



**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

En la Ciudad de Xalapa-Enríquez, Veracruz, siendo las diez horas con treinta minutos del día veintidós 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 ARROYO** Directora Jurídica y Consultiva; **SALVADOR SÁENZ PÁEZ**, Subdirector de Recursos Materiales y Servicios Generales; **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; así como los licitantes **PROVEEDORA VERACRUZANA DE ABARROTES, S.A. DE C.V., ADMINISTRADORA COMERCIAL RICE, S.A. DE C.V., EMPACADORA EL FRESNO, S.A. DE C.V., LA BODEGA DEL JARDIN, S.A. DE C.V., EMPACADORA LA MERCED, S.A. DE C.V., PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., COMERCIALIZADORA DON CACAHUATÓ, S. DE R.L. DE C.V., DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS S.A. DE C.V. Y PROMETEO PROYECTOS EJECUTIVOS, S.A. DE C.V.**, con la finalidad de llevar a cabo la **JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

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**

**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 nueve de mayo de dos mil diecinueve, se realizó la publicación de la convocatoria correspondiente a la Licitación Pública Nacional **LPN-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y**





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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.

SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.

**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 nueve de mayo al dieciséis de mayo de dos mil diecinueve.

**TERCERO.-** Los licitantes **PROVEEDORA VERACRUZANA DE ABARROTOS, S.A. DE C.V., ADMINISTRADORA COMERCIAL RICE, S.A. DE C.V., EMPACADORA EL FRESNO, S.A. DE C.V., LA BODEGA DEL JARDIN, S.A. DE C.V., EMPACADORA LA MERCED, S.A. DE C.V., PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., COMERCIALIZADORA DON CACAHUATO, S. DE R.L. DE C.V., DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS S.A. DE C.V. y PROMETEO PROYECTOS EJECUTIVOS, S.A. 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 **PROVEEDORA VERACRUZANA DE ABARROTOS, S.A. DE C.V., PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS S.A. DE C.V. y PROMETEO PROYECTOS EJECUTIVOS, 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: **PROVEEDORA VERACRUZANA DE ABARROTOS, S.A. DE C.V.**

1.- **PÁGINA, 10; NUMERAL E INCISO: 4.2.10**

**REFERENCIA:**Curriculum del Licitante; segundo párrafo que a la letra dice... "Como un punto a considerar en la evaluación de las propuestas se tomará en cuenta la regionalización de alguno de los productos a ofertar".

**PREGUNTA:**De que forma impacta dicha consideración en la propuesta? si no se trata



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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.

de una licitación por puntos, además cada licitante ofertará lo que a su juicio considere adecuado en su propuesta.

**RESPUESTA:** Se deberá sujetar a lo que estipulan las bases.

**2.- PÁGINA 23, NUMERALE INCISO: 13.1**

**REFERENCIA:** Con fundamento en el artículo 60 de la Ley, la adjudicación se formalizará mediante contrato, cuya suscripción se llevará a cabo dentro del término de dos días hábiles posteriores a la notificación del fallo, es decir, el día **14 de junio de 2019 11:00 hrs.**, para suscribir el contrato correspondiente, el Licitante que resulte adjudicado deberá presentar en la Dirección Jurídica y Consultiva la documentación siguiente en **original o copia certificada y copia simple:**

**PREGUNTA:** Porque en el citado numeral e inciso de las bases solo se menciona la suscripción del contrato y no incluye como anexo un modelo de contrato con las clausulas respectivas como lo menciona el Art 61 de La Ley N°.539? Solicitamos se anexe un modelo de contrato.

**RESPUESTA:** Se deberá sujetar a lo que estipulan las bases y se les enviara por correo electrónico el modelo de contrato.

**Licitante: PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.**

**1. PAGINA 7, NUMERAL 2.14.2 Y PAGINA 123, ANEXO A, PROPUESTA TECNICA**

**REFERENCIA:** VIDA DE ANAQUEL DE LOS PRODUCTOS.

**PREGUNTA:** EN EL PUNTO MENCIONADO Y EN EL ANEXO A, SE MENCIONA QUE LA VIDA DE ANAQUEL DE TODOS LOS PRODUCTOS SERA DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA A LOS ALMACENES DE LOS DIF MUNICIPALES. AL RESPECTO, SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE QUE PARA EL CASO DE LA HARINA DE MAIZ NIXTANALIZADA, LA VIDA DE ANAQUEL SEA DE 5 MESES, YA QUE POR SUS CARACTERISTICAS NO PUEDE SER DE MAS. FAVOR DE CONFIRMAR.

**RESPUESTA:** Debe de ser de 4 meses para la harina de maíz nixtamalizado y de 6 meses el resto de los productos contados a partir de la fecha de recepción.

**2. PAGINA 8, NUMERAL 2.17 Y NUMERAL 2.18..**

**REFERENCIA:** GARANTIA DE LOS BIENES Y CADUCIDAD, RESPECTIVAMENTE.





**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

**PREGUNTA:** EN LOS DOS PUNTOS MENCIONADOS, MENCIONAN QUE LA GARANTIA Y CADUCIDAD DE LA HARINA SERA DE 4 MESES Y QUE PARA EL RESTO DE LOS BIENES SERA DE 6 MESES CONTADOS A PARTIR DE LA RECEPCION DE LOS MISMOS. FAVOR DE ACLARAR SI PARA EL CASO DE LA HARINA SERA DE 4, 5 O DE 6 MESES.

**RESPUESTA:** Debe de ser de 4 meses para la harina de maíz nixtamalizado y de 6 meses el resto de los productos contados a partir de la fecha de recepción.

**3. PAGINA 9, NUMERAL 4.2.2.**

**REFERENCIA:** PADRON DE PROVEEDORES DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.

**PREGUNTA:** SOLICITAN ORIGINAL Y COPIA SIMPLE DEL PADRON DE PROVEEDORES VIGENTE DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE. ENTENDEMOS QUE DEBEMOS PRESENTAR DOS IMPRESIONES DEL DOCUMENTO DIGITAL EN QUE SE NOS ACREDITA CON INSCRIPCION VIGENTE EN DICHO PADRON DE PROVEEDORES, YA QUE ACTUALMENTE EL REGISTRO ES DIGITAL Y NO NOS DAN UN DOCUMENTO IMPRESO. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACION? FAVOR DE CONFIRMAR.

