya que mi representada no cuenta con trabajadores dados de alta ante el IMSS, ¿Es correcto? Favor de pronunciarse

RESPUESTA: se acepta, podrá presentar carta de que no cuenta con trabajadores.

4.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 14 Numeral 4.4.1.

REFERENCIA: Muestras Físicas

PREGUNTA: Sería tan amable la convocante de aclararnos si se presentara una muestra física de cada uno de los productos objeto de la presente licitación adicional a las solicitadas en el numeral 4.4.2.

RESPUESTA: Si se deberá presentar una muestra adicional.

5.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 15 Numeral 4.4.3.

REFERENCIA: Muestras Físicas

PREGUNTA: Se entiende que se podrán entregar muestras físicas de los productos objeto de la presente licitación en empaque transparente con número de lote, fecha de caducidad y etiqueta adherida indicando el producto de que se trate ya que por sus características no existen como tales en el mercado. ¿Es correcto?

RESPUESTA: Si, es correcto, pero el Licitante adjudicado deberá presentar los empaques de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones.

6.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 16 Numeral 4.4.4.

REFERENCIA: Muestras Físicas





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: Sería tan amable la convocante de aclararnos si para la entrega de Muestras Físicas es necesario entregar el ANEXO 12, favor de pronunciarse.

RESPUESTA: El Anexo 12 de las bases no es necesario que lo presenten en la entrega de muestras.

7.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 16 Numeral 4.4.5.

REFERENCIA: Muestras Físicas

PREGUNTA: Sería tan amable la convocante de informarnos ¿cuál será el monto total por concepto de pago de análisis que se realizaran a las muestras físicas solicitadas?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA NÚMERO DOS.

8.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 29 Numeral 19.7.

REFERENCIA: Muestras Físicas

PREGUNTA: Sería tan amable la convocante de aclararnos ¿a qué se refiere con "desglose porcentual de los costos" que solicita se integren en la propuesta económica?

RESPUESTA: El desglose porcentual se refiere al valor representante de cada uno de los productos ofertados en la propuesta económica, con respecto al importe total de su propuesta.

9.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 29 Numeral 19.8.

REFERENCIA: Muestras Físicas

PREGUNTA: Sería tan amable la convocante de aclararnos ¿que el embalaje que contendrá cada uno de los productos objeto de la presente licitación serán los mencionados en cada una de las especificaciones técnicas de calidad y no el mencionado en el numeral 19.8?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

10.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 47, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Brick de 250ml de leche descremada, ultra pasteurizada natural. Proteína 30% mínimo

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria y la NOM-155-SCFI-2012 establecen como límite en las proteínas propias de la leche mínimo 30 g/L, entendemos que esto quiso decir la convocante ¿Es correcto?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

11.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 47, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Brick de 250ml de leche descremada, ultra pasteurizada natural. Caseína 24% mínimo

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria y la NOM-155-SCFI-2012 establecen como límite en la caseína mínimo 24 g/L, entendemos que esto quiso decir la convocante ¿Es correcto?

RESPUESTA: Es correcto, es equivalente

12.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 48, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Brick de 250ml de leche descremada, ultra pasteurizada natural. 10 Envase





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: Seria tan amable la convocante de aclararnos ¿si se tendrá que presentar documento que compruebe la no toxicidad del popote que incluirá el envase tetra brick dentro del sobre de la propuesta técnica? y si se podrá presentar carta bajo protesta de decir verdad del fabricante manifestando la no toxicidad del popote?

RESPUESTA: Si se tiene que presentar carta de no toxicidad del popote por el fabricante de la leche.

13.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 48, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Brick de 250ml de leche descremada, ultra pasteurizada natural. 10 Envase

PREGUNTA: En caso de que la respuesta a la pregunta anterior sea afirmativa ¿se podrá presentar carta bajo protesta de decir verdad del fabricante manifestando la no toxicidad del popote?

RESPUESTA: Sí

14.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 51, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Galleta Integral con trozos de fruta seca y/o semillas de 30 gr, 1.- Sensoriales

PREGUNTA: Seria tan amable la convocante de aclararnos si ¿será obligatorio que la galleta sea en forma redonda? ya que menciona una medida 6.5 cm de diámetro dentro de las características sensoriales.

RESPUESTA: Sí debe ser redonda

15.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 51, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Galleta Integral con trozos de fruta seca y/o semillas de 30 gr, 1.- Sensoriales

PREGUNTA: En caso de que la respuesta a la pregunta anterior sea afirmativa, ¿sería la convocante tan amable de establecer un porcentaje de variación en el diámetro y altura solicitadas?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA A CLARATORIA TRES.

16.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 51, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Galleta Integral con trozos de fruta seca y/o semillas de 30 gr, 2. Físicas y Químicas, Humedad máximo 3%

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria establecen como límite de humedad para galletas integrales máximo el 8%. ¿Este es el límite correcto?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

17.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 52, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Galleta Integral con trozos de fruta seca y/o semillas de 30 gr, 3. Microbiológicas.

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria y la NOM-247-SSA1-2008 establecen como límites máximos en los Mesofílicos aerobios 10,000 UFC/g, Coliformes totales <30 UFC/g y Hongos 300 UFC/g ¿Estos son los límites máximos correctos?

RESPUESTA: Es correcto, de acuerdo con la información de SNDIF y la NOM-247-SSA1-2008

18.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 52, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Galleta Integral con trozos de fruta seca y/o semillas de 30 gr, 3. Microbiológicas.



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria y la NOM-247-SSA1-2008 establecen las Aflatoxinas como un contaminante con un límite máximo de 20 µg/kg. ¿Esto es lo correcto?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

19.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 52, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Galleta Integral con trozos de fruta seca y/o semillas de 30 gr, 4. Materia extraña

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria y la NOM-247-SSA1-2008 establecen como límite máximo de materia extraña no más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. ¿Esto es el límite correcto?

RESPUESTA: No debe de contener ningún contaminante, aunque la norma indica esos límites y apearse a la ficha técnica.

20.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 56, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Barra de granola de cereal fortificado de 30 gr. Físicas y Químicas, Humedad máxima 6%

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria establece para las barras de cereales humedad máxima del 8%. ¿Esto es el límite correcto?

RESPUESTA: El máximo es 15%

21.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 56, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Barra de granola de cereal fortificado de 30 gr. Físicas y Químicas, Sodio máximo 90mg/30g

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria establece para las barras de cereales sodio máximo de 120 mg/30g. ¿Esto es el límite correcto?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

22.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 56, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Barra de granola de cereal fortificado de 30 gr. Físicas y Químicas, Azúcares totales 0g

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria y los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2019 establece para las barras de cereales azúcares máximo 20% de las calorías totales del insumo. ¿Esto es el límite correcto?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

23.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 56, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Barra de granola de cereal fortificado de 30 gr. 3. Microbiológicas, Mohos y levaduras, Máximo de 50 UFC/g

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria y la NOM-247-SSA1-2008 establecen Hongos como límite máximo 300 UFC/g ¿Esto es el límite correcto?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

24.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 56, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Barra de granola de cereal fortificado de 30 gr. 4. Materia extraña





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria y la NOM-247-SSA1-2008 establecen como límite máximo de materia extraña no más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. ¿Esto es el límite correcto?

RESPUESTA: No debe de contener ningún contaminante, aunque la norma indica esos límites y apegarse a la ficha técnica.

25.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 64, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Cereal Integral con pasitas de 30 gr, 2. Físicas y Químicas, Humedad máxima 4%

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria establece para cereales integrales humedad máxima de 5% ¿Esto es el límite correcto?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

26.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 64, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Cereal Integral con pasitas de 30 gr, 2. Físicas y Químicas, Fibra 1.8 g

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria y los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2019 establece para los cereales integrales Fibra Mínima 1.8 gramos (< 10% de la IDR) ¿Esto es el límite correcto?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

27.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 64, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Cereal Integral con pasitas de 30 gr, 4. Materia extraña

PREGUNTA: La guía de aseguramiento de la calidad alimentaria y la NOM-247-SSA1-2008 establecen como límite máximo de materia extraña no más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. ¿Esto es el límite correcto?

RESPUESTA: No debe de contener ningún contaminante, aunque la norma indica esos límites y apegarse a la ficha técnica.

28.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 68, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Mix de frutas secas deshidratadas con semillas de 30 gr, Humedad

PREGUNTA: Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2019 en la página 93 establece como límite máximo de humedad el 20% para fruta deshidratada ¿Esto es el límite correcto?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

29.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Pág. 69, Anexo 12.

REFERENCIA: Especificaciones técnicas de calidad, Mix de frutas secas deshidratadas con semillas de 30 gr, 10. Envase

PREGUNTA: Podría la convocante considerar que sea requisito presentar envase bolsa con cierre tipo ziploc, abrefacil, metalizada al reverso y ventana transparente al frente de polipropileno, calibre entre 50-80 micras, sellado térmicamente, ya que esto ayuda a conservar y tener una vida de anaquel más prolongada, además ocupan menos lugar, y mantiene en óptimas condiciones los productos.

RESPUESTA: Se autoriza, sin ser limitativo para los demás licitantes.



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Licitante: INDUSTRIA DE ALIMENTOS NUTRIWELL, S.A. DE C.V.

