

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

En la ciudad de Durango, Dgo., siendo las 10:00 hrs. del día 16 de marzo de 2023, fecha y hora fijadas para el acto de junta de aclaraciones, con fundamento en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango; 28 fracción II y demás relativos y aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, y conforme a lo establecido en los puntos 3.2 y 3.3 de las bases respectivas, reunidos en la Sala de Juntas de Licitaciones de adscripción a la Dirección Administrativa, del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, ubicada en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo, la convocante por conducto del C. Lic. Arturo Gaytán Zaldívar, Director Administrativo; y estando presentes los servidores públicos Dr. Juan Carlos Montoya Garay, Director de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social, Ing. Jorge Cruz Jauregui Álvarez, Subdirector de Programas Alimentarios, Ing. Carolina Solís Corral, Coordinadora General de Proyectos Comunitarios y C.P. Gilberto Ríos Soto - Titular del Órgano Interno de Control de DIF Estatal, con el objeto de llevar a cabo la junta de aclaraciones correspondiente a la licitación pública nacional número **LP/E/DIF/001/2023** correspondiente a la **Adquisición de Insumos para la Ejecución de los Programas: Alimentación Escolar y Asistencia Social Alimentaria**, acto continuo se procede conforme a lo siguiente:-----

PRIMERA.- Se da la bienvenida por parte de C. Lic. Arturo Gaytán Zaldívar, a todos los presentes, y realizando la presentación de los servidores públicos quienes lo acompañan en el presente acto, quienes representan al área requirente y/o área técnica, y acuden al presente acto para resolver en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los licitantes relacionados con los aspectos contenidos en la Convocatoria y bases respectivas, cuyos nombres y cargos aparecen a final de la presente acta.

SEGUNDA. - Acto seguido, se verificó la asistencia de licitantes, quienes adquirieron las bases respectivas y se cuenta con la presencia de los representantes de las sociedades que más adelante se menciona y de igual forma registraron su asistencia al presente acto, siendo los siguientes:

LICITANTE	REPRESENTANTE
Distribuidora de Alimentos Nuve, S.A de C.V.	C. Juan José Flores Delgado
Dominus Messico, S.A de C.V.	C. Oscar Herbe Rubio Pardavell
Merk-Abastos, S.A de C.V.	C. Virginia Santos Hernández



Vertical signatures and marks on the right margin.

Handwritten notes:
Venerable
[Signature]

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

TERCERA - Que previo a dar respuesta a las solicitudes de aclaración recibidas, es necesario realizar las siguientes aclaraciones, por parte de "LA CONVOCANTE" a la documentación que integran las bases de licitación y que regula el proceso de esta licitación del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, mismas que se enuncian en seguida:

ACLARACIÓN POR PARTE DE LA CONVOCANTE

1. - Con respecto al Glosario de Términos, se aclara:

GLOSARIO DE TERMINOS.

Dice:

- 6. **Área requirente:** Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad;
- 7. **Área técnica:** Subdirección de Asistencia Alimentaria responsable de elaborar las especificaciones técnicas de los Insumos Alimentarios que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, de responder en la Junta de Aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos técnicos realicen los licitantes; así como de coadyuvar en las evaluaciones de las proposiciones;

Debe Decir:

- 6. **Área requirente:** Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social;
- 7. **Área técnica:** Subdirección de Programas Alimentarios responsable de elaborar las especificaciones técnicas de los Insumos Alimentarios que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, de responder en la Junta de Aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos técnicos realicen los licitantes; así como de coadyuvar en las evaluaciones de las proposiciones;

2. - Con respecto al apartado d **Muestra Física** (cuadro de insumos para pruebas de laboratorio) y en específico en el numeral 2 del, de las bases, se aclara que se sustituye por el siguiente cuadro:

	Producto	Presentación	Cantidad de piezas por muestras
1	Aceite Comestible Vegetal Mixto	Botella de 500 mL	10
2	Aceite Comestible Vegetal Mixto	Botella de 900 mL	5
3	Aritos multigrano sabor vainilla	Bolsa de 30 g	130
4	Arroz super extra	Bolsa de 1kg	15
5	Atún Desmenuzado en Agua	Lata 140 g	35
6	Avena en hojuela	Bolsa de 400 g	20
7	Barra de uva pasa, avena, amaranto, cacahuete	Bolsa de 30 g	170