**RESPUESTA:** Deberá sujetarse a las bases.

**4. PAGINA 11, NUMERAL 4.2.14.**

**REFERENCIA:** AVISO DE FUNCIONAMIENTO.

**PREGUNTA:** SOLICITAN AVISO DE FUNCIONAMIENTO, DE RESPONSABLE SANITARIO Y DE MODIFICACION O BAJA DE ESTABLECIMIENTO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS, ANTE LA COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) O SECRETARIA DE SALUD ACTUALIZADA CON SELLO AL 2018. AL RESPECTO, LE RECORDAMOS A LA CONVOCANTE QUE DICHO DOCUMENTO EXPEDIDO POR LA COFEPRIS CORRESPONDE, COMO SU NOMBRE INDICA, AL AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES QUE DECLARA LA EMPRESA A LA AUTORIDAD DEL INICIO DE ACTIVIDADES O CUANDO SE MODIFICAN O DAN DE BAJA ALGUNOS DATOS DEL MISMO O EL PROPIO ESTABLECIMIENTO, POR LO CUAL, PARA UNA EMPRESA QUE HAYA INICIADO ACTIVIDADES EN ALGUNA FECHA ANTERIOR AL AÑO 2018 Y QUE NO HAYA SUFRIDO MINGUNA MODIFICACION EN AGUNO DE SUS DATOS, SERIA IMPOSIBLE DE CUMPLIR. ENTENDEMOS



Handwritten signatures and initials in blue ink on the right margin of the page.



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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.

POR TANTO QUE DICHO REQUISITO SE CUMPLE PRESENTANDO EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA, EXPEDIDO POR LA COFEPRIS Y QUE DICHO DOCUMENTO SEA DE CUANDO LA AUTORIDAD DIO FE DE DICHO EVENTO. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACION?

**RESPUESTA:** Se deberá sujetar a lo que estipulan las bases y tener actualizado el aviso.

5. PAGINA 11, NUMERAL 4.2.14.

**REFERENCIA:** AVISO DE FUNCIONAMIENTO.

**PREGUNTA:** EN CASO DE SER NEGATIVA LA RESPUESTA A LA PREGUNTA ANTERIOR, FAVOR DE FUNDAR Y MOTIVAR EN TERMINOS DE LEY, PORQUE SE LIMITA LA PARTICIPACION DE LAS EMPRESAS QUE TIENEN ANTIGÜEDAD Y EXPERIENCIA PARA FAVORÉCER A EMPRESAS QUE DIERON AVISO A LA COFEPRIS EN EL AÑO 2018 DE LA APERTURA DE SUS INSTALACIONES O QUE SUFRIERON ALGUNA MODIFICACION DEL MISMO EN EL AÑO 2018, SIENDO QUE ESTO ES IRRELEVANTE.

**RESPUESTA:** No se está limitando la participación solo deberá tener actualizado el aviso.

6. PAGINA 11, NUMERAL 4.2.15.

**REFERENCIA:** NOM-251-SSA1-2009.

**PREGUNTA:** SOLICITAN EL OFICIO EMITIDO POR LA SECRETARIA DE SALUD, COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS DEL DICTAMEN PROCEDENTE .... QUE CUENTE CON VIGENCIA A PARTIR DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO DERIVADO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO ADQUISITIVO. AL RESPECTO, ¿NOS PODRIAN EXPLICAR QUE DOCUMENTO ESTAN REQUIRIENDO EXACTAMENTE? PORQUE ENCONTRAMOS VARIAS INCONSISTENCIAS EN LO SOLICITADO.

1. ¿EL MENCIONADO OFICIO ES UN OFICIO O ES UN DICTAMEN? PORQUE NO PUEDE SER LAS DOS COSAS A LA VEZ.





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

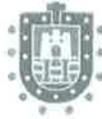
**DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA**

**ACTA CIRCUNSTANCIADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

2. ¿LO EXPIDE LA SECRETARIA DE SALUD O LA COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS)". O ES UNA INSTITUICION O ES OTRA. LE RECORDAMOS A LA CONVOCANTE QUE LA COFEPRIS DEPENDE ORGANICAMENTE DE LA SECRETARIA DE SALUD PERO SON DOS INSTITUCIONES DIFERENTES.
3. ¿DICHO OFICIO DEBE ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES EN RELACION A LA NOM-251-SSA1-2009 COMO AHÍ SE MENCIONA? COMO LO MARCA LA LEY FEDERAL SOBRE METROLOGIA Y NORMALIZACION, EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS, COMO ES EL CASO DE LA NOM-251-SSA1-2009, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SOLO LO PUEDE ACREDITAR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (E.M.A.) A TRAVES DE LOS LABORATORIOS ANTE ELLA ACREDITADOS. SI ALGUNA AUTORIDAD AVALA EL CUMPLIMIENTO DE ALGUIEN DE ALGUNA NORMA OFICIAL MEXICANA, ESTARIA VIOLANDO LA LEY, CUYO AMBITO ES LA REPUBLICA MEXICANA, POR SER UNA LEY FEDERAL DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.
4. DICHO DOCUMENTO, NO SABEMOS SI OFICIO O DICTAMEN ¿TENDRIA VIGENCIA HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2019? ES IMPOSIBLE QUE UNA AUTORIDAD DE LA INDOLE QUE SEA, SEA LA SECRETARIA DE SALUD, LA COFEPRIS, UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA E.M.A. O QUIEN SEA, EXPIDA UN DOCUMENTO DE CUMPLIMIENTO DE LA NOM-251-SSA1-2009 Y CON VIGENCIA A DICIEMBRE DEL 2019 O DE LA FECHA QUE SEA POR UNA EMPRESA EN SUS INSTALACIONES, YA QUE MAÑANA PUEDE SER QUE LAS CONDICIONES DE HIGIENE QUE IMPERAN EN LAS INSTALACIONES SUFRAN ALGUN CAMBIO LO CUAL SIGNIFICARIA EL NO CUMPLIMIENTO DE LA NORMA MENCIONADA.  
EN CASO DE QUE LA CONVOCANTE REQUIERA QUE LOS LICITANTES ACREDITEN EL CUMPLIMIENTO DE LA NOM-251-SSA1-2009 EN SUS INSTALACIONES, DEBEN SOLICITAR AUDITORIAS SANITARIAS DE INSTALACIONES EXPEDIDAS POR LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (E.M.A.), YA QUE ESA ES LA UNICA FORMA DE ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE ESA NORMA OFICIAL MEXICANA.  
POR LO ANTERIORMENTE EXPUESTO, FAVOR DE REPLANTEAR EL REQUISITO, DE FORMA CLARA Y APEGADO A LA LEY.

**RESPUESTA:**





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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.

1. Dictamen en buenas prácticas de higiene para el proceso de alimentos. Es la respuesta que entrega la autoridad sanitaria al cumplirse o no lo solicitado en el acta de verificación.
2. Expedido por la comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios (cofepris), dependiente de la secretaría de salud.
3. Lo solicitado es el documento oficial que emita la dependencia sanitaria responsable, pudiendo ser el dictamen antes señalado o acta de verificación sanitaria oficial.
4. Deberá estar vigente dentro del periodo de convocatoria y hasta el cumplimiento total de los compromisos derivados del presente procedimiento adquisitivo, la vigencia se verificará en el entendido de que puede ser revocado si se detectan anomalías que infrinjan la legislación sanitaria aplicable e impliquen un riesgo en calidad sanitaria e inocuidad de los productos que se elaboran y/o procesan.