1.- PÁGINA 10 / NUMERAL 4.2.9

REFERENCIA: *Experiencia en el Surtimiento de Programas Alimentarios Gubernamentales*

PREGUNTA: *¿Se puede acreditar esta experiencia mediante el surtimiento a empresas que venden a dependencias gubernamentales los bienes fabricados?*

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.

2.- PÁGINA 11 / NUMERAL 4.2.15

REFERENCIA: *Solicitud de ISO 9001:2005*

PREGUNTA: *La Certificación solicitada no garantiza la calidad de los productos alimenticios objetos de esta licitación, únicamente habla de un Sistema de Gestión de Calidad que es genérico y aplicable a cualquier ámbito. Pedimos se permita presentar una certificación de calidad relacionada con la fabricación de los productos alimenticios que se licitan que incluye los requisitos básicos de la norma ISO 9001:2015, tal es el caso de la ISO 22000 o cualquier otra equivalente a ésta última o superior.*

RESPUESTA: se acepta, apegarse a lo que marca las bases sin ser limitativo.

3.- PÁGINA 11 / NUMERAL 4.2.16

REFERENCIA: *Experiencia en el Surtimiento de Programas Alimentarios Gubernamentales*

PREGUNTA: *¿Se pueden presentar contratos de mi representada con empresas que venden a dependencias gubernamentales los bienes fabricados?*

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.

4.- PÁGINA 14 / NUMERAL 4.4.1

REFERENCIA: *Muestras*

PREGUNTA: *La muestra solicitada en este numeral se entrega en un mismo paquete junto con las solicitadas para el Laboratorio en el numeral 4.4.2. o de manera independiente*

RESPUESTA: Si se deberá presentar una muestra adicional.

5.- PÁGINA 15 / NUMERAL 4.4.3

REFERENCIA: *Muestras*





SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: Con base a las especificaciones técnicas que son específicas de este proceso adquisitivo, se presentarán las muestras en empaque transparente o blanco sin impresión identificados según el numeral lo indica ¿Es correcto?

RESPUESTA: Si, es correcto, pero el Licitante adjudicado deberá presentar los empaques de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones.

6.- PÁGINA 15 / NUMERAL 4.4.4.

REFERENCIA: Análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales para las muestras

PREGUNTA: Favor de indicar donde se mencionan los análisis que se realizaran a cada uno de los productos, ya que no los identificamos en el cuerpo de las bases ni en las fichas técnicas de los productos

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

7.- PÁGINA 16 / NUMERAL 4.5

REFERENCIA: Periodo de Garantía

PREGUNTA: El periodo de garantía, la vida de anaquel que se menciona en el 4.6.2 y la Caducidad que se menciona en el 4.7 son diferentes entre sí y también difieren entre lo solicitado en las especificaciones técnicas. Favor de indicar ¿cuál es la información correcta? Considerar que no es posible que el producto tenga la misma vida de anaquel que la fecha de entrega al almacén ya que se fabrica por adelantado el producto a entregar.

RESPUESTA: En el numeral 4.6.2 la Vida de Anaquel: Los productos deberán conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 5 meses a partir de la entrega del producto de leche y de 6 meses de los demás productos, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

8.- PÁGINA 17 / NUMERAL 5.1 / INCISO A

REFERENCIA: Propuesta Económica

PREGUNTA: El impuesto aplicable al presente proceso es el IEPS, ¿se debe considerar el mismo al realizar la propuesta económica?

RESPUESTA: si, desglosado.

9.- PÁGINA 46 / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

REFERENCIA: Leche descremada ultrapasteurizada natural brick de 250 ml



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: Los microorganismos de la sección de pruebas microbiológicas no incluyen los específicos para el tipo de producto y para el tipo de proceso térmico recibido, ¿se dejarán sólo los micorrganismos indicadores básicos para cualquier alimento?

RESPUESTA: No.

10.- PÁGINA 51 / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

REFERENCIA: Galleta integral con trozos de fruta seca y/o semillas de 30 g

PREGUNTA:

¿Cuál es el fundamento para determinar el aporte calórico en el producto sin diferenciar si contiene fruta seca y o semillas, si cada uno de estos ingredientes aporta nutrientes diferentes que evidentemente modifican la composición del alimento final?

¿Por qué incluyen al pH como un parámetro de análisis, si por norma no es aplicable??

Por norma la humedad para galletas es 8%, ¿cuál es el soporte técnico para determinar que el máximo sea 3%, si la consistencia solicitada es suave al masticar?

El contenido de aflatoxinas por norma es 20mcg/kg, existe alguna cualidad específica del alimento por lo cuál se restrinja a máximo 15mcg/kg?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

11.- PÁGINA 56 / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

REFERENCIA: Barra de granola de cereal fortificado de 30 g

PREGUNTA:

Las especificaciones FQ mencionan parámetros que no corresponden con los lineamientos de la EIASA 2019, ni con los cálculos teóricos para este tipo de productos, por lo que es preciso aclarar si los macronutrientes establecidos se definirán con base a la necesidad nutricia del grupo de sujetos vulnerables al que va dirigido el programa o ¿cuál es la base que soporta los límites establecidos?

¿Sólo se dejará en azúcares el valor mínimo de 0?

¿Cuál es el fundamento por el cuál se cierra a 106kcal el aporte energético?



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

El atributo fortificado mencionado en el nombre del producto, ¿a qué nutriente va ligado?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

12.- PÁGINA 59 / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

REFERENCIA: Barra de amaranto con arándano y semilla de girasol de 30 g

PREGUNTA:

Menciona dentro de los parámetros sensoriales que el amaranto es fortificado, pero no se detalla el tipo, ni nivel de fortificación; ¿existe alguna observación adicional?

Las especificaciones FQ mencionan parámetros que no corresponden con los lineamientos de la EIASA 2019, ni con los cálculos teóricos para este tipo de productos, por lo que es preciso aclarar si los macronutrientes establecidos se definirán con base a la necesidad nutricia del grupo de sujetos vulnerables al que va dirigido el programa o ¿cuál es la base que soporta los límites establecidos?

¿Cuál es el fundamento por el cual se cierra a 109kcal el aporte energético?

La conversión de kcal a kJ es incorrecta de acuerdo con la norma aplicable, ¿cómo se hizo el cálculo de conversión?

Por norma la humedad para productos a base de cereales es 15%, ¿cuál es el soporte técnico para determinar que el máximo sea 6%, considerando que este dato no hace referencia a los historiales de humedad de los ingredientes ni al tipo de producto?

¿Por qué el sodio se establece por porción de 25 g?

El contenido de aflatoxinas por norma es 20mcg/kg, existe alguna cualidad específica del alimento por lo cual se restrinja a máximo 15mcg/kg?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

13.- PÁGINA 63 / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

REFERENCIA: Cereal integral con pasitas de 30 g

PREGUNTA:

Las especificaciones FQ mencionan parámetros que no incluyen todos los solicitados por los lineamientos de la EIASA 2019, por lo que es preciso aclarar si





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

el sodio y el contenido de ácidos grasos trans ¿se tomarán en cuenta para complementar las FT?

Por norma la humedad para productos a base de cereales es 15%, u 8% para galletas, ¿cuál es el soporte técnico para determinar que el máximo sea 4%, si el producto contiene pasas cuya humedad por norma es de 18 – 20%?

El contenido de aflatoxinas por norma es 20mcg/kg, pero el parámetro establecido en la ETC es de 20g/kg, ¿esto es correcto?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

14.- PÁGINA 67 / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

REFERENCIA: Mix de frutas secas deshidratadas con semillas de 30 g

PREGUNTA:

Las especificaciones FQ mencionan parámetros que no corresponden con los lineamientos de la EIASA 2019, ni con los cálculos teóricos para este tipo de productos, por lo que es preciso aclarar si los macronutrientes establecidos se definirán con base a la necesidad nutricia del grupo de sujetos vulnerables al que va dirigido el programa o ¿cuál es la base que soporta los límites establecidos?

¿Cuál es el fundamento por el cual se cierra a 74kcal el aporte energético?

Por norma la humedad para productos a base de frutas es de máximo 20%, ¿cuál es el soporte técnico para determinar que el máximo sea 12%, si el producto contiene frutas deshidratadas cuya humedad por norma es de 18 – 20%?

2.3g de fibra no es equivalente al 11.82% como se establece en la especificación, ¿el valor en gramos es entonces el correcto?

No están especificadas las grasas totales y grasas saturadas máximas, siendo macronutrientes importantes debido a que el producto contiene oleaginosas cuyo principal aporte es de grasa, ¿se considerarán?

El contenido de aflatoxinas por norma es 20mcg/kg, ¿existe alguna cualidad específica del alimento por lo cual se restrinja a máximo 15mcg/kg?

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA TRES.

15.- PÁGINA 80 / ANEXO 15

REFERENCIA: Formato de Remisión





SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: ¿Sólo se presenta este anexo como tipo machote en hoja membretada, es correcto?

RESPUESTA: sí, es correcto.

Licitante: COMIEMPSA, S.A. DE C.V.

1.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 9, Numeral 4.1 Inciso 4.1.2.

REFERENCIA: 4.1.2 Los licitantes en su proposición técnica ANEXO A, deberán cumplir con todas y cada una de las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD) (ETC), solicitadas en el ANEXO 12, mismas que deberán tener el mismo precio unitario. Esto con el fin de evitar problemas en el suministro, por causas de desabasto de una marca y para no obstaculizar el normal desempeño de los Programas.