8	Cereal fortificado tipo papilla alimenticio menores de 6-24 meses	Bolsa /Paquete de 300g	20
9	Cereal integral maíz, arroz y amaranto sabor naranja	Bolsa de 30 g	130
10	Chicharro y zanahoria	Pouch 220 g	20
11	Cirueta Pasa Sin Hueso	Bolsa 300 g	8
12	Complemento alimenticio Mujer embarazada o en periodo de lactancia	Bolsa 500 g	15
13	Frijol pinto	Bolsa de 1kg	10
14	Galleta Integral Fortificada Figura Osito	Bolsa de 30 g	170
15	Carbanzo	Bolsa de 500 g	20
16	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete 1kg	15
17	Huevo en cascaron	Docena	20
18	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	Bolsa de 240 g	45
19	Leche entera en polvo	Bolsa 500 g	45
20	Leche descremada	Brick de 250mL	45
21	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	15
22	Galleta Integral Mini Letra	Bolsa de 30 g	170
23	Mix de cacahuete uva, pasa, manzana y arándano	Bolsa de 30 g	170
24	Mix de cacahuete, uva, pasa y arándano	Bolsa de 30 g	170
25	Pasta para sopa integral	Paquete de 200 g	35
26	Sardina en salsa de tomate	Lata 425 g	20
27	Limón	Bolsa 500 g	8
28	Manzana	Bolsa 500 g	8
29	Naranja	Bolsa 500 g	8

4. - En respeto al **Anexo 1 Descripción de los Insumos Alimentarios** de las bases de licitación, se aclara que se sustituye por el siguiente anexo:

**ANEXO 1 DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS"
PARTIDA 1
"PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR"**

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Viceministro

LOTE A				
ALIMENTACION ESCOLAR MODALIDAD FRIA				
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: NIÑAS Y NIÑOS EN EDAD ESCOLAR, SECUNDARIA Y BACHILLERATO				
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Leche descremada	Brick de 250ml	1	1,197,000
2	Galleta Integral Fortificada Figura Osito	Bolsa de 30 g	1	224,000
3	Galleta Integral Mini Letra	Bolsa de 30 g	1	259,000
4	Barra de uva pasa, avena, amaranto, cacahuete	Bolsa de 30 g	1	252,000
5	Aritos multigrano sabor vainilla	Bolsa de 30 g	1	266,000
6	Cereal integral maíz, arroz y amaranto sabor naranja	Bolsa de 30 g	1	196,000
7	Mix de cacahuete, uva pasa y arándano	Bolsa de 30 g	1	490,000
8	Mix de cacahuete uva pasa, manzana y arándano	Bolsa de 30 g	1	707,000

* Para el desayuno frío se llevará a cabo la combinación de 5 tipos de raciones, las cuales se describen en el Anexo 1C.

** Los insumos no deben contener sellos de advertencia como lo indica la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA.

LOTE B				
ALIMENTACION ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE				
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: NIÑAS Y NIÑOS EN EDAD ESCOLAR, SECUNDARIA Y BACHILLERATO				
	INSUMO	PRESENTACIÓN	Cantidad de piezas por dotación bimestral (50 niños)	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Aceite Comestible Vegetal Mixto	Botella de 900 ml	10	40,000
2	Garbanzo	Bolsa de 500 g	40	160,000
3	Arroz súper extra	Bolsa de 1kg	30	120,000
4	Atún Desmenuzado en Agua	Lata 140 g	60	240,000
5	Avena en hojuelas	Bolsa de 400 g	20	80,000



Handwritten signatures and marks on the right side of the page.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

6	Frijol pinto	Bolsa de 1kg	40	160,000
7	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete 1kg	30	120,000
8	Huevo en cascarón	Docena	36	144,000
9	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	Bolsa de 240 g	100	400,000
10	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	40	160,000
11	Pasta para sopa integral	Paquete de 200 g	60	240,000

No. de Beneficiarios por dotación: 50

Días por dotación: 40

Total de dotaciones en el año: 4000

PARTIDA 2
"PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS"