7. PAGINA 11, NUMERAL 4.2.16.

REFERENCIA: CUMPLIMIENTO DE LA NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015.

**PREGUNTA:** SOLICITAN QUE LOS LICITANTES ACREDITEN EL CONTAR CON UN SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD Y PARA EL CUAL SOLICITAN EL CERTIFICADO VIGENTE DE LOS MISMOS, EN BASE A LA NMX-CC-9001-IMNC-2015, NORMA EQUIVALENTE A ISO 9001:2015, CON UN ALCANCE DE COMPRA, LIMPIEZA, ENVASADO Y VENTA DE GRANOS Y SEMILLAS, INTEGRACION Y ARMADO DE DESPENSAS DE ALIMENTOS, ABARROTES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE PERSONAL, SU LOGISTICA DE DISTRIBUCION Y ENTREGA. ENTENDEMOS QUE CON PRESENTAR EL CERTIFICADO VIGENTE DEL LICITANTE EN BASE A ESA NORMA Y CON ALCANCE RELACIONADO CON ALIMENTOS, DE FORMA GENERICA, SERA SUFICIENTE PARA CUMPLIR EL REQUISITO, DADO QUE LOS ALCANCES LOS PONE EL LICITANTE A SU CONVENIENCIA, POR LO QUE NO HAY DOS ALCANCES IGUALES, AUN EN EMPRESAS CON EL MISMO GIRO. Y ADEMAS, ESTAN EXIGIENDO QUE EL ALCANCE CUBRA ACTIVIDADES NO CONTEMPLADAS EN LA PRESENTE LICITACION, TALES COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE PERSONAL. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACION?



Handwritten signatures and marks in blue ink on the right side of the page.



**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

**RESPUESTA:**

El alcance del certificado deberá cubrir:  
Compra, limpieza, envasado y venta de granos y semillas; integración y armado de despensas de alimento y abarrotes.

**8. PAGINA 11, NUMERAL 4.2.16, INCISO a).**

**REFERENCIA:** CUMPLIMIENTO DE LA NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015.

**PREGUNTA:** EN CASO DE QUE LA RESPUESTA DE LA CONVOCANTE A NUESTRA PREGUNTA ANTERIOR, SEA NEGATIVA, FAVOR DE FUNDAR Y MOTIVAR EN TERMINOS DE LEY EL PORQUE SE RESTRINGE EL ALCANCE DE LA NORMA SOLICITADO EN BASES A UN ALCANCE DETERMINADO Y NO A ALIMENTOS DE FORMA GENERICA Y ADEMAS QUE CONTEMPLA ACTIVIDADES QUE NO SON EL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, TALES COMO LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DE HIGIENE PERSONAL. ESTO SE HACE PARA FAVORECER BURDAMENTE A UNA EMPRESA DETERMINADA QUE SEGURAMENTE TIENE ESE ALCANCE EN CONCRETO, SIENDO LA UNICA EN EL MERCADO CON DICHO ALCANCE. ESTO RESTRINGE LA LIBRE PARTICIPACION DE LAS EMPRESAS Y ES VIOLATORIO DE LA LEY.

**RESPUESTA:** No aplica.

**9. PAGINA 12, NUMERAL 4.2.16, INCISO b).**

**REFERENCIA:** CONSTANCIA DE VERIFICACION DE ETIQUETADO.

**PREGUNTA:** FAVOR DE FUNDAR Y MOTIVAR EN TERMINOS DE LEY DE LA PROCEDENCIA DE ESTE REQUISITO, YA QUE BURDAMENTE QUIEREN LIMITAR LA PARTICIPACION DE LAS EMPRESAS PONIENDO REQUISITOS QUE NO TIENEN FUNDAMENTO LEGAL NI TECNICO.

1. ¿PORQUE EL REQUISITO APLICA A ARROZ, FRIJOL Y LENTEJA Y NO APLICA AL ACEITE, AL ATUN, A LA AVENA, A LA ENSALADA DE LEGUMBRES, A LA GRANOLA, A LA HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, A LA LECHE DESCREMADA EN POLVO, A LA PASTA PARA SOPA INTEGRAL Y A LA SOYA?
2. ¿HABRA ALGUNA CARACTERISTICA ESPECIAL DEL ETIQUETADO DE LOS TRES PRODUCTOS CONTEMPLADOS, ARROZ, FRIJOL Y LENTEJA, QUE NOSOTROS NO



Handwritten signatures and marks in blue ink on the right side of the page.



**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

HAYAMOS PODIDO DESCUBRIR EN RELACION AL ETIQUETADO DE LOS DEMAS PRODUCTOS QUE COMPONEN EL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACION?

3. ¿NOS PODRIA ILUMINAR LA CONVOCANTE MENCIONANDONOS CUALES SERIAN ESAS CUALIDADES ESPECIALES DEL ETIQUETADO DE ESOS PRODUCTOS?
4. ¿NO SERIA MEJOR ELIMINAR ESE REQUISITO ABSURDO DE LAS BASES Y QUE NO TIENE SUSTENTO LEGAL NI TECNICO Y EXIGIR QUE UNA VEZ HAYA UN LICITANTE ADJUDICADO, ESTE DEBERA TENER EL VISTO BUENO DE UN ORGANISMO ACREDITADO ANTE LA E.M.A. PARA EL ETIQUETADO INSTITUCIONAL DE LOS PRODUCTOS?
5. LO ANTERIOR ES PORQUE EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS, UNA VEZ ADJUDICADO, EL LICITANTE DEBERA CAMBIAR LOS EMPAQUES DE LOS PRODUCTOS PARA QUE TENGAN LAS CARACTERISTICAS SOLICITADAS EN LAS BASES DE LA LICITACION, ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD. ¿Qué CASO TIENE PEDIR NORMAS ABSURDAS DEL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS CUANDO ESTOS VAN A CAMBIAR UNA VEZ ADJUDICADOS?  
FAVOR DE RECONSIDERAR EL REQUISITO.

**RESPUESTA:** Deberán apegarse a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para todos los productos, excepto la granola

**10. PAGINA 17, NUMERAL 4.6.1; PAGINA 7, NUMERAL 2.14.1 y PAGINA 123, ANEXO A, PROPUESTA TECNICA.**

**REFERENCIA:** PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES.

**PREGUNTA:** EN EL PRIMER PUNTO Y EN EL ANEXO A, SE MENCIONA QUE LA ENTREGA DE LOS BIENES DE LOS DOS PROGRAMAS LICITADOS SERA DURANTE LOS 15 DIAS HABILES POSTERIORES A LA FORMALIZACION DEL PEDIDO CORRESPONDIENTE Y EN EL SEGUNDO PUNTO MENCIONADO EN LA REFERENCIA, SE INDICA QUE SERA DURANTE LOS 20 DIAS HABILES POSTERIORES A LA FORMALIZACION DE DICHO PEDIDO. FAVOR DE ACLARAR.

**RESPUESTA:** 15 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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.