PREGUNTA: Puede aclarar la convocante si cuando hace alusión en el numeral 4.1.2. "deberán tener el mismo precio unitario" se refiera a que se podrá ofertar diferentes marcas por cada uno de los seis productos o insumos que integran la partida única sin variar el precio por insumo en razón de la marca.

RESPUESTA: Es una sola marca por producto y puede haber variación con el precio de los productos.

2.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 10, Numeral 4.2 Inciso 4.2.9.

REFERENCIA: 4.2.9 Currículum del licitante, en donde se enumeren las dependencias gubernamentales con domicilios, nombre de la persona o contacto y números telefónicos con las que ha prestado sus servicios, en los últimos 3 años (2016, 2017 y 2018) y además acredite una experiencia continuada en suministro de bienes correspondientes a Programas Sociales objeto de la presente licitación en ese período.



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: Solicitamos que se **ELIMINE** el requisito relativo a los contratos de los tres últimos años ya que inhiben y limitan la participación de proveedores locales, puesto que en las administraciones anteriores los contratos de estos servicios siempre han estado monopolizados y dirigidos a las grandes empresas foráneas provenientes de Chihuahua y ciudad de México impidiendo el desarrollo económico y generación de empleos en nuestro estado. Y se permita la acreditación de la experiencia del surtimiento de los productos objeto de esta licitación a través del fabricante y/o comercializador del mismo.

Es importante destacar que es tan explícita y limitante esta situación que en las propias bases oficiales que nos fueron entregadas, este requisito viene resaltado en negritas.

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases, sin embargo como un punto a considerar en la evaluación de las propuestas se tomará en cuenta la regionalización de alguno de los productos a ofertar.

3.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 11, Numeral 4.2 Inciso 4.2.15.

REFERENCIA: 4.2.15 El licitante deberá presentar a la convocante, Original o copia certificada para cotejo y copia simple del siguiente certificado:

NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, Sistema de Gestión de la Calidad. Certificación vigente de su Sistema de Gestión de Calidad, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, expedidos por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización para emitir dicho certificado en Sistemas de Gestión de la Calidad, y el alcance del certificado deberá estar relacionado con alimentos, objeto de la presente licitación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: Solicitan la certificación NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO 9001:2015; sin embargo, esta certificación publicada en el DOF del 3 de mayo de 2016 es de carácter netamente administrativo y está enfocada a la relación PROVEEDOR – CLIENTE, por lo que se solicita que por la naturaleza de los productos y con la finalidad de garantizar la inocuidad, calidad, seguridad y garantía se incluya como requisito a los licitantes el cumplimiento de la certificación superior a la ISO 9001:2015 por parte de los fabricantes.

Lo anterior sin ser limitativo y se podrán acreditar otras certificaciones como son la FSSC 22000 y HACCP (entre otros) que se han solicitado en licitaciones anteriores. ¿SE ACEPTA?

RESPUESTA: no es limitativo, apearse las bases, sin embargo se acepta.

4.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 11, Numeral 4.2 Inciso 4.2.16.

REFERENCIA: 4.2.16 Original o copia certificada para cotejo y copia simple mínimo de tres contratos debidamente formalizados para el suministro de Desayunos Escolares, Despensas, Alimentos o Programas Alimentarios similares que el licitante haya formalizado en los tres últimos años (2016, 2017 y 2018), con dependencias gubernamentales federales o estatales, para acreditar la experiencia del licitante en el manejo de Programas Sociales, los cuales deberán ser de insumos similares al del objeto de la presente licitación LA CONVOCANTE, se reserva el derecho de verificar dicha información.

PREGUNTA: Al igual que en la pregunta número 2 relativa al Numeral 4.2.9. reitero mi petición de que se **ELIMINE** el requisito de los contratos de los últimos 3 años consecutivos por los mismos motivos expuestos en la pregunta referida y reiterar que se permita la acreditación de la experiencia del surtimiento de los productos objeto de esta licitación a través del fabricante y/o comercializador del mismo.



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

En virtud de lo expuesto en la pregunta 2 y esta pregunta 3, le solicito a la convocante que se elimine esta limitante que sesga y claramente limita la imparcialidad de las bases. ¿SE ACEPTA?

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases, sin embargo como un punto a considerar en la evaluación de las propuestas se tomará en cuenta la regionalización de alguno de los productos a ofertar.

5.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 7, 13, 14 28 y 29, Numerales 2, 4 Y 19 Incisos 2.12, 2.13, 4.3, 4.3.1 n), 19.2 y 19.6.

REFERENCIAS: 2.12.- Forma de entrega de los bienes: Libre a bordo, de acuerdo a cada pedido emitido por la Contratante, de conformidad con lo especificado en el ANEXO TÉCNICO (ANEXO 1), debiendo entregar con la remisión indicada en el ANEXO 15.

2.13.- Lugar de entrega de los bienes: Libre a bordo, en los municipios establecidos en el ANEXO 1-A como a continuación se indica.

4.3.- Cartas Bajo Protesta de Decir Verdad:

4.3.1.- Los Licitantes deberán incluir dentro del sobre que contiene la propuesta técnica las siguientes cartas bajo protesta de decir verdad, en papel membretado, debidamente selladas y firmadas de forma autógrafa por la persona que tenga poder para ello, indicando el número de la presente licitación, conteniendo los siguientes conceptos:

- a) Carta bajo protesta de decir verdad, en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, se compromete a contratar por su cuenta el seguro de traslado, flete, carga y descarga de los bienes y que los vehículos que presten el servicio de distribución cumplan con la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios y será condición indispensable entregar los bienes en óptimas condiciones para su adecuado manejo y uso.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

19.2.- Libre a bordo, de conformidad con cada pedido que la Contratante emita para cada uno de los programas que integran la partida única.

19.6.- Los costos por concepto de seguro de traslado, flete, carga y descarga de los bienes, y del personal que realice los servicios será contratado por cuenta del Licitante y es condición indispensable entregar los bienes en óptimas condiciones para su adecuado manejo y uso.

PREGUNTA: De conformidad con los numerales 2.12, 2.13 y 19.2, la entrega de los insumos a licitar se realizará libre a bordo en los municipios establecidos por la convocante; sin embargo, en los puntos 4.3.1 inciso n) y 19.6 hacen referencia al seguro de traslado, flete, carga y descarga de los bienes que deberá contratar el licitante que resulte adjudicado.

Puede aclarar la convocante si efectivamente la entrega será LIBRE A BORDO en los almacenes de los 211 Sistemas DIF Municipales o en las sedes que la contratante indique al licitante adjudicado. ¿ES CORRECTO?

RESPUESTA: será LIBRE A BORDO en los almacenes de los 211 Sistemas DIF Municipales.

6.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 15, Numeral 4.4 Inciso 4.4.3.

REFERENCIA: 4.4.3. Todos los insumos deberán entregarse en presentación comercial o institucional de otro Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de cualquier otro Estado, no se aceptarán "domies", es decir, insumos que en su empaque lleven etiquetas adheridas, excepto para el caso de los demás insumos de los Desayunos Escolares Fríos, que por sus características, ya que no existen como tales en el mercado, se aceptarán en empaque transparente con número de lote, fecha de caducidad y etiqueta adherida indicando el producto de que se trate. Las muestras serán identificadas por los licitantes indicando datos del licitante, número de



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

licitación, producto de que se trate y marca ofertada. Esto se hará en una etiqueta adherida al producto.

PREGUNTA: Se entiende que las muestras físicas que se solicitan con en empaque comercial y/o genérico, ya que los productos o insumos solicitados en la partida única solicitados, conforme a las fichas técnicas no corresponden a productos disponibles en el mercado. ¿ES CORRECTO?

RESPUESTA: Si, es correcto, pero el Licitante adjudicado deberá presentar los empaques de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones.

7.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 16, Numeral 4.4 Inciso 4.4.5. Nota 7

REFERENCIA: 4.4.5. El día en que se lleve a cabo la entrega de las muestras físicas, los licitantes deberán realizar una transferencia electrónica al laboratorio que realizará los análisis por la cantidad de \$9,500.00 (nueve mil quinientos pesos 00/100 M.N.) más el I.V.A. correspondiente, por cada producto y marcas ofertadas por concepto de pago de los análisis que se le realizarán a las muestras físicas entregadas por cada uno de ellos. En la Junta de Aclaraciones, LA CONVOCANTE informará a los licitantes el nombre del laboratorio de alimentos acreditado por la E.M.A. en el que se realizarán los análisis y sus datos bancarios para que los licitantes estén en disposición de realizar la transferencia mencionada anteriormente.

NOTA 7.- En caso de que algún licitante no entregue las muestras físicas solicitadas o no realice el pago indicado en monto y el día indicado de los análisis, quedará descalificado de forma automática, ya que el resultado de los análisis forma parte de la evaluación técnica, ya que se compararán los resultados obtenidos contra los parámetros de las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), **ANEXO 12** y en caso de que los resultados estén fuera de rango se desechará la propuesta.