LOTE "A"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA					
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Arroz súper extra	Bolsa 1 kg	1	1,500	18,000
2	Atún Desmenuzado en Agua	Lata 140 g	1	1,500	18,000
3	Avena en hojuelas	Bolsa 400 g	1	1,500	18,000
4	Complemento alimenticio Mujer embarazada o en periodo de lactancia	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000
5	Chicharros y zanahorias	Pouch 220 g	1	1,500	18,000
6	Frijol pinto	Bolsa 1 kg	1	1,500	18,000
7	Garbanzo	Bolsa 500g	2	1,500	36,000
8	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa 1 kg	1	1,500	18,000
9	Huevo en cascarón	Docena	1	1,500	18,000
10	Leche entera en polvo	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000
11	Lenteja en grano	Bolsa 500 g	2	1,500	36,000
12	Limón, Manzana o Naranja	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

1	Sardina en salsa de tomate	Lata 425 g	1	1,500	18,000
3					

LOTE "B"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: LACTANTES (6 A 24 MESES)					
INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO	
1	Arroz super extra	Bolsa 1 kg	1	1,500	18,000
2	Avena en hojuelas	Bolsa 400g	1	1,500	18,000
3	Cereal fortificado tipo papilla alimenticio lactantes de 6-24 meses	Bolsa /Paquete de 300g	1	1,500	18,000
4	Chicharos y zanahorias	Pouch 220 g	2	1,500	36,000
5	Frijol pinto	Bolsa 1 kg	1	1,500	18,000
6	Garbanzo	Bolsa 500 g	2	1,500	36,000
7	Lenteja en grano	Bolsa 500 g	2	1,500	36,000
8	Limón, Manzana o Naranja	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000

PARTIDA 3
"PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS"

LOTE "A"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS					
INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO	
1	Arroz super extra	Bolsa 1 kg	1	5,000	60,000
2	Avena en hojuelas	Bolsa 400	1	5,000	60,000
3	Chicharos y zanahorias	Pouch de 220g	1	5,000	60,000
4	Frijol pinto	Bolsa 1 kg	1	5,000	60,000
5	Huevo en cascarón	Docena	1	5,000	60,000
6	Leche entera en polvo	Bolsa 500 g	1	5,000	60,000
7	Lenteja en grano	Bolsa 500 g	2	5,000	120,000
8	Limón, Manzana o Naranja	Bolsa 500 g	1	5,000	60,000
9	Sardina en salsa de tomate	Lata de 425g	1	5,000	60,000



LOTE "B"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: ADULTOS MAYORES Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD					
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Aceite Comestible Vegetal Mixto	Envase de 500 mL	1	15,418	185,016
2	Arroz súper extra	Bolsa de 1kg	1	15,418	185,016
3	Atún Desmenuzado en Agua	Lata de 140 g	1	15,418	185,016
4	Avena en hojuela	Bolsa de 400 g	1	15,418	185,016
5	Ciruela Pasa Sin Hueso	Bolsa 300 g	1	15,418	185,016
6	Chicharros y zanahorias	Pouch de 220g	1	15,418	185,016
7	Frijol pinto	Bolsa de 1kg	1	15,418	185,016
8	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1kg	1	15,418	185,016
9	Huevo en cascarón	Docena	1	15,418	185,016
10	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	Bolsa de 240g	1	15,418	185,016
11	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	2	15,418	370,037
12	Limón, Manzana o Naranja	Bolsa 500 g	1	15,418	185,016
13	Sardina en salsa de tomate	Lata de 425 g	1	15,418	185,016

5. - En respeto al **ANEXO 1-B ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD** de las bases de licitación, se aclara que se sustituye por el siguiente anexo:

FICHAS TÉCNICAS DE CALIDAD DE INSUMOS ALIMENTARIOS

DESPENSAS

A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. ACEITE COMESTIBLE VEGETAL MIXTO, 500 mL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE ES EL ACEITE DEODORIZADO QUE PUEDE CONTENER UNO O MAS ACEITES QUE SE HAYAN OBTENIDO POR EXTRACCIÓN POR SOLVENTES, EXPRESION MECANICA O POR CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO, Y EN CUYA COMPOSICION PREDOMINAN TRIACILGLICEROLES Y QUE PROVENGAN DE LA PLANTA OLEAGINOSA O DE SUS VARIEDADES BIOTECNOLOGICAS APROBADAS PARA ALIMENTACION HUMANA Y CONSUMO HUMANO POR LA SECRETARIA DE SALUD.

2. FISCOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
* ÁCIDOS GRASOS LIBRES (COMO ÁCIDO OLEICO)	%	-	0.05	NMX-F-101-SCFI-2012
ÁCIDOS GRASOS TRANS	%	-	3.5	NMX-F-089-SCFI-2008
IMPUREZAS INSOLUBLES	%	-	0.02	NMX-F-215-SCFI-2006
* ÍNDICE DE PERÓXIDO	mEqO ₂ /kg	-	1.0	NMX-F-154-SCFI-2010
PRUEBA FRÍA	A 0°C (273 K) hr	5.5	-	NMX-F-225-SCFI-2014
ESTABILIDAD	HORAS OSI A 110°C	6	-	NMX-F-012-SCFI-2010
HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL	%	-	0.05	NMX-F-211-SCFI-2012
ACEITE MINERAL		NEGATIVO		NMX-F-156-SCFI-2013
PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS		TÍPICO		NMX-F-017-SCFI-2011
MATERIA EXTRAÑA	-	LIBRE		NMX-F-473-SCFI-2012
COLOR	ESCALA LOVIBOND		20A-2.0R	NMX-F-116-SCFI-2012

* AL MOMENTO DEL ENVASADO.

3. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
APARIENCIA	LÍQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20°C (293 K)

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.

AL MOMENTO DEL ENVASADO SE DEBE ASEGURAR QUE EL ENVASE NO HAYA SIDO ALTERADO.¹

4. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HIERRO	mg/kg	-	1.5	NOM-117-SSA1-1994
COBRE	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994
PLOMO	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994
ARSÉNICO	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994

5. ADITIVOS (ANTIOXIDANTES)

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
TOCOFEROLES	%	-	0.03	AOCS Official Method Ce 8-89
GALATO DE PROPILO (GP)	%	-	0.01	AOAC 983.15
TERBUTIL HIDROQUINONA (TBHQ)	%	-	0.02	AOAC 983.15
BUTIRATO DE HIDROXIANISOL (BHA)	%	-	0.01	AOAC 983.15
BUTIRATO DE HIDROXITOLUENO (BHT)	%	-	0.02	AOAC 983.15
COMBINACIÓN DE GP, TBHQ, BHA Y BHT (SIN EXCEDER LÍMITES INDIVIDUALES PERMITIDOS)	%	-	0.02	AOAC 983.15
PALMITATO DE ASCORBILO	%	-	0.02	AOCS Ce 6-86
ANTIOXIDANTES SINÉRGICOS: ÁCIDO CÍTRICO O ÁCIDO FOSFÓRICO GRADO ALIMENTICIO	%	-	0.005	AOCS Ce 6-86

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.²

Mano

6. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA.

7. ENVASE

CONTENIDO NETO	500 mL
MATERIAL	PLÁSTICO PET
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO ESPAÑOL ³ (EN)	MARCA COMERCIAL NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN

Mano

Mano

Mano

8. REFERENCIAS

- NMX-F-252-SCFI-2017. ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE VEGETAL MIXTO - ESPECIFICACIONES.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

Mano

II. ACEITE COMESTIBLE VEGETAL MIXTO, 900 mL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE EL ACEITE DE ODORIZADO QUE PUEDE CONTENER ALIMENTARIA LA CONCEPTOS QUE SE HAYAN OBTENIDO POR EXTRACCIÓN POR SOLVENTES, EXPRESIÓN MECÁNICA O POR CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO, Y EN CUYA COMPOSICIÓN PREDOMINAN TRIACILGLICEROLES Y QUE PROVENGAN DE LA PLANTA OLEAGINOSA O DE SUS VARIETADES BIOTECNOLÓGICAS APROBADAS PARA ALIMENTACIÓN HUMANA Y CONSUMO HUMANO POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

2. FISCOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
* ÁCIDOS GRASOS LIBRES (COMO ÁCIDO OLEICO)	%	-	0.05	NMX-F-101-SCFI-2012
ÁCIDOS GRASOS TRANS	%	-	3.5	NMX-F-089-SCFI-2008
IMPUREZAS INSOLUBLES	%	-	0.02	NMX-F-215-SCFI-2006
* ÍNDICE DE PERÓXIDO	mEqO ₂ /kg	-	1.0	NMX-F-154-SCFI-2010
PRUEBA FRÍA	A 0°C (273 K) hr	5.5	-	NMX-F-225-SCFI-2014
ESTABILIDAD	HORAS OSI A 110°C	6	-	NMX-F-012-SCFI-2010
HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL	%	-	0.05	NMX-F-211-SCFI-2012
ACEITE MINERAL		NEGATIVO		NMX-F-156-SCFI-2013
PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS		TÍPICO		NMX-F-017-SCFI-2011
MATERIA EXTRAÑA		LIBRE		NMX-F-473-SCFI-2012
COLOR	ESCALA LOVIBOND		20A-2.0R	NMX-F-116-SCFI-2012

* AL MOMENTO DEL ENVASADO.

3. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
APARIENCIA	LÍQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20°C (293 K)
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.



Handwritten notes and signatures in blue ink on the right margin, including the name 'Neuberto' and various scribbles.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

AL MOMENTO DEL ENVASADO SE DEBE ASEGURAR QUE EL ENVASE NO HAYA SIDO ALTERADO.¹

4. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HIERRO	mg/kg	-	1.5	NOM-117-SSA1-1994
COBRE	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994
PLOMO	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994
ARSÉNICO	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994

5. ADITIVOS (ANTIOXIDANTES)

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
TOCOFEROLES	%	-	0.03	AOCS Official Method Ce 8-89
CALATO DE PROPILO (GP)	%	-	0.01	AOAC 983.15
TERBUTIL HIDROQUINONA (TBHQ)	%	-	0.02	AOAC 983.15
BUTIRATO DE HIDROXIANISOL (BHA)	%	-	0.01	AOAC 983.15
BUTIRATO DE HIDROXITOLUENO (BHT)	%	-	0.02	AOAC 983.15
COMBINACIÓN DE GP, TBHQ, BHA Y BHT (SIN EXCEDER LÍMITES INDIVIDUALES PERMITIDOS)	%	-	0.02	AOAC 983.15
PALMITATO DE ASCORBILO	%	-	0.02	AOCS Ce 6-86
ANTIOXIDANTES SINÉRGICOS: ÁCIDO CÍTRICO O ÁCIDO FOSFÓRICO GRADO ALIMENTICIO	%	-	0.005	AOCS Ce 6-86

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.²

6. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA.

7. ENVASE

CONTENIDO NETO	900 mL
MATERIAL	PLÁSTICO PET
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO ESPAÑOL)³ (EN	MARCA COMERCIAL NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN

8. REFERENCIAS

- NMX-F-252-SCFI-2017. ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE VEGETAL MIXTO - ESPECIFICACIONES.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

III. ARROZ SÚPER EXTRA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GRANOS PERTENECIENTES A LA FAMILIA DE LAS GRAMÍNEAS, GÉNERO *ORYZA*, ESPECIE *Oryza sativa* A LOS CUALES, SE LES HA QUITADO LA CÁSCARA, EL GÉRMEN, LA CAPA DE ALEURONA Y LA CUTÍCULA, QUE CONSTITUYE EL SALVADO DEL GRANO DEL ARROZ.¹

2. FISCOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	10	14	NMX-FF-035-SCFI-2017



3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ^{1,2}		MÉTODO DE PRUEBA ^{1,2}
		MIN	MAX	
IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA	%	-	0.5 (NO MÁS DEL 0.3% DE SEMILLAS DE MALEZA)	NMX-FF-035-SCFI-2017
MATERIA EXTRAÑA FRAGMENTOS DE INSECTOS	FRAGMENTOS EN 50 g	-	50	NOM-247-SSAI-2008
PELOS DE ROEDOR	PIEZAS EN 50 g	-	1	
EXCRETAS	FRAGMENTOS EN 50 g	-	0	

CUALQUIER CUERPO O MATERIA DISTINTA AL GRANO DE ARROZ PULIDO, INCLUYENDO LAS PARTES DEL GRANO QUE PASEN A TRAVÉS DE UNA CRIBA DE ORIFICIOS CIRCULARES DE 1.40 mm DE DIÁMETRO, SE CONSIDERA IMPUREZA O MATERIA EXTRAÑA¹