11. PAGINAS 50 A 56, ANEXO 12, ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DEL ACEITE VEGETAL (GIRASOL).

REFERENCIA: ANEXO 12, ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DEL ACEITE VEGETAL (GIRASOL).

PREGUNTA: SE APRECIA QUE LA FICHA TECNICA DEL ACEITE CORRESPONDE A UN ACEITE VEGETAL MIXTO, MEZCLA DE DOS O MAS ACEITES COMESTIBLES .... (INICIO DE LA PAGINA 51) Y NO A UN ACEITE PURO DE GIRASOL Y EN EL PUNTO 10 DE LA MISMA ESPECIFICACION, SE MENCIONA QUE LA ETIQUETA DEBE MENCIONAR LA DESCRIPCION DE LAS SEMILLAS UTILIZADAS EN SU ELABORACION. FAVOR DE ACLARAR.

RESPUESTA: el aceite solo debe ser elaborado de semilla de girasol y se hace entrega de la ficha técnica.

12. PAGINAS 53, 58, 64, 69, 73, 79, 83, 88, 94, 99, 104 Y 109. ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD, PUNTO MUESTREO.

REFERENCIA: ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD.

PREGUNTA: EN ESTE PUNTO, SE MENCIONA QUE SE DEBE PRESENTAR CERTIFICADO DE PRUEBAS PRACTICADAS POR UN LABORATORIO "RECONOCIDO" (SIC) POR LA E.M.A.. ENTENDEMOS QUE NO APLICA, YA QUE EN LA PRESENTE LICITACION, NO SE DEBERAN PRESENTAR ANALISIS DE NINGUN TIPO, YA QUE LA CONVOCANTE ENVIARA LOS PRODUCTOS A UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA E.M.A. FAVOR DE ACLARAR.

RESPUESTA: Solo se entregaran las muestras.

13. PAGINAS 53, 59, 64, 69, 73, 79, 83, 88, 94, 99, 104 Y 109. ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD, PUNTOS DE VIDA DE ANAQUEL.

REFERENCIA: ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD.



**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

**PREGUNTA:** MENCIONAN QUE LOS PRODUCTOS SERAN ENTREGADOS EN LAS INSTALACIONES DE LOS 212 DIF MUNICIPALES. ENTENDEMOS QUE NO APLICA Y QUE LA PRESENTE LICITACION CONTEMPLA SOLO LOS MUNICIPIOS INDICADOS EN EL ANEXO 1-A DE LAS PRESENTES BASES. FAVOR DE CONFIRMAR.

**RESPUESTA:** Deberá ser de acuerdo al ANEXO 1-A.

**14. PAGINA 56, ANEXO 12, ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DEL ARROZ EXTRA DE 1 KILOGRAMO; PAGINA 122, ANEXO A, PROPUESTA TECNICA Y PAGINA 124, ANEXO B, PROPUESTA ECONOMICA.**

**REFERENCIA:** ANEXO 12, ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DEL ARROZ EXTRA DE 1 KILOGRAMO Y ANEXOS A y B.

**PREGUNTA:** EN EL ANEXO 12, SE SOLICITA ARROZ CALIDAD EXTRA Y EN LOS ANEXOS A y B, PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA RESPECTIVAMENTE, SE MENCIONA ARROZ CALIDAD SUPER EXTRA. AL RESPECTO, SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE SE PUEDA OFERTAR CALIDAD SUPER EXTRA POR ASI REDUNDAR EN UN BENEFICIO A LOS BENEFICIARIOS POR SER DE MAS CALIDAD Y POR SER LA CALIDAD PREVALECIENTE EN EL MERCADO. EN CASO DE CONFIRMAR LO ANTERIOR, FAVOR DE PROPORCIONAR LAS NUEVAS ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS.

**RESPUESTA:** Sera arroz súper extra y se hace entrega de la ficha técnica.

**15. PAGINA 62, ANEXO 12, ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD, ATUN EN AGUA DE 140 GRAMOS.**

**REFERENCIA:** ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DEL ATUN EN AGUA DE 140 GRAMOS.

**PREGUNTA:** EN LA ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DEL PRODUCTO MENCIONADO NO MENCIONA A QUE VARIEDAD DE ATUN SE REFIERE Y SI ES EN HOJUELA O DESMENUZADO Y SI LA LATA ES ABRE FACIL. ENTENDEMOS QUE CORRESPONDE A ATUN



**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

ALETA AMARILLA Y SU PRESENTACION SERA EN HOJUELAS Y LA LATA SERA EN ABRE FACIL. FAVOR DE ACLARAR.

**RESPUESTA:** Es aleta amarilla, en hojuelas y lata abre fácil.

**16. PAGINA 63, ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD, ATUN EN AGUA DE 140 GRAMOS.**

**REFERENCIA:** ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DEL ATUN EN AGUA DE 140 GRAMOS.

**PREGUNTA:** EN LA ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DEL PRODUCTO MENCIONADO, EN EL NUMERAL 2. FISICAS Y QUIMICAS, MANEJA UN PARÁMETRO DE PROTEINA COMO MINIMO DEL 25.7%, ENTENDEMOS QUE ESTE PARAMETRO ES ERRONEO PUES ES MUY ALTO. DADO QUE LAS MARCAS MEXICANAS OSCILAN ENTRE EL 18% AL 20%, FAVOR DE ACLARAR?

**RESPUESTA:** Que oscile entre el 18% al 20%.

**17. PAGINA 68, ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD, AVENA EN HOJUELAS 400 GRAMOS.**

**REFERENCIA:** ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DE LA AVENA EN HOJUELAS 400 GRAMOS.

**PREGUNTA:** EN LA ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DEL PRODUCTO MENCIONADO, REQUIEREN POR CADA 100 G DE AVENA EN HOJUELAS, PARAMETROS DE: ENERGIA (KCAL) , PROTEINAS LIPIDOS E HIDRATOS DE CARBONO, ENTENDEMOS QUE DICHO PARAMETRO ES MINIMO, ASI COMO MAXIMO PARA EL PARAMETRO DE FIBRA, FAVOR DE CONFIRMAR.

**RESPUESTA:** 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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

**18. PAGINA 74, ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LA ENSALADA DE LEGUMBRES ENLATADAS DE 410 GRAMOS.**

**REFERENCIA:** ANEXO 12, ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LA ENSALADA DE LEGUMBRES ENLATADAS DE 410 GRAMOS.

**PREGUNTA:** EN EL APARTADO DE ENVASE, NO SE MENCIONA SI LA LATA DEBE SER EN ABRE FACIL. ENTENDEMOS QUE SI. FAVOR DE CONFIRMAR.

**RESPUESTA:** Lata abre fácil.

**19. PAGINAS 82 Y 83, ANEXO 12, ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DE GRANOLA DE CEREAL INTEGRAL DE 400 GRAMOS.**

**REFERENCIA:** ANEXO 12, ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DE GRANOLA DE CEREAL INTEGRAL DE 400 GRAMOS.