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

**ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN
PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO
"DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".**

PREGUNTA: Derivado de la problemática que hemos visto en últimos días en el Estado por la entrega de productos alimentarios a los niños, específicamente la ocurrido en Zongolica, se solicita que adicional y de manera optativa y no limitativa se puedan entregar junto con la las muestras original o copia certificada de los resultados del análisis de pruebas de laboratorio acreditado por la E.M.A. realizado por la licitante a los productos ofertados con mismo lote y caducidad para poder dar mayor certeza de la calidad y garantía de los productos a ofertar lo cual dará mayor certeza con la comparación con los resultados obtenidos de las muestras con el laboratorio designado por la convocante. ¿SE ACEPTA?

RESPUESTA: no es procedente puesto que la convocante designara el laboratorio donde se realizaran los análisis correspondientes a los productos de las muestras de acuerdo al numeral 4.4.2. de las bases y de acuerdo a la NOTA ACLARATORIA DOS.

8.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 18, Numeral 5 Inciso 5.5.

REFERENCIA: 5.5 El licitante deberá integrar en su propuesta económica carta en original y copia en texto abierto, en la cual manifieste estar de acuerdo que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, no está obligado a aceptar la proposición solvente más baja.

PREGUNTA: Puede aclarar el convocante si al no estar obligada en aceptar la proposición solvente mas baja,, se refiere a que puede adjudicar al Licitante que presente la Propuesta con bienes de mejor calidad y a la preferencia de los proveedores con residencia y domicilio fiscal en el estado de Veracruz, a que se refieren los artículos 39 fracción XVIII y 49 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave. ¿ES CORRECTO?



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ.
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

RESPUESTA: deberá apegarse a lo que marca las bases, sin embargo como un punto a considerar en la evaluación de las propuestas se tomará en cuenta la regionalización de alguno de los productos a ofertar.

9.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Páginas 17 y 29, Numeral 5 y 19 Incisos 5.1, 19.7 y Anexo B.

REFERENCIA: 5.1.- Dentro del segundo sobre, la propuesta económica deberá integrarse de la manera siguiente: original o copia certificada, en hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal o la persona facultada para ello, debidamente requisitada conforme al **ANEXO B**, de acuerdo a lo siguiente:

- a) El precio unitario se presentará en moneda nacional a dos decimales, Importe, Impuesto al Valor Agregado e Importe Total.
- b) El Importe Total con letra.
- c) La leyenda de que "Los precios unitarios serán fijos durante la vigencia del contrato y hasta la entrega total de los bienes".
- d) En caso de discrepancia entre el precio unitario y el importe total se tendrán como válido el precio unitario.

19.7.- El licitante deberá integrar en su propuesta económica el desglose porcentual de los costos que integra en su oferta económica presentada.

PREGUNTA: En el numeral 5.1 de las bases se indica la forma de integrar la propuesta económica; sin que se incluya el desglose porcentual de los costos a que se hace alusión en el numeral 19.7. y Anexo B; aunado a lo anterior, no es posible determinar el desglose en virtud de que no se cuenta con la información completa como calendario de entregas a cada uno de los almacenes de los 211 Sistemas DIF Municipales, las direcciones de los mismos o si cambiarán las sedes ni se tiene la información de la cantidad





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

entregas y de insumos a cada lugar, para poder determinar el tipo y tamaño de vehículos que se requerirán para ello y en consecuencia, costo de peaje, combustible, entre otros.

En virtud de lo antes expuesto, se solicita a la convocante que se **ELIMINE** del formato del Anexo B la columna de porcentaje; ¿SE ACEPTA?

RESPUESTA: El desglose porcentual se refiere al valor representante de cada uno de los productos ofertados en la propuesta económica, con respecto al importe total de su propuesta.

10.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO: Página 46 a la 72, Anexo 12.

REFERENCIA: Anexo 12 Especificaciones Técnicas de Calidad del Programa "Desayunos Escolares Fríos"

PREGUNTA: Puede aclarar el convocante por que en el totalidad de las fichas técnicas presentadas y sus parámetros de evaluación no coinciden ni se apegan a los lineamientos EIASA 2019, siendo este lineamiento el que se debe cumplir cuando se trata de insumos o productos relacionados con los programas alimentarios, en este caso el programa de Desayunos Escolares Fríos.

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA NÚMERO TRES.

Licitante: MC INTERNATIONAL COMMERCE S.A. DE C.V.

1.- PAGINA 10, NUMERAL 4.2.9 Y PAGINA 11, NUMERAL 4.2.16

REFERENCIA: EXPERIENCIA EN EL SURTIMIENTO DE BIENES CORRESPONDIENTES A PROGRAMAS SOCIALES

PREGUNTA: SOLICITO AMABLEMENTE A LA CONVOCANTE CONSIDERE QUE PARA ACREDITAR ESTE PUNTO PUEDAN PRESENTARSE CONTRATOS NO CONTINUADOS, YA QUE LA CONTINUIDAD ES UN ASPECTO INDEPENDIENTE DE LA EXPERIENCIA QUE SE ACREDITA MEDIANTE LA EVIDENCIA DE HABER SURTIDO PROGRAMAS SOCIALES PARA CUALQUIER DEPENDENCIA GUBERNAMENTAL.



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

DE IGUAL FORMA SE ENTIENDE QUE LA REFERENCIA REALIZADA EN EL NUMERAL 4.2.9. RESPECTO A LA EXPERIENCIA EN EL SUMINISTRO DE PROGRAMAS SOCIALES INCLUYE LOS DESCRITOS EN EL NUMERAL 4.2.16 TALES COMO DESAYUNOS ESCOLARES, DESPENSAS, ALIMENTOS O PROGRAMAS ALIMENTARIOS SIMILARES, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: apegarse a lo que marca las bases.

2.- PÁGINA 10, NUMERAL 4.2.12

REFERENCIA: OPINION POSITIVA EMITIDA POR EL IMSS

PREGUNTA: DERIVADO DE QUE LAS EMPRESAS COMERCIALIZADORAS PUEDEN TENER O NO TRABAJADORES ADSCRITOS A SU REPRESENTADA Y EN MUCHAS OCASIONES SE HACEN CONVENIOS CON EMPRESAS TERCERIZADAS DE OUTSORCING O DE MAQUILA DE SERVICIOS INTEGRADOS (INSTALACIONES, PRODUCTOS TERMINADOS, MATERIALES, PERSONAL) SOLICITO AMABLEMENTE A LA CONVOCANTE CONSIDERE QUE PARA ACREDITAR ESTE PUNTO PUEDA PRESENTARSE LA OPINIÓN POSITIVA EMITIDA POR EL IMSS DE DICHAS EMPRESAS TERCERIZADAS CON LAS QUE SE TENGA CONVENIO O LAS QUE CORRESPONDEN A LOS FABRICANTES QUE BRINDAN EL RESPALDO A MI REPRESENTADA PARA LOS FINES DE LA PRESENTE LICITACIÓN.

RESPUESTA: se acepta, deberá presentar carta bajo protesta de decir verdad que no cuenta con trabajadores.

3.- PÁGINA 10 Y 11, NUMERAL 4.2.14, INCISOS: A) B) C) D)

REFERENCIA: ACREDITAMIENTO DE LA NOM-251-SSA1-2009, ANALISIS DE SUPERFICIES, AGUA Y CONTRATO DE FUMIGACIÓN

PREGUNTA: ENTENDEMOS QUE ESTOS REQUISITOS SON APLICABLES PARA LAS EMPRESAS FABRICANTES QUE BRINDAN EL RESPALDO A MI REPRESENTADA PARA LOS FINES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN? YA QUE PARA LAS EMPRESAS COMERCIALIZADORAS DICHOS REQUISITOS NO SON APLICABLES

RESPUESTA: apegarse a lo que marca las bases.

4.- PÁGINA 11, NUMERAL 4.2.15

REFERENCIA: NMX-CC-9001-IMNC-2015/ ISO 9001:2015 SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD

PREGUNTA: LA CERTIFICACIÓN SOLICITADA ES UNA CERTIFICACIÓN GENÉRICA DE CALIDAD MISMA QUE NO ES ESPECÍFICA COMO SOPORTE PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, RAZÓN POR LA CUAL SOLICITAMOS AMABLEMENTE A LA CONVOCANTE PERMITA ACREDITAR MEDIANTE LOS FABRICANTES EL CUMPLIMIENTO DE CERTIFICACIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS TALES COMO ISO 22,000 Y SUPERIORES, LO QUE PERMITIRÁ GARANTIZAR UN ELEVADO ESTÁNDAR DE CALIDAD EN LOS BIENES SUMINISTRADOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES.

RESPUESTA: No se acepta, apegarse a lo que marca las bases.



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

**ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN
PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO
"DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".**

5.- PÁGINA 15, NUMERAL 4.4.3

REFERENCIA: PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

PREGUNTA: ENTENDEMOS QUE DERIVADO DE QUE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS EN LA PRESENTE LICITACION NO SON PRODUCTOS COMERCIALES, SEGÚN LAS FICHAS TÉCNICAS QUE SE REFIEREN EN EL PRESENTE CONCURSO, SE PUEDEN ENTREGAR LAS MUESTRAS SOLICITADAS EN EMPAQUE TRANSPARENTE, CON LOTE, FECHA DE CADUCIDAD Y ETIQUETA ADHERIDA INDICANDO EL PRODUCTO DEL QUE SE TRATE. ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: Si, es correcto, pero el Licitante adjudicado deberá presentar los empaques de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones.