4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
TIPO DE GRANO				
GRANO ENTERO	%	92	-	NMX-FF-035-SCFI-2017
GRANO QUEBRADO	%	-	8	
TOTAL	%		100	
GRANOS DAÑADO POR: INSECTOS Y MICROORGANISMOS	%	-	1.0	NMX-FF-035-SCFI-2017
MANCHADOS POR CALOR	%	-	1.0	
TOTAL			2.0	
VARIETADES CONTRASTANTES	%	-	0.5	NMX-FF-035-SCFI-2017
AFINES	%	-	2.0	
TOTAL	%		2.5	
GRANOS DEFECTUOSOS PALAY	%	-	0.005	NMX-FF-035-SCFI-2017
MAL PULIDOS	%	-	2.000	

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

CUTÍCULA ROJA	%	-	1.000	
ESTRELLADOS	%	-	7.500	
YESOSOS	%	-	4.000	
TOTAL	%	-	14.505	
TAMAÑO DEL GRANO (LARGO)	mm	6.60	7.49	NMX-FF-035-SCFI-2017

5. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
APARIENCIA	CARACTERÍSTICO DEL GRANO DE ARROZ SANO, SECO Y LIMPIO. LIBRE DE PLAGAS E IMPUREZAS, COMO TIERRA, PIEDRAS U OTROS.
COLOR	BLANCO, CARACTERÍSTICO DEL ARROZ PULIDO.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL GRANO DE ARROZ SANO, SECO Y LIMPIO. NO SE PERMITE QUE PRESENTE OLORES DE HUMEDAD, FERMENTACIÓN, RANCIDEZ, ENMOHECIMIENTO O PUTREFACCIÓN.

6. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.5	NOM-247-SSA1-2008
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
AFLATOXINAS	µg/kg	-	20	NOM-247-SSA1-2008

7. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA.

8. ENVASE

CONTENIDO NETO	1 kg
MATERIAL	BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE SELLADO HERMÉTICAMENTE
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL) ³	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE



DURANGO

DIF

SISTEMA PARA EL CUIDADO E INTEGRACIÓN DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

AÑO 2023
CENTENARIO DE LA MUERTE DE
FRANCISCO VILLA

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

	FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN
--	--

Handwritten signature

9. CERTIFICACIONES

FSSC 22000 Food Safety System Certification Version 5, vigente aplicable a manufactura de productos derivados del arroz.

10. REFERENCIAS

- NMX-FF-035-SCFI-2017 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO – CEREALES – ARROZ PULIDO (*Oryza Sativa* L.) – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

Handwritten signature

IV. ATÚN DESMENUZADO EN AGUA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO A PARTIR DEL TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO DESMENUZADO DEL GÉNERO *Thunnus albacares*, *Euthynnus pelamis*, *Euthynnus affinis* O *Euthynnus alletteratus* SANOS, LIMPIOS, COMESTIBLES YA SEAN FRESCOS O FRESCOS CONGELADOS; LIBRES DE PIEL, ESCAMAS, COÁGULOS DE SANGRE, AGALLAS, ESPINAS, VÍSCERAS Y MÚSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ENVASADO EN RECIPIENTES HERMÉTICAMENTE CERRADOS (LATA) Y ESTERILIZADOS TÉRMICAMENTE PARA ASEGURAR SU CONSERVACIÓN. MEDIO DE COBERTURA AGUA. SIN CONSERVADORES.

Handwritten signature

2.

Bld. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
f difdurango
v dif_durango

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 29 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

3. FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
pH	UNIDADES	5.0	6.0	NOM-242-SSA1-2009

4. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ³
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA		EXENTO		NOM-242-SSA1-2009

**5. NUTRIMENTALES
EN 100 g DE ATÚN DRENADO**

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PROTEÍNA	%	14.8	-	NMX-F-608-NORMEX-2011
PROTEÍNA DE SOYA	% mm	-	20.0	NOM-235-SE-2020
FIBRA DIETÉTICA	g POR 100 g	-	1.3	NOM-086-SSA1-1994
SODIO	mg POR 100 g	-	300	NOM-086-SSA1-1994

ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER SELLOS NI LEYENDAS DE ADVERTENCIA.⁴

6. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²	MÉTODO DE PRUEBA ³
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO	NOM-242-SSA1-2009
MESOFÍLICOS ANAEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO	
TERMOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO	
TERMOFÍLICOS ANAEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO	