**PREGUNTA:** EN LA DESCRIPCION MENCIONA COMO INGREDIENTES LA AVENA, ARROZ INFLADO, EXTRAIDO (SIC) DE CEREAL FORTIFICADO CON SOYA. EN EL PUNTO 5, INGREDIENTES BASICOS, MENCIONAN CEREAL EXTRUIDO FORTIFICADO CON SOYA, HOJUELAS DE AVENA Y JARABE. Y EN LOS SENSORIALES, LA INFORMACION PROPORCIONADA DE TAN GENERICA, ES ABSURDA Y NO SIRVE PARA DELUCIDAR QUE PRODUCTO ES EL REQUERIDO. NO ES CONGRUENTE LA INFORMACION. POR FAVOR, ¿PUEDEN DEFINIR DE FORMA CLARA QUE PRODUCTO SOLICITAN?

**RESPUESTA:** La apreciación es correcta, por lo cual se les hará llegar las especificaciones técnicas correctas.

**20. PAGINAS 107 Y 108, ANEXO 12, ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD LA SOYA TEXTURIZADA 1 KG.**

**REFERENCIA:** ANEXO 12, ESPECIFICACION TECNICA DE CALIDAD DE SOYA TEXTURIZADA 1 KG.



Handwritten signatures and marks in blue ink on the right margin of the page.



**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

**PREGUNTA:** EN LA ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO MENCIONADO, EN SU NUMERAL 2., FISICAS Y QUIMICAS, ESTUPULA UN MINIMO DE 48% DEL INSUMO, DE PROTEINA, ENTENDEMOS QUE ESTE PARAMETRO ES ERRONEO, DADO QUE ES MUY ALTA PARA EL PRODUCTO, ENTENDEMOS QUE DICHO PARAMETRO DEBE SER MAXIMO, FAVOR DE CONFIRMAR.

**RESPUESTA:** Es correcto es el máximo.

**21. PAGINA 16, NUMERAL 4.4.3.**

**REFERENCIA:** EMPAQUE DE LAS MUESTRAS.

**PREGUNTA:** MENCIONAN QUE LAS MUESTRAS SE DEBEN ENTREGAR EN EMPAQUE COMERCIAL O INSTITUCIONAL, PERO LA GRANOLA DE CEREAL INTEGRAL NO ES COMERCIAL. NO EXISTE EN EL MERCADO SEGÚN LA FORMULACION DE LA FICHA TECNICA, LA CUAL PRESENTA INCONSISTENCIAS REFERIDAS EN LA PREGUNTA ANTERIOR. POR LO CUAL, SOLICITAMOS SE PUEDAN PRESENTAR LAS MUESTRAS DE ESTE PRODUCTO EN EMPAQUE TRANSPARENTE CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD IMPRESOS EN EL EMPAQUE Y UNA ETIQUETA ADHERIDA EN EL MISMO CUMPLIENDO LO DISPUESTO EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NORMA GENERAL DE ETIQUETADO. ESTAMOS SOLICITANDO LO MISMO QUE APARECE EN BASES EN REFERENCIA A LOS PRODUCTOS DE LOS DESAYUNOS FRIOS, LOS CUALES NO SON OBJETO DE LA PRESENTE LICITACION, PERO EL RAZONAMIENTO ES EL MISMO. FAVOR DE CONFIRMAR.

**RESPUESTA:** Si, lo pueden presentar de la manera que describen.

**22. PAGINA 93, ESPECIFICACION TECNICA DE LA LECHE DESCREMADA EN POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A y D, DE 1 KILOGRAMO.**

**REFERENCIA:** ANEXO 12, ESPECIFICACION TECNICA DE LA LECHE DESCREMADA EN POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A y D, DE 1 KILOGRAMO.

**PREGUNTA:** EN EL APARTADO 2 DE LA ESPECIFICACION, SE MENCIONAN PRUEBAS DE AUTENTICIDAD DE LA LECHE. ENTENDEMOS QUE ESTAS PRUEBAS SE LE HARAN A LA LECHE COMO PARTE DE LOS ANALISIS QUE REQUIERE LA CONVOCANTE DURANTE LA VIGENCIA



*[Handwritten signatures and marks in blue ink on the right margin]*



**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

DEL CONTRATO, EN LOS MESES DE JULIO Y OCTUBRE, TAL Y COMO ESTA ESTABLECIDO EN LAS BASES DE LA LICITACION, YA QUE EN LA PRESENTE LICITACION, NO SE PRESENTAN ANALISIS DE NINGUN TIPO, YA QUE LA CONVOCANTE ENVIARA LOS PRODUCTOS A UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA E.M.A. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACION?

**RESPUESTA:** Si

**23. PAGINAS 113 A LA 119. ANEXO 13.**

**REFERENCIA:** ANEXO 13.

**PREGUNTA:** ENTENDEMOS QUE CUANDO HAYA DIFERENCIAS EN LO EXPRESADO EN ESTE ANEXO Y LOS REQUISITOS DE LAS BASES, DEBEMOS MODIFICAR EL ANEXO 13 PARA QUE HAYA CONGRUENCIA CON LO MENCIONADO EN BASES. POR EJEMPLO, LOS CONSECUTIVOS 8, 18 DEL MENCIONADO ANEXO 13. FAVOR DE CONFIRMAR.

**RESPUESTA:** Se deberá apegar a las basés.

**24. PAGINA 122, ANEXO A, PROPUESTA TECNICA.**

**REFERENCIA:** ANEXO A.

**PREGUNTA:** ENTENDEMOS QUE AUNQUE EN ESTE ANEXO, SE MENCIONA MARCA O MARCAS OFERTADAS, DEBEMOS INDICAR SOLO UNA MARCA OFERTADA. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACION?

**RESPUESTA:** Sola una.

**Licitante: DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS 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 legalmente constituidas conforme a las Leyes de los estados Unidos Mexicanos, que cumplan con los requisitos de la convocatoria, bases y la normatividad aplicable en la presente licitación.



Handwritten signatures and marks in blue ink on the right side of the page.



**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

**PREGUNTA:** Me refiero al 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 en su texto y 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.



Handwritten signatures and marks in blue ink on the right margin of the page.

**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

- 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;*

*Del artículo antes descrito se desprende nuestra pregunta: ¿Se podrán presentar PROPUESTAS CONJUNTAS?*

**RESPUESTA:** No aplica.

**2.- PÁGINA 11, NUMERAL 4.2.16. E INCISO a):**

**REFERENCIA:** 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, en Sistemas de Gestión de la Calidad, y el alcance del certificado deberá cubrir: Compra, limpieza, envasado y venta de granos y semillas; integración y armado de despensas de alimento abarrotes y productos de limpieza e higiene personal, su logística de distribución y entrega, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del organismo certificador.