6.- PÁGINA 16, NUMERAL 4.4.5

REFERENCIA: PAGO DE ANÁLISIS DE LABORATORIO

PREGUNTA: FAVOR DE INDICARNOS LOS LABORATORIOS A LOS CUÁLES SE LES PODRÁ REALIZAR LA TRANSFERENCIA PARA EL PAGO POR EL CONCEPTO DE ANÁLISIS SEGÚN LO DESCRITO EN EL NUMERAL REFERIDO, ASÍ COMO INDICARNOS LA BATERÍA DE ANÁLISIS A REALIZAR YA QUE NO SE ENCUENTRA DESCRITA EN EL CUERPO DE LAS BASES.

ADICIONAL A ELLO, SOLICITO AMABLEMENTE A LA CONVOCANTE PERMITA QUE EL LABORATORIO NOS PUEDA COMPARTIR COPIA DE LOS RESULTADOS DE LOS ANALISIS REALIZADOS CON LA FINALIDAD DE TENER EL SOPORTE DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS.

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA NÚMERO DOS.

7.- PAGINA 16, NUMERAL 4.4.5, NOTA 7

REFERENCIA: COMPARACION DE LOS RESULTADOS DE LABORATORIO VS LOS PARÁMETROS DE LAS ESPECIFICACIONES

PREGUNTA: SOLICITAMOS AMABLEMENTE A LA CONVOCANTE REALICE UNA VALIDACIÓN DE LOS PARÁMETROS SOLICITADOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS, TODA VEZ, QUE COMO SERÁN CRITERIO DE ACEPTACIÓN O RECHAZO DE LOS INSUMOS PRESENTADOS COMO MUESTRAS MEDIANTE LOS ANÁLISIS REFERIDOS EN EL NUMERAL EN MENCIÓN, DICHS PARÁMETROS DEBEN AJUSTARSE A RANGOS BASADOS EN LAS NORMAS REFERIDAS AL CALCE DE CADA UNA DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEPENDIENDO DEL PRODUCTO DEL QUE SE TRATE, ASÍ COMO, DE LOS LINEAMIENTOS NORMATIVOS PARA LOS BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACION, TAL COMO LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA) EN SU EDICIÓN 2019, YA QUE SE ENCUENTRAN INCONSISTENCIAS EN LOS PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS Y SENSORIALES DE LAS FICHAS TÉCNICAS QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE ESTAS BASES.

RESPUESTA: Remitirse a la NOTA ACLARATORIA NÚMERO TRES.

8.- PAGINA 16, NUMERAL 4.5, NUMERAL 4.6.2 Y NUMERAL 4.7.

REFERENCIA: PERIODO DE GARANTÍA, VIDA DE ANAQUEL Y CADUCIDAD



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA Llave**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: FAVOR DE HOMOLOGAR LOS MESES SOLICITADOS REFERENTE A ESTOS TRES CONCEPTOS, TODA VEZ QUE SE SOLICITAN MESES DE CUMPLIMIENTO DIFERENTES PARA CADA UNO, Y EN LAS FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS HACEN REFERENCIA A OTRA CANTIDAD DE MESES A CUMPLIR PARA ESTOS MISMOS CONCEPTOS.

RESPUESTA: En el numeral 4.6.2 la Vida de Anaquel: Los productos deberán conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 5 meses a partir de la entrega del producto de leche y de 6 meses de los demás productos, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

9.- PÁGINA 17, NUMERAL 5.1, INCISO A)

REFERENCIA: PRECIO UNITARIO

PREGUNTA: ENTENDEMOS QUE LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO UNITARIO SOLICITADO PARA CADA BIEN INCLUYE EL IMPORTE DE LA DISTRIBUCIÓN LIBRE A BORDO. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: Si, es correcto.

10.- PÁGINA 17, NUMERAL 5.1, INCISO A)

REFERENCIA: IMPUESTO AL VALOR AGREGADO

PREGUNTA: SOLICITAMOS AMABLEMENTE A LA CONVOCANTE CONSIDERE QUE LOS BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN NO SON CAUSALES DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, PERO ALGUNOS SI SON SUJETOS DEL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS, POR LO QUE ENTENDEMOS QUE ESTE ES EL IMPUESTO QUE SE DEBERÁ CONSIDERAR PARA LA PROPUESTA ECONOMICA. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: si, desglosado.

11.- PAGINA 17, NUMERAL 5.1, INCISO A)

REFERENCIA: DESGLOSE DE IMPUESTO

PREGUNTA: EL IMPUESTO QUE CAUSEN LOS BIENES OBJETOS DE LA PRESENTE LICITACIÓN DEBERÁ PRESENTARSE EN LA PROPUESTA ECONÓMICA DE MANERA DESGLOSADA O INTEGRADA EN EL PRECIO. FAVOR DE INDICAR.

RESPUESTA: si, desglosado.

12.- PÁGINA 29, NUMERAL 19.8

REFERENCIA: ESTIBA DE 5 CAMAS EN EL ALMACENAJE



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

PREGUNTA: SOLICITAMOS AMABLEMENTE A LA CONVOCANTE QUE NO CONSIDERE COMO LIMITATIVA LAS 5 CAMAS EN EL ALMACENAJE YA QUE EXISTEN PRODUCTOS QUE CON UN CORRUGADO DE RESISTENCIA SUFICIENTE PUEDEN SOPORTAR MAYOR CANTIDAD DE CAMAS EN EL ESTIBADO, LO QUE PERMITE HACER MAS EFICIENTE EL TRANSPORTE Y SU ALMACENAJE.

RESPUESTA: si, se acepta su propuesta, siempre y cuando se garantice la integridad de los productos.

13.- PAGINA 34, Y 35, ANEXO 1-A

REFERENCIA: RELACIÓN DE MUNICIPIOS PARA LA ENTREGA DEL PROGRAMA

PREGUNTA: FAVOR DE CONFIRMAR QUE LA RELACIÓN DE MUNICIPIOS ES CORRECTA, TODA VEZ QUE SE HACE REFERENCIA A 211 PUNTOS DE ENTREGA Y EL ANEXO MENCIONADO, AL FINAL INCLUYE UN MUNICIPIO ADICIONAL.

RESPUESTA: es correcta su apreciación son 211 municipios ya que el municipio de Landero y Coss no se entregaran "Desayunos Fríos".-----

-----ACLARACIONES DE LA CONVOCANTE-----

1.- NOTA ACLARATORIA NÚMERO UNO.

DICE:

En el numeral 4.3.1. Cartas bajo protesta de decir verdad, se solicitaron los incisos del a) al s).

DEBE DECIR:

En el numeral 4.3.1. Cartas bajo protesta de decir verdad, se agrego el inciso t), u) **ANEXO 5-A y ANEXO 5-B "CARTA COMPROMISO DE LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA"** como a continuación se indica:-----





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 5-A**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019

CARTA COMPROMISO DE LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA

**HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.**

Por este conducto el Licitante _____ en relación a la Licitación Pública Nacional **LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**, manifiesto bajo protesta de decir verdad que la CONVOCANTE tendrá poder amplio y facultades suficientes para abstenerse de recibir propuestas o celebrar contratación alguna con mi representada así como con los demás licitantes que participen en un mismo proceso de Licitación y que se encuentren vinculados entre sí por algún socio o asociado en común, y además manifiesto bajo protesta que no formo parte del mismo grupo empresarial para esta licitación.

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL y/o
PERSONA FÍSICA SELLO DE LA EMPRESA**





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

**ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN
PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO
"DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".**

**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 5-B**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019

CARTA COMPROMISO DE LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA

**HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.**

Por este conducto el Licitante _____ en relación a la Licitación
Pública Nacional **LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA
ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**, manifiesto bajo protesta de
decir verdad que mi representada no se encuentra bajo algún proceso administrativo
legal con alguna dependencia Federal, Estatal o Municipal.

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL y/o
PERSONA FÍSICA SELLO DE LA EMPRESA**





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

2.- NOTA ACLARATORIA NÚMERO DOS.

DICE:

De conformidad al numeral 4.4.5. donde se indica que en la Junta de Aclaraciones, LA CONVOCANTE informará a los licitantes el nombre del laboratorio de alimentos acreditado por la E.M.A. en el que se realizarán los análisis y sus datos bancarios para que los licitantes estén en disposición de realizar la transferencia mencionada anteriormente, le informamos que estos datos se le enviarán por correo electrónico a más tardar el día 13 de mayo de 2019.

3.-NOTA ACLARATORIA NÚMERO TRES.

DICE:

De la página 46 a la 72 en el ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"

DEBE DECIR:

Se modifica el **ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**, el cual se anexa a esta acta.

4.-NOTA ACLARATORIA NÚMERO CUATRO.

DICE:

Los licitantes deberán presentar en la propuesta técnica las bases y el acta de la junta de aclaraciones y su anexos debidamente rubricados en todas sus fojas.

5.- NOTA ACLARATORIA NÚMERO CINCO.

DICE:

En el numeral 4.3.1 inciso p)

p) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, acepta que la Convocante realice dos muestreos de forma aleatoria a su almacén, para recabar muestras de los insumos, las cuales enviará al laboratorio de alimentos acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que determine, para corroborar que los insumos cumplen con las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), ANEXO 12**, Estos muestreos se llevarán a cabo en los meses de **julio y septiembre de 2019** y los análisis serán pagados por el licitante adjudicado y los resultados serán enviados por el laboratorio a la Dirección de Atención a Población Vulnerable.

DEBE DECIR:

Numeral 4.3.1 inciso p)





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

- p) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, acepta que la Convocante realice dos muestreos de forma aleatoria a su almacén, para recabar muestras de los insumos, las cuales enviará al laboratorio de alimentos acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que determine, para corroborar que los insumos cumplen con las ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD (ETC), **ANEXO 12**, Estos muestreos se llevarán a cabo en los meses de **julio y octubre de 2019** y los análisis serán pagados por el licitante adjudicado y los resultados serán enviados por el laboratorio a la Dirección de Atención a Población Vulnerable.

6.- NOTA ACLARATORIA NÚMERO SEIS.

Nuevo calendario de la Licitación

Nota: debido a que se entrega en este acto los nuevos cambios de las fichas técnicas, se hacen las siguientes modificaciones de las bases en las siguientes fechas:

FECHA DE ENTREGA DE MUESTRAS FISICA POR PARTE DEL LICITANTE	20 DE MAYO DE 2019 DE 11:00 A 13:00 HRS EN LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.
FECHA Y LUGAR DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS	21 DE MAYO DE 2019 10:30 HRS. EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.

7.- NOTA ACLARATORIA NÚMERO SIETE

Se aceptaran proposiciones enviadas a través de servicio postal y mensajería certificada, con base en lo dispuesto por el artículo 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

8.- NOTA ACLARATORIA NÚMERO OCHO

El Licitante PRODUCTOS SEREL S:A. DE C.V., participará en la presente licitación, mismo que deberá apegarse a las Bases de la Licitación.

GENERALES

Se informa a los licitantes que la presente acta circunstanciada pasará a formar parte de



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

las bases de la presente licitación, de conformidad con el artículo 40 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, por lo que no considerar los cambios en las mismas en la presentación de sus proposiciones será motivo de desechamiento.-----

Sin otro asunto que tratar, se da por concluida la presente, firmando de conformidad al margen y al calce los que en ella intervinieron, entregándose copia de la misma a los asistentes, la omisión de firma por parte de alguno de ellos no invalidará su contenido. Será responsabilidad de los licitantes que no asistan al acto de Junta de Aclaraciones, recabar el acta de dicha junta en las oficinas de la Convocante o en la página WEB del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, en la dirección electrónica http://www.difver.gob.mx/transparencia_pro_tax/licitaciones_pro/-----

POR LA COMISIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA
Director Administrativo

NYTZIA ARACELY GUERRERO BARRERA
Directora de Atención a Población
Vulnerable y área solicitante

YOLANDA ORDUÑA ARROLLO
Directora Jurídica y Consultiva

MARÍA BONNIE PEREA LEAL
Subdirectora de Asistencia Alimentaria
y área solicitante

SALVADOR SÁENZ PÁEZ
Subdirector de Recursos Materiales
y Servicios Generales

JAVIER JOHNSON LIMA
Jefe del Departamento de Licitaciones

POR EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL





SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

DANIEL LUIS REYES SULVARÁN

Titular del Órgano Interno de Control en el DIF Estatal

POR LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y PLANEACIÓN SEFIPLAN

MÓNICA RODRÍGUEZ

Asesora Jurídica de la Subsecretaría de Egresos

ANSELMA GARCÍA MORALES

Representante de la Secretaría de Finanzas y Planeación

JOSE ALBERTO TEJEDA

Representante de la Secretaría de Finanzas y Planeación

JUAN MANUEL AGUIRRE BREMONT

Jefe de Departamento de Procedimientos de Contratación Gubernamental

POR LOS LICITANTES

GRUPO ICACE, S.A. DE C.V.

IRVING VELASCO MIGUELES

PROMETEO PROYECTOS EJECUTIVOS, S.A. DE C.V.

FORTINO GARCÍA SÁNCHEZ

EMPACADORA LA MERCED, S.A. DE C.V.

ORLANDO JOAQUÍN CASTILLO

PROVEEDORA VERACRUZANA DE ABARROTOS, S.A. DE C.V.

BENJAMIN AJA OTEGUI

NUTRIMARCAS, S.A. DE C.V.

CARLOS SANCHEZ

OPERADORA LOGÍSTICA RSG, S.A. DE C.V.

RAMON GALINDO RAMOS

PRODUCTORA PROCESADORA AGRÍCOLA DE MEXICO, S.A. DE C.V.

ANA LILIA CASTILLO LOPEZ
en representación de
JOSÉ LUIS SERRANO VARGAS



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

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

ALEJANDRO ARISTI LICON

**INDUSTRIA DE ALIMENTOS
NUTRIWELL,S.A. DE C.V.**

JUAN ARNULFO VALDEZ

COMIEMPSA, S.A. DE C.V.

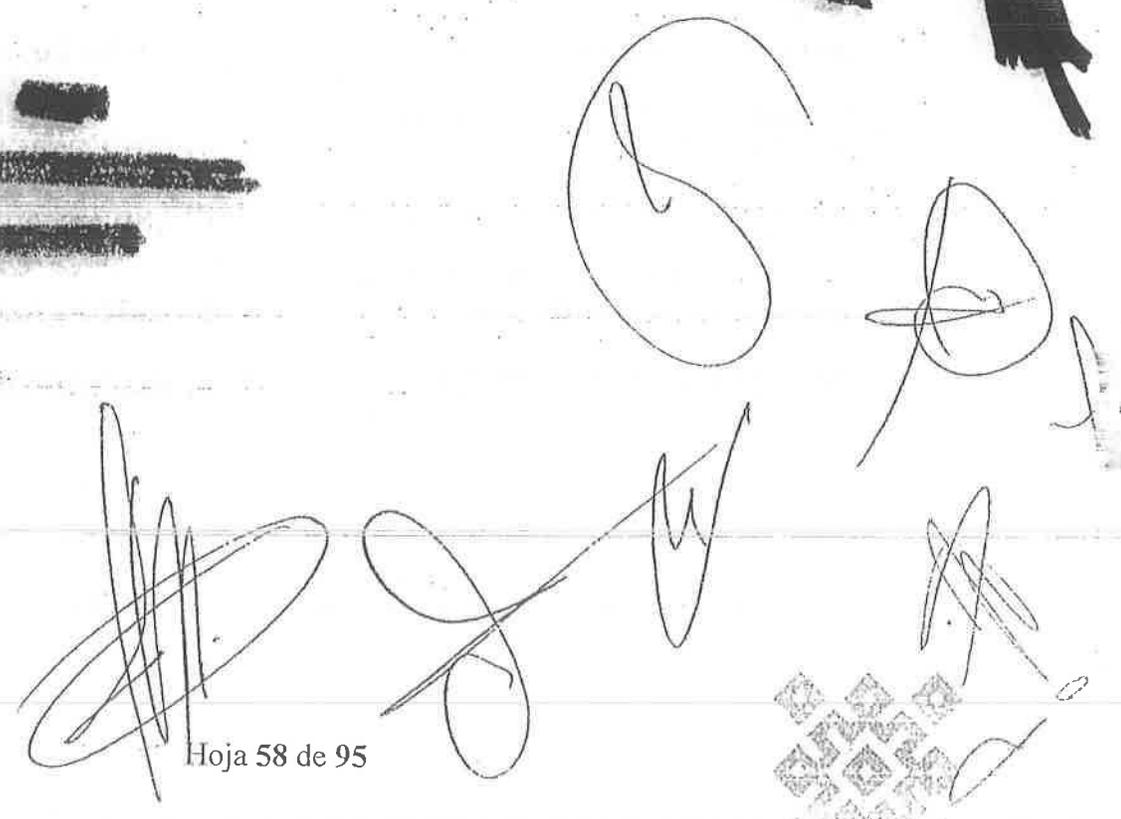
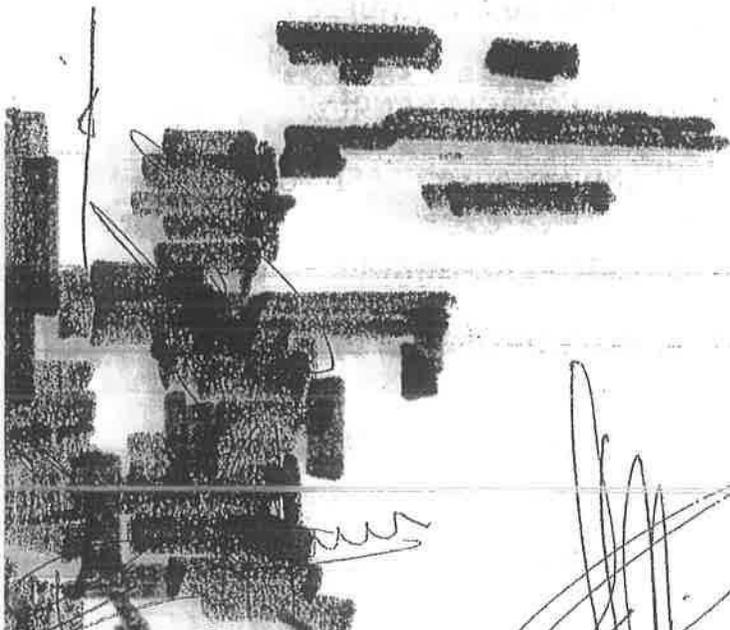
NOE SANCHEZ LOPEZ

**MC INTERNATIONAL COMMERCE S.A.
DE C.V.**

JOSÉ HAUA SAAD

PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

JULIO BLANCO PEREZ





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

ANEXO 12

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
DEL PROGRAMA "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**

Días de distribución	Presentación	Unidad de Medida
Lunes a viernes	Brik de 250 ml. de leche descremada ultrapasteurizada natural	Pza.
Lunes	Galleta Integral con trozos de fruta seca y o semillas, 30 grs.	Pza.
Martes	Barra de granola de cereal fortificado, 30 grs.	Pza.
Miércoles	Barra de amaranto con arándano y semilla de girasol, 30 grs.	Pza.
Jueves	Cereal Integral con pasitas, 30 grs.	Pza.
Viernes	Mix de frutas secas deshidratadas con semillas, 30 grs.	Pza.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
BRICK DE 250 ml DE LECHE DESCREMADA, ULTRAPASTEURIZADA, NATURAL**

DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogenización, estandarización u otras siempre y cuando no contaminen el producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.