**PREGUNTA:** En comparación con el proceso licitatorio anterior solicitaban que el alcance de dicha certificación fuera relacionado a alimentos objeto de la licitación, por qué ahora para este proceso es con una redacción puntual de alcance, sentimos que



**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

con esto limitan la participación de varios licitantes, solicitamos de la manera mas atenta y respetuosa se considere de igual forma que el ALCANCE SEA RELACIONADO A ALIMENTOS objeto de la presente Licitación, ¿es factible nuestra petición?

**RESPUESTA:** El alcance del certificado deberá cubrir:  
Compra, limpieza, envasado y venta de granos y semillas; integración y armado de despensas de alimento y abarrotes.

**3.- PÁGINA 12, NUMERAL 4.2.16. INCISO b):**

**REFERENCIA:** Constancia de conformidad a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 verificación de información comercial y sanitaria especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados expedido por la Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. Aplica solo para granos y semillas (arroz, frijol, lenteja).

**PREGUNTA:** Solicitamos respetuosamente nos expliquen por qué únicamente solicitan dicho requisito para granos y semillas ya que consideramos condiciona la libre participación de los licitantes, sugerimos se elimine dicho requisito, ¿es factible nuestra petición?

**RESPUESTA:** Deberán apearse a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para todos los productos, excepto la granola.

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

**1.- PÁGINA: 11 NUMERAL: 4.2.15**

**REFERENCIA: LA CONVOCANTE SOLICITA OFICIO EMITIDO POR LA SECRETARIA DE SALUD, COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS DEL DICTAMEN PROCEDENTE EN "BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS"**

**PREGUNTA: ES ACEPTABLE EL PRESENTAR CUALQUIERA DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:**

**RESULTADOS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS EN SUPERFICIES INERTES DE LAS INSTALACIONES,  
RESULTADO DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS DE AGUA DE LAS INSTALACIONES Y  
RESULTADO DE ANALISIS AMBIENTALES**

**CERTIFICACION DEL ISO 22000:2005 NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007**

**CERTIFICACION ISO 14001:2015 NMX-SAA-14001-IMNC-2015**

**CERTIFICACION HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS BASADO EN EL CODEX ALIMENTARIUS ANALISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL, APPC**

**(ÉSTAS CERTIFICACIONES APLICAN A: COMPRA, ALMACENAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS, CATERING, BOX LUNCH, ARMADO DE DESPENSAS, DISTRIBUCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ABARROTES EN GENERAL)**





**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

**RESPUESTA:** Apegarse a las bases.

**ACLARACIONES DE LA CONVOCANTE**

**1.- NOTA ACLARATORIA NÚMERO UNO.**

**DICE:**

En el numeral 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 licitación, producto de que se trate y marca ofertada. Esto se hará en una etiqueta adherida al producto (esto aplica para la entrega de muestras). Para el caso del Licitante adjudicado entonces deberá presentar los empaques de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones del ANEXO 12.

**DEBE DECIR:**

**4.4.3.-** Todos los insumos deberán entregarse en presentación comercial, no se aceptarán "domies", es decir, insumos que en su empaque lleven etiquetas adheridas. Las muestras serán identificadas por los licitantes indicando datos del licitante, número de licitación, producto de que se trate y marca ofertada. Esto se hará en una etiqueta adherida al producto, deberán apegarse a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para todos los productos, excepto la granola (esto aplica para la entrega de muestras).

Para el caso del Licitante adjudicado entonces deberá presentar los empaques de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones del ANEXO 12.

**2.- NOTA ACLARATORIA NÚMERO DOS.**

Se informa a los licitantes que las muestras que se entregarán serán enviadas al laboratorio de alimentos **LLOYD MEXICANO, S. DE R.L. DE C.V.** acreditado por la E.M.A. en el que se realizarán los análisis para que los licitantes estén en disposición de realizar el pago, el cual se realizara en esta dependencia, le informamos que el importe de dichos análisis y el formato del contrato se les enviarán por correo electrónico a más tardar el día lunes 27 de mayo de 2019.





**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

**-----GENERALES-----**

Se informa a los licitantes que la presente acta circunstanciada pasa a formar parte de 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/](http://www.difver.gob.mx/transparencia_pro_tax/licitaciones_pro/)-----

**POR LA COMISIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**HÉCTOR FERNANDO RUIZ SANTAMARÍA**  
Director Administrativo

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

**YOLANDA ORDUÑA ARROYO**  
Directora Jurídica y Consultiva

**JAVIER JOHNSON LIMA**  
Jefe del Departamento de Licitaciones

**SALVADOR SAENZ PÁEZ**  
Subdirector de Recursos Materiales  
y Servicios Generales





**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-103C80801/002/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS" PARA LA ZONA NORTE.**

**POR EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL**

**DANIEL LUIS REYES SULVARÁN**  
Titular del Órgano Interno de Control en el DIF Estatal

**POR LOS LICITANTES**

**PROVEEDORA VERACRUZANA DE ABARROTES, S.A. DE C.V.**

**MARIA DEL CARMEN TOVAR MOLINA**

**ADMINISTRADORA COMERCIAL RICE, S.A. DE C.V.**

**JAIME ROBLES GALEANA**

**EMPACADORA EL FRESNO, S.A. DE C.V.**

**ARTURO OLIVARES LEON**

**LA BODEGA DEL JARDIN, S.A. DE C.V.**

**GABRIEL ORTEGA GUZMAN**

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

**MARIO MONTIEL MORA**

**PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.**

**JULIO BLANCO PEREZ**

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

**ALEJANDRO ARISTI LICON**

**DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS S.A. DE C.V.**

**ALFREDO HERNANDEZ CONTRERAS**

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

**FORTINO GARCIA SANCHEZ**





**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD  
ACEITE VEGETAL (GIRASOL) DE 1 L**

**DESCRIPCIÓN.**

Aceite comestible refinado y desodorizado, obtenidos por extracción con solventes, por extracción mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triglicéridos, de las semillas de girasol. La desodorización podrá efectuarse antes ó después de la mezcla.

El refinado se hará por proceso de neutralizado, lavado, blanqueado, desodorizado e hibernado, en el aceite que se requiere, utilizando en la elaboración del producto, materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, aplicando buenas técnicas de elaboración y debe realizarse en locales o instalaciones bajo condiciones higiénicas que aseguren que el producto es apto para el consumo humano. Este producto se clasifica en un solo grado de calidad, el cual se designa como aceite vegetal comestible.

No se permite el empleo de aceite de chicalote, de cacahuananche, de higuierilla y otros que a juicio de la Secretaría de Salud no se consideren adecuados para la alimentación humana.

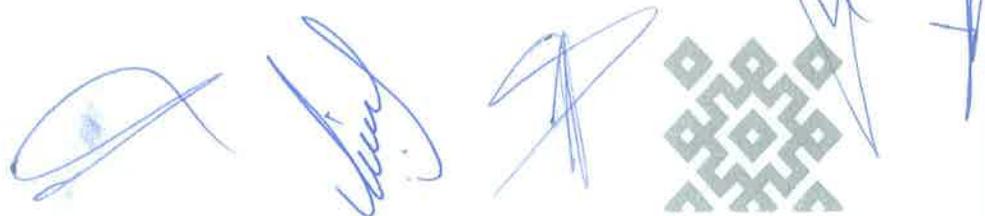
**ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD**

**1. Microbiológicos.**

El producto no debe contener microorganismos patógenos de ninguna especie, al momento del envasado.