Esta deberá estar ultrapasteurizada de acuerdo con lo establecido por la NOM-243-SSA1-2010.

Leche ultrapasteurizada es aquella la cual a través de un tratamiento térmico se somete a una relación de temperatura tiempo, de 135- 149 °C por 2 a 8 segundos, garantizando de tal manera la esterilidad comercial y un envasado aséptico



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Característico del producto.
Olor	Característico de la leche fresca, no debe presentar olores extraños.
Sabor	Agradable y característico de la leche fresca.
Aspecto	Agradable, líquido homogéneo en color y consistencia, no deberá presentar aglomeraciones proteínicas ni grasas o formación de grumos, no mostrará precipitaciones.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Contenido Neto	250 ml	
Proteína (%)	30.0	
Caseína (%) expresada en sólidos no grasos	24.0	
Grasa Butírica (g/L)		5.0
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	1.3	1.7
Sólidos no grasos	83	
Lactosa	43	52
Punto crioscópico	-0,510 (-0.530)	-0.536(-0560)

Pruebas de Autenticidad de la leche

- Perfil de Ácidos Grasos de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de Esteroles de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de proteínas de leche descremada por electroforesis capilar-típico de la leche
- Detección de polvos lácteos añadidos a leche descremada por electroforesis capilar-Negativo

3. Microbiológicas



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

**ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN
PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO
"DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".**

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Coliformes Totales	Negativo
Hongos y levaduras	Negativo

4. Materia extraña

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

5. Aditivos

Los aditivos permitidos serán los que se señalan en la NOM-243-SSA1-2010. "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias"

6. Inhibidores bacterianos en leche

PRODUCTO	Límites
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

7. Especificaciones Nutrimientales y Límites de Adición.

Especificaciones Nutrimientales	Límites de Adición.
Vitamina A (retinol)	310 a 670 microgramos/L(1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 microgramos/L (200-



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

300 UI/L

8. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

9. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 4 meses mínimo contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones optimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

10. Envase

El producto se debe contener en un envase Tetra Brick, cada envase incluirá un popote el cual deberá estar protegido del ambiente y para participar en la licitación se deberá presentar documentación que acredite la no toxicidad del mismo, tanto en material como en tintas. El envase debe presentarse con la marca y presentación comercial del producto y tener identificada la fecha de caducidad. Los bricks de leche, deberán llevar el logotipo y la leyenda "este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". El Brick de leche deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador, el cual será entregado por la Subdirección de de Asistencia Alimentaria.

11. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial y la fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, Información comercial y sanitaria. En presentación de 250 ml.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los Bricks de leche, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los Bricks de leche, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los Bricks de leche, sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene los Bricks de leche, se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de los Bricks de leche.

13. Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

14. Control y registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto considerado en la presente licitación

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Fisicoquímico

- Proteínas (%)
- Caseína (%)
- Grasa Butírica (%)

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas/huevecillos de insectos
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

- Pelos de roedor.

NORMAS DE REFERENCIAS

NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-155-SCFI-2012	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado – Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y Métodos de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos
NOM-184-SSA1-2002	Leche, formula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
GALLETAS INTEGRAL CON TROZOS DE FRUTA SECA Y SEMILLAS DE 30 gr**

DESCRIPCIÓN





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

La galleta integral es el producto fundamentalmente por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes adicionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico dando lugar a un producto de presentación muy variado, caracterizado por su bajo contenido en agua.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Características	Límites
Aspecto	Tamaño uniforme sin presencia de azúcar en la superficie, no piezas desmoronadas, húmeda o excesivamente dura, agradable a la vista con una forma definida.
Color	De amarillo dorado a café dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Característico a producto horneado, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Consistencia	Crujiente, firme pero suave al masticar
Diámetro	6.5 cm*
Alto	1.1 cm*

* El porcentaje de la humedad puede variar de acuerdo al tamaño de la galleta (las dimensiones pueden variar un mínimo siempre y cuando el peso sea de 30 g)

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Límites
Contenido neto	30 g
Kilocalorías (Valor Energético)	140 kcal.
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

	del insumo
Sacarosa	No mayor al 20 %
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g. (< 10 % del IDR)
Humedad	Máximo 8 %
Grasas totales	Máximo 35 % de las calorías totales Del insumo
Grasas saturadas	Máximo 10 % de las calorías totales
Ácidos grasos trans	0.5 g.
Colesterol	0,0 mg
Sodio	Máximo 120 mg.
pH.	Mínimo 6.0 % - Máximo 8 %

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Mohos y levaduras	Menos de 300 UFC/g
Escherichia coli	Negativo
Aflatoxinas	Máximo 20 µg/kg

4. Materia extraña

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

5. Ingredientes Básicos

Harina integral, frutos secos y/o semillas.

6. Aditivos





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud dentro de los límites autorizados conforme al "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias", así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades. Establecimientos, productos y Servicios y en el Título Vigésimo tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud.

7. Contaminantes

Contaminantes químicos	Límites máximos
Plomo	Máximo 0.5 mg/Kg.
Cadmio	Máximo 0.1 mg/Kg.

8. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

9. Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses mínimo contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones optimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

10. Envase

Bolsas de BOPP/BOPP cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. La envoltura de la galleta debe llevar el logotipo y la leyenda "este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; El diseño de la envoltura de la galleta deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

11. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 30 g.

12. Embalaje

La caja que contenga el total de las galletas, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada una de las galletas, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la barra, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las galletas ajustándose exactamente al espacio ocupado por las galletas sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene las galletas se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de las galletas.

13. Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

14. Control y registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto considerado en la presente licitación

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas/huevecillos de insectos
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor.

NORMAS REFERENCIAS

NMX-F--006-1983	Alimentos, Galletas.
NMX-F-007-1982	Harina de trigo.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y Servicios, cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: Cereales, semillas comestibles, de harinas, semolinas o sus mezclas. Productos de panificación
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y Servicios, alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamientos térmicos. Disposiciones y especificaciones térmicas.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-111-SSA1-1994.	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994.	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
NMX- F-607 NORMEX 2013.	Alimentos. Determinación de Cenizas en alimentos. Métodos de Prueba





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

NMX-F-608-NORMEX 2011	Alimentos. Determinación de Proteínas en Alimentos. Método de ensayo (Prueba).
NOM-210-SSA1-2014.	Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos
NMX-F-613-NORMEX-2003.	Alimentos. Determinación de fibra cruda en alimentos. Métodos de prueba.
NMX-F-615 NORMEX 2004.	Alimentos. Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de Prueba
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición .Especificaciones nutrimentales.
NOM-117-SSA1-1994.	Bienes y Servicios. Métodos de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
NOM-113-SSA1-1994,	Bienes y Servicios. Método Para la Cuenta de Microorganismos Coliformes Totales En Placa.
NOM-092-SSA1-1994.	Bienes y Servicios. Método para la Cuenta de Bacterias Aerobias en Placa.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
BARRA DE GRANOLA DE CEREAL FORTIFICADO DE 30 gr**

DESCRIPCIÓN

Mezcla de hojuelas de avena y extruido de hojuela fortificado.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Característico de mezcla de cereales y extruido fortificado
-------	---





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Olor	Característico de mezcla de cereales y extruido fortificado
Sabor	Dulce de la mezcla de cereales, con notas frutales
Aspecto	Hojuelas de avena y cereal extruido
Textura	Crujiente

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	30 g	
Humedad (%)		15 %
Proteína (%)		6 %
Grasa (%)		35% Kcal
Fibra dietética (%)	6.0	
Sodio mg/g		120
Azúcares totales	0	20% Kcal
Carbohidratos totales (g)	19.5	21.9
Contenido calórico Kcal		140 Kcal
Contenido energético (Kj)		586
Grasa saturada		10% Kcal

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Mohos y levaduras	Maximo de 300 UFC/g
Escherichia coli	Negativo

4. Materia extraña





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

5. Ingredientes Básicos

Granola de cereal hojuelas de avena.

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud dentro de los límites autorizados conforme a "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias", así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades. Establecimientos, productos y Servicios y en el Título Vigésimo tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud.