**2. Fisicoquímicas.**

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Contenido neto	1 LITRO	
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), en %.		0.05
Humedad y materia volátil, en %.		0.05
Índice de peróxido, en meq O <sub>2</sub> /kg.		2.0
Color lovibond (amarillo)		1.5/10
Índice de yodo (cgl <sub>2</sub> /g)	109	135
Densidad relativa (25°)	0.915	0.923
Índice de refracción (25°)	1.472	1.474
Índice de saponificación	188	194





### 3. Sensoriales

Color	Amarillo, característico del producto.
Olor	Neutro. Exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido oleoso transparente y libre de materia extraña.
Sabor	Neutro. exento de sabores extraños o rancios

### 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. Contaminantes.

No debe contener ningún contaminante químico y/o metálico o de cualquier otro tipo en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminante químico	Límites máximos
hierro	1.5 MG / KG.
cobre	0.1 MG / KG.
plomo	0.1 MG / KG
arsénico	0.1 MG / KG

### 6. Aditivos.

Antioxidantes	% Máximo
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder lím. individuales	0.02





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 de los productos considerados en la presente licitación

**14. PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS**

**Identificación de muestra**

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

**Análisis Sensorial**

- Color
- Olor
- Sabor
- Apariencia

**Análisis Físicoquímico**

- Ácidos grasos libres (como ácido oleico) (%)
- Humedad y material volátil (%)
- Índice de peróxido (meq/kg)

**Materia extraña**

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

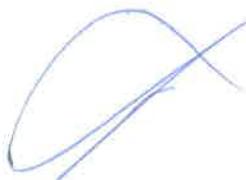
**NORMAS DE REFERENCIA**

NMX-F-808-SCFI-2018	Alimentos. Aceite vegetal comestible.
CODEX - STAN 210-1999	Norma del codex para aceites vegetales. especificados





NMX-F-101-SCFI-2012	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de ácidos grasos libres-método de prueba
NMX-F-012-SCFI-2010	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación del índice de estabilidad osi-método de prueba
NMX-F-154-SCFI-2010	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación del valor de peroxido-método de prueba
NMX-F-211-SCFI-2012	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de humedad y materia volátil por el método de placa caliente-método de prueba
NMX-F-215-SCFI-2006	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de impurezas insolubles-método de prueba
NMX-F-222-1975	Determinación de rancidez en aceites y grasas vegetales o animales
NMX-F-225-SCFI-2014	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de prueba fría en aceites normales refinados y secos-método de prueba
PROY-NMX-F-492-SCFI-2014	Alimentos-aceites y grasas vegetales-determinación de contenido de jabón-método de prueba
NMX-F-473-SCFI-2012	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación sensorial de impurezas indeseables-olor-método de prueba
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-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-información comercial y sanitaria
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS	Diario de oficial de la federación. 14 de febrero de 2014.





de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, 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 paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos 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"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran paquete de insumos, 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 paquete de insumos, 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 desprenderse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

### 12.- 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 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.**

### 13. Control y registro





Palmitato ascorbilo	0.02
Ácido cítrico ó ácido fosfórico	0.005

### 7. Muestreo.

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

### 8. Vida de Anaquel

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

### 9. Envase.

El producto se debe envasar en recipientes de un material resistente, transparente e inocuo, sellado herméticamente que garantice la estabilidad del mismo, y evite su contaminación, no alterando su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**

### 10. Presentación.

El envase del producto debe llevar una etiqueta firmemente adherida, visible e indeleble con la marca comercial y fecha de caducidad, número de lote, la descripción de la semilla utilizada en su elaboración, la información nutrimental expresada en español, el contenido en ml., Hecho en México, nombre, 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, la tinta no debe contener plomo. En presentación de 1 L.**

### 11. Embalaje.

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin



*[Handwritten signatures and marks in blue ink on the right margin]*



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD  
ARROZ SUPER EXTRA DE 1 Kg

**DESCRIPCIÓN**

Producto alimenticio para consumo humano, perteneciente a la familia de las gramíneas, genero Oryza, especie sativa; a los cuales se les ha quitado la cáscara, todos los gérmenes y las cutículas que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El arroz objeto de esta especificación deberá ser preferentemente de origen nacional, calidad super extra.

**ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD**

**1. Sensoriales**

El arroz pulido para todos los grados de calidad debe estar libre de plaga y de olor a enranciamiento o cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial de conformidad en las especificaciones indicadas.

Color	Característico del producto, grano pulido blanco o ligeramente amarillo nacarado
Olor	Característico del producto, libre de olor a rancidez, granos sanos, secos y limpios. Libre de humedad, fermentación, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Aspecto	Grano maduro, sano, limpio, pulido, exento de cáscara, germen y cutícula.

**2. Físicoquímicas**

**1. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS QUE DEBE PRESENTAR EL ARROZ**

*[Handwritten signatures in blue ink]*



*[Vertical column of handwritten signatures and initials in blue ink]*



Especificaciones	Super Extra
Contenido Neto	1 Kg
Humedad	Máx. 13 - 15%
Grano entero % mínimo	92
Grano quebrado % máximo	8
Granos dañados (microorganismos, manchados e insectos % máximo)	2
Granos palay % máximo	0.1
Granos mal pulidos % máximo	2.0
Granos con cutícula roja % máximo	1.0
Granos estrellados % máximo	5
Granos yesosos % máximo	4
Impurezas	Máximo 0.5%

### 3. Materia extraña

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña objetable.

### 4. Contaminantes

No debe contener ningún contaminante químico, metálico o de cualquier otro tipo que puedan representar un riesgo en la salud.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflotoxinas	20 µg/kg

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Mesofilos aerobios	Máximo 10 000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo





Hongos	Máximo 300 UFC/g
Levaduras	Máximo 300 UFC/g
Escherichia Coli	Negativo
Salmonella	Ausencia en 25 g
Staphylococcus aureus	Negativo

### 5. Aditivos

Este producto no debe contener conservadores

### 6. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas en laboratorio reconocido oficialmente que validen su cumplimiento.

### 7. Vida de Anaquel

El producto deberá haber sido cosechado en el ciclo de cultivo inmediato anterior a las fechas predeterminadas para su recepción (es decir haber sido cosechado como máximo un año antes de que se entregue en las instalaciones de los DIF Municipales); además deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de 6 meses contado a partir de la fecha de procesado o envasado y entrega en los DIF municipales, hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

### 8. Envase

El producto se debe envasar en Bolsa de Polietileno Inocua y de calibre 250, sellada herméticamente para evitar su contaminación, la bolsa no debe alterar su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"

### 9. Presentación

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, 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. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas





preenvasados. Indicando perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente, la tinta no debe contener plomo. En presentación de 1 Kg de contenido neto.