7. Contaminantes

Contaminantes químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

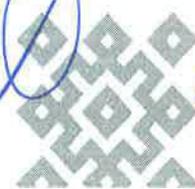
8. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

9. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses mínimo contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones optimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

10. Envase





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Bolsas de BOPP/PEBD cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. La envoltura de la granola debe llevar el logotipo y la leyenda **"este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**. El diseño de la envoltura de la granola deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

11. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En **presentación de 30 g.**

12. Embalaje

La caja que contenga el total de las piezas, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los empaques que contienen a cada uno de las piezas, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las barras de granola ajustándose exactamente al espacio ocupado por las barras sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene las piezas se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de la granola.

13. Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

14. Control y registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto considerado en la presente licitación

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)
- Grasa (%)

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas/huevecillos de insectos
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor.

NORMAS DE REFERENCIA

NOM-247-SSA1-2008/EIASA 2015	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos Determinación de proteínas.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
CCAYAC-M-004/11	Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), detección de <i>coliformes totales</i> , <i>coliformes fecales</i> y <i>Escherichia coli</i>
NOM-051-SCF1-SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

BARRA DE AMARANTO CON ARÁNDANO Y SEMILLA DE GIRASOL DE 30 gr

DESCRIPCIÓN

Es una barra de cereales elaborada a partir de la combinación de amaranto con arándano y semilla de girasol de 30 gr.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Ligeramente dorado uniforme, con amaranto fortificado.
Olor	A cereales con notas frutales, libre de olores ajenos al producto que indique rancidez u oxidación.
Sabor	A cereales, con ligeras notas frutales
Aspecto	Barra uniforme de consistencia suave
Textura	Crujiente

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	30 g.	
Humedad (%)		6.0
Proteína (g)	9.0	
Grasas (extracto etéreo) g		0.99
Grasas saturadas (g)		0.9
Fibra dietética (g)	1.8 g (>10 % de IDR)	
Sodio mg/g		120
Carbohidratos totales (g)		19.5
Contenido calórico kcal		140
Contenido energético (Kj)		586

3. Microbiológicas



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

**ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN
PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO
"DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".**

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 10 UFC/g
Mohos y levaduras	Menos 100 UFC/g
Escherichia coli	Negativo
Aflatoxinas	Máximo 20 µg/kg

4. Materia extraña

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

5. Ingredientes Básicos

Amaranto con arándano y semilla de girasol.

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud dentro de los límites autorizados conforme al "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias", así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades. Establecimientos, productos y Servicios y en el Título Vigésimo tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud.

7. Contaminantes

Contaminantes químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

8. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

9. Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses mínimo contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto este en condiciones optimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

10. Envase

Bolsas de BOPP/BOPP cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. La envoltura de la barra debe llevar el logotipo y la leyenda "este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; El diseño de la envoltura de la barra deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

11. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 30 g.

12. Embalaje

La caja que contenga el total de las barras de amaranto, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada una de las barras, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la barra, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las barras de amaranto ajustándose exactamente al espacio ocupado por las barras sin dejar espacios



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene las barras se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de las barras de amaranto.

13. Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

14. Control y registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto considerado en la presente licitación



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas/huevecillos de insectos
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor.

NORMAS DE REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008/EIASA 2015	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos Determinación de proteínas.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de Salmonella en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	Staphylococcus aureus
CCAYAC-M-004/11	Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), detección de coliformes totales, coliformes fecales y Escherichia coli
NOM-051-SCF1-SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD
CEREAL INTEGRAL CON PASITAS DE 30 gr**

Cereal integral a base de hojuela de maíz con trigo con pasitas

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Café claro, sin presentar manchas negras por quemaduras.
Olor	Característico a cereal sin presentar olores extraños por humedad o rancidez.
Sabor	Característico a cereal y pasitas
Apariencia	Cereal en forma de hojuela de tamaño uniforme.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Limites
Contenido neto	30 g



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Humedad	Máximo 8 %
Fibra	Mínimo 1.8 g (>10 % de IDR)
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo
Sacarosa	Máximo 20%
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	Máximo 1.66 %
Proteína	Mínimo 8%
Sodio	Máximo 120 mg.

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofilicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Mohos y levaduras	Menos de 300 UFC/g
Escherichia coli	Menor a 3 NMP/g
Aflatoxinas	Máximo 20 µg/kg

4. Materia extraña

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

5. Ingredientes Básicos

Hojuela de maíz con trigo y frutos secos y/o semillas.

6. Aditivos





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud dentro de los límites autorizados conforme al "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias", así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades. Establecimientos, productos y Servicios y en el Título Vigésimo tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud.

7. Contaminantes

Contaminantes químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

8. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

9. Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses mínimo contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones optimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

10. Envase

Bolsas de BOPP/BOPP cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. La envoltura del cereal integral con pasitas debe llevar el logotipo y la leyenda **"este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**; El diseño de la envoltura del cereal integral deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

11. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 30 g.

12. Embalaje

La caja que contenga el total del cereal integral, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen al cereal integral con pasitas, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del cereal integral y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad del cereal integral con pasitas ajustándose exactamente al espacio ocupado por el cereal integral sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el cereal integral con pasitas se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del cereal integral con pasitas.

13. Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

14. Control y registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto considerado en la presente licitación

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas/huevecillos de insectos
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor.

NORMAS DE REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008/EIASA 2015	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos Determinación de proteínas.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
CCAYAC-M-004/11	Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), detección de <i>coliformes totales</i> , <i>coliformes fecales</i> y <i>Escherichia coli</i>
NOM-051-SCF1-SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD

**MIX DE FRUTAS SECAS DESHIDRATADAS CON SEMILLAS DE 30 gr
(10 gr de semilla de girasol o cacahuete y 20 gr de frutas)**





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

DESCRIPCIÓN

Se denomina fruta deshidratada al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido con madures apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste azúcar, siendo aceptado los métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Se puede encontrar una gran variedad de frutas deshidratadas.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Características	Límites
Aspecto	Característico a fruta deshidratada.
Color	Característico a fruta deshidratada
Olor	Característico, dulce y libre de aromas extraños.
Sabor	Ligeramente dulce, libre de sabores extraños, sabor característico de la fruta deshidratada.
Consistencia	Suave

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Limites
Contenido neto	30 g
Calorías	140 Kcal
Azúcares totales	8.47 g
Azúcares reductores directos	5,0 g
Carbohidratos	14.69 g.
Hidratos de Carbono: Glucosa, Fructuosa y sacarosa	Reportar
Cenizas	Máximo 0.21 g





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Fibra dietética	Mínimo 1.8 g (>10 % de IDR)
Proteína	1.24 g
Humedad	Máximo 18%
Sodio	Máximo 120 mg
Grasas saturadas	Máximo 4.2 g

3. Microbiológicas

Características	Limites
Cuenta total de Mesófilicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g Max.
Cuenta de coliformes	< 30 UFC/ g
Hongos y levaduras	300 UFC/g

4. Materia extraña

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

5. Ingredientes Básicos

Frutas secas deshidratadas y semillas

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud dentro de los límites autorizados conforme al "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias", así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades. Establecimientos, productos y Servicios y en el Título Vigésimo tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud.



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

7. Contaminantes

Contaminantes químicos	Limites
Plomo	Máximo 0.5 mg / kg
Cadmio	Máximo 0.1 mg / kg
Aflatoxinas	Máximo 15 µg/kg
Materia Extraña	El producto deberá estar libre de fragmento de insectos, tierra, pelos y excretas de roedores, así como cualquiera otra materia extraña de origen vegetal o animal ajena al producto

8. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

9. Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses mínimo contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones optimas de consumo.

10. Envase

Bolsas de BOPP/BOPP cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. La envoltura del mix de frutas secas deshidratadas con semillas debe llevar el logotipo y la leyenda "este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

para fines distintos a los establecidos en el programa"; El diseño de la envoltura del mix de frutas secas deshidratadas con semillas deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

11. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 30 g.

12. Embalaje

La caja que contenga el total del mix de frutas secas deshidratadas con semillas, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen los mix de frutas secas deshidratadas con semillas, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la barra, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad del mix de frutas secas deshidratadas con semillas ajustándose exactamente al espacio ocupado por las galletas sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido mix de frutas secas deshidratadas con semillas

13. Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

**ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN
PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO
"DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".**

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

14. Control y registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto considerado en la presente licitación

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas/huevecillos de insectos
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor.

NORMAS DE REFERENCIAS

NOM-030-SCFI-2006	Información comercial declaración de cantidad en la etiqueta Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas. preenvasados-información comercial y sanitaria.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y Servicios, alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamientos térmicos. Disposiciones y especificaciones térmicas.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
NMX- F-607 NORMEX 2013	Alimentos. Determinación de Cenizas en alimentos. Métodos de Prueba
NMX-F-608-NORMEX 2011	Alimentos. Determinación de Proteínas en Alimentos. Método de ensayo (Prueba).
NOM-210-SSA1-2014	Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores
NMX-F-613-NORMEX-	Alimentos. Determinación de fibra cruda en alimentos. Métodos de prueba





**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
DE IGNACIO DE LA LLAVE**

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

**ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN
PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN,
DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO
"DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".**

2003	
NMX-F-615 NORMEX 2004	Alimentos. Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de Prueba.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-117-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Métodos de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Método para la cuenta de Mohos y Levaduras en Alimentos.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Método Para la Cuenta de Microorganismos Coliformes Totales En Placa
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Método para la Cuenta de Bacterias Aerobias en Placa