#### 10. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, 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 paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos 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"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos, 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 paquete de insumos, 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 paquete de insumos.

#### 11. 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 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.

#### 12. 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 de los productos considerados en la presente licitación.

#### 13. Pruebas de laboratorio requeridas

##### Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

##### Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

##### Análisis Selectivo

- Grano entero (%)
- Grano quebrado (%)
- Grano dañado (%)
- Granos palay (%)

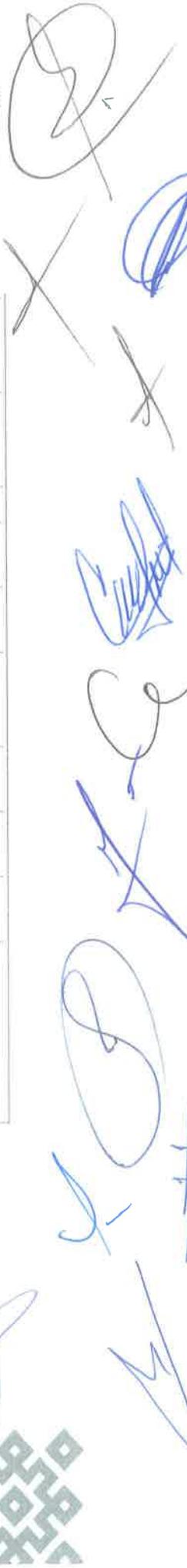
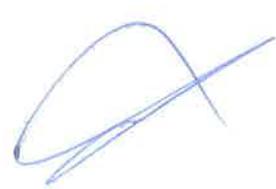






**NORMAS DE REFERENCIAS**

NMX-FF-035-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano-Cereales- Arroz Pulido ( <i>oryza sativa</i> ). Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano-Cereales-Arroz Palay ( <i>Oryza Sativa L.</i> )- Especificaciones y Métodos de Pruebas
NOM-Z-012-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
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-información comercial y sanitaria
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 198-1995	Norma del Codex para el arroz
Codex Stan 230-2001	Niveles máximos para el plomo
NOM-247-SSA1-2008	Norma oficial mexicana nom-147-ssa1-1996, bienes y servicios. cereales y sus productos. harinas de cereales, semolas o semolinas. alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, semolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba





**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**  
**GRANOLA DE CEREAL INTEGRAL DE 400 g**

**DESCRIPCIÓN**

Cereal compuesto a base de cereales integrales, semillas, frutas deshidratadas, mediante un proceso de mezclado, horneado y secado.

**ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.**

**1. Sensoriales**

<b>Color</b>	Café uniforme, característico de los productos contenidos.
<b>Olor</b>	Característico del producto, dulce, a cereal, sin presentar olores extraños.
<b>Sabor</b>	Dulce, característico del producto, a cereal sin presentar sabores extraños.
<b>Apariencia</b>	Hojuelas de cereal con color característico al producto.
<b>Consistencia</b>	Crujiente

**2. Físicas y Químicas**

Especificaciones	LÍMITES	
	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	400 g.	N.A.
Humedad (g) en 100 g	N.A.	8
Proteína (g) en 100 g	10	N.A.
Grasa Total	N.A.	35 % de kcal del producto (15.16 g max)
Grasa poliinsaturada (g) en 100 g	N.A.	3.66
Grasa monoinsaturada (g) en 100 g	N.A.	3
Grasas saturadas	N.A.	10 % de las kcal del producto (4.33 g max)
Ácidos grasos trans (g) en 100 g	N.A.	1.66
Fibra dietética en 100 g	6.0	N.A.
Sodio mg/100g	N.A.	400
Carbohidratos (g) en 100 g	N.A.	73.3
Azucares	N.A.	20 % de las kcal del producto (19.5 max)
Aporte calórico (Kcal/100 g)	N.A.	390

**3. Microbiológicas**





Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes Totales	30 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g

#### 4. 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.

#### 5. Ingredientes Básicos

Cereal extruido fortificado con soya, hojuelas de avena y jarabe.

#### 6. Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los publicados en el DOF.

#### 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 polietileno calibre 275 cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**.

### 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 400 g.

### 12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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.

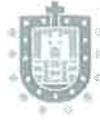
La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.

### 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 CICOPALFEST 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 (%)





- 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	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD y nutrimentales.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de Aflatoxinas
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos
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	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> 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 <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 TÉCNICAS DE CALIDAD**  
**ATÚN EN HOJUELA ALETA AMARILLA EN AGUA DE 140 g**

**DESCRIPCIÓN**

Es un producto enlatado elaborado a partir de lomo de atún de aleta amarilla con agua natural envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente y sin refrigeración.

**1. Sensoriales**

Color	Característico del producto. Claro y Homogéneo
Olor	Característico de la variedad del pescado fresco, sin olores extraños.
Sabor	Característico de la variedad del pescado fresco, sin sabores extraños.
Aspecto	Partículas de pescado, firmes y elásticos que mantienen la estructura original del producto, con no más del 5 % de piel, libre de escamas, parásitos, coágulos de sangre, agallas o restos de vísceras, máximo 5 espinas no mayores a 10 mm por 1.5 mm. El producto no debe presentarse pastoso o masudo.
Textura	Firme y propia del producto envasado

**2. Físicas y Químicas**

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza		140 g
Masa drenada		100g
Proteína	18 %	20 %
Carbohidratos		0 %
Grasa		0.9 %
Sodio		341.5 mg/100g *

\*anexos-guía de aseguramiento de la calidad alimentaria 2018

**3. Microbiológicas**

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

**4. Materia extraña**



*(Handwritten signatures and scribbles in blue ink on the right margin)*

*(Handwritten signatures and scribbles in blue ink at the bottom of the page)*



El producto objeto de esta especificación debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña.

**5. Ingredientes Básicos**

Los señalados.

**6. Aditivos**

“Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias”.

**7. Contaminantes**

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/Kg)
Mercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100
Cadmio	0.5
Histamina	100
Toxina Botulinica	Ausente en la totalidad del envase

\* Enlatado

**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 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 objeto de esta especificación se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, abre fácil, inocuo y





resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 16.93 kPa (127 mmHg) a nivel del mar. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**

### 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 140 g.

### 12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, 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 paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos 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” ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.





### 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 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
- Apariencia





**Análisis Físicoquímico**

- Proteínas (%)
- Grasa (%)

**Materia extraña**

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

**NORMAS DE REFERENCIAS**

NOM-242-SSA1-2009	Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD y métodos de prueba.
NOM-084-SCFI-1994	Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.
NMX-F-220-SCFI-2011	Atún y pescados similares enlatados en aceite
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-002-SCFI-2011	Productos PreEnvasados. 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. Información comercial y sanitaria
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Handwritten signatures and marks in blue ink, including a large 'X' and various scribbles, are present on the right side of the page.