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

7. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
ASPECTO	MEZCLA DE PARTÍCULAS DE PESCADO REDUCIDAS A DIMENSIONES UNIFORMES, EN LA CUAL LAS PARTÍCULAS ESTÁN SEPARADAS Y NO FORMAN UNA PASTA (TRITURADO O DESMENUZADO).
COLOR	COLOR CARACTERÍSTICO DE ACUERDO A LA DENOMINACIÓN. EXENTO DE OLORES DESAGRADABLES POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.
OLOR	AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE ACUERDO A LA DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO. EXENTO DE OLORES DESAGRADABLES POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.
SABOR	AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE ACUERDO A LA DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO. EXENTO DE SABORES DESAGRADABLES POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.
TEXTURA	FIRME A BLANDA.

LA DETERMINACIÓN DE LA PRESENTACIÓN SE REALIZARÁ DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO INDICADO EN EL APÉNDICE A (NORMATIVO) DE LA NOM-235-SE-2020.

8. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ³		MÉTODO DE PRUEBA ³
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	1.0	NOM-242-SSA1-2009
CADMIO	mg/kg	-	0.5	NOM-242-SSA1-2009
METIL MERCURIO	mg/kg	-	1.0	NOM-242-SSA1-2009
HISTAMINA	mg/kg	-	100	NOM-242-SSA1-2009
ESTAÑO	mg/kg	-	100	NOM-242-SSA1-2009

9. ADITIVOS⁵

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES. ESTE PRODUCTO NO DEBERÁ CONTENER CONSERVADORES.

10. VIDA DE ANAQUEL

CUARENTA Y OCHO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y TREINTA Y SEIS MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA.

11. ENVASE

CONTENIDO NETO	140 g
MASA DRENADA	100 g
MATERIAL	HOJALATA LIBRE DE ESTAÑO, CROMADO CON BARNIZ EPOXIFENÓLICO EN SU INTERIOR Y EXTERIOR. TAPA ABRE FÁCIL.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)*	DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO FORMA DE PRESENTACIÓN MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO MASA DRENADA NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL LEYENDAS PRECAUTORIAS SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN

12. REFERENCIAS

1. NOM-235-SE-2020, ATÚN Y BONITA PREENVASADOS-DENOMNACIÓN-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
2. NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
3. NOM-242-SSA1-2009, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y MÉTODOS DE PRUEBA.
4. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
5. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

AVENA EN HOJUELAS

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO GENERADO A PARTIR DEL DESCASCARADO, PRECOCIDO Y LAMINADO DEL GRANO DE AVENA DE LA ESPECIE *Avena sativa* Y *Avena bizantina*.

2. FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	-	12.0	NOM-247-SSAI-2008
FIBRA DIETÉTICA	g POR 100 g	6.0	-	NMX-F-613-NORMEX-2003
CENIZAS	%	-	2.0	NMX-F-607-NORMEX-2020
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA		NEGATIVA		NMX-F-289-NORMEX-2014
PORCENTAJE DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES	%	-	10.0	NMX-F-101-SCFI-2012
EXTRACTO ETÉREO	%	5.0		NMX-F-615-NORMEX-2004
PROTEÍNA (N X 5.83)	%	10.0	-	NMX-F-608-NORMEX-2011
PRESENCIA DE CASCARILLA	PIEZAS EN 50 g	-	4	NMX-F-289-NORMEX-2014

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA				
FRAGMENTOS DE INSECTOS	FRAGMENTOS EN 50 g	-	50	NOM-247-SSAI-2008
PELOS DE ROEDOR	PIEZAS EN 50 g	-	1	
EXCRETAS	FRAGMENTOS EN 50 g	-	0	

4. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS	UFC/g	-	10,000	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g	-	10	NOM-247-SSA1-2008
MOHOS Y LEVADURAS	UFC/g	-	100	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES FECALES	NMP/g	0 o MENOR		NOM-210-SSA1-2014
SALMONELLA spp EN 25 g	CUALITATIVO	AUSENTE		NOM-210-SSA1-2014

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

5. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
COLOR	CARACTERÍSTICO, BEIGE CLARO CON LIGERAS TONALIDADES DE CASTAÑO A CAOBA.
OLOR	A AVENA TOSTADA, EXENTA DE OLORES ANORMALES.
SABOR	CARACTERÍSTICO DE AVENA TOSTADA, EXENTA DE SABORES EXTRAÑOS.
ASPECTO	LAMINAR, HOJUELAS PEQUEÑAS
TEXTURA	FIRMES Y SECAS AL TACTO.

6. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.5	NOM-247-SSA1-2008
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
AFLATOXINAS	µg/kg	-	20	NOM-247-SSA1-2008

7. ADITIVOS³

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PUBLICA NACIONAL NUMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS PARA LA EJECUCION DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACION ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Veracruz

8. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

9. ENVASE

CONTENIDO NETO	400 g
MATERIAL	BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE SELLADO HERMÉTICAMENTE
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)+	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA EL USO INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN

Res

[Handwritten signature]

10. REFERENCIAS

1. NMX-F-289-NORMEX-2014 ALIMENTOS-HOJUELA DE AVENA-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
2. 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
3. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
4. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.



V. CHÍCHAROS Y ZANAHORIAS

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO PREPARADO A PARTIR DE FRUTOS FRESCOS DE DIVERSAS VARIETADES DE CHÍCHARO (*Pisum sativum*) Y ZANAHORIA (*Daucus carota*), QUE DEBEN ESTAR EN BUENAS CONDICIONES Y QUE DESPUÉS DE LA LIMPIEZA Y RECORTE SE ENCUENTREN SANOS. ENVASADOS EN MEDIO LÍQUIDO DE COBERTURA (AGUA Y SAL YODADA), TRATADOS TÉRMICAMENTE DESPUÉS DEL CERRADO EN RECIPIENTES SANITARIOS DE CIERRE HERMÉTICO (POUCH) PARA GARANTIZAR SU ESTERILIDAD COMERCIAL.

2. FISCOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
pH	-	4.6	6.6	NMX-F-317-NORMEX-2013
SÓLIDOS SOLUBLES	%	-	12.0	NMX-F-112-NORMEX-2010

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE	LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA			AOAC 945.85

4. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
SODIO	mg POR 100 g	<300		NOM-086-SSA1-1994

ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER SELLOS NI LEYENDAS DE ADVERTENCIA.¹

5. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²	MÉTODO DE PRUEBA ²
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO	NOM-130-SSA1-1995

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 38 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

MESOFÍLICOS ANAEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO
TERMOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO
TERMOFÍLICOS ANAEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

6. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
COLOR	CARACTERÍSTICO DE SU TIPO VARIEDAD.
OLOR	CARACTERÍSTICO Y LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS.
CONSISTENCIA	FIRME.
SABOR	CARACTERÍSTICO Y LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS.

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	1.0	NOM-117-SSA1-1994
ARSÉNICO	mg/kg	-	1.0	NOM-117-SSA1-1994
CADMIO	mg/kg	-	0.2	NOM-117-SSA1-1994

8. ADITIVOS³

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

9. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA.

10. ENVASE

CONTENIDO NETO	220 g
MASA DRENADA	110 g

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

MATERIAL	BOLSA RETORTABLE TIPO POUCH STAND UP CON BARRERA DE MATERIALES ALOX PET Y POLIPROPILENO, CERRADA HERMÉTICAMENTE.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO MASA DRENADA NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN INSTRUCCIONES PARA EL USO

11. REFERENCIAS

1. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA
 2. NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
 3. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
- VI. COMPLEMENTO ALIMENTICIO PARA MUJERES EMBARAZADAS O EN PERIODO DE LACTANCIA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

COMPLEMENTO ALIMENTICIO EN POLVO CON PROTEINAS DE LA LECHE. DESLACTOSADO, SIN GRASAS TRANS, BAJO EN COLESTEROL, SIN AZUCAR ADICIONADA, CONTIENE PROBIOTICOS Y ESTA ADICIONADO CON FIBRA Y 25 VITAMINAS Y MINERALES.

2. FISICOQUÍMICAS

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
FIBRA DIETÉTICA	%	-	3	NOM-247-SSA1-2008
PROTEÍNAS BASE SECA	%	-	17	NMX-F-608-NORMEX-2011
LÍPIDOS	%	-	14	NMX-F-607-NORMEX-2020
HIDRATOS DE CARBONO	%	-	51	NMX-F-216-1975
AZUCARES	%	-	47	NOM-F-386

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ³
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA FRAGMENTOS DE INSECTO	# UNIDADES EN 50 g	-	AUSENTE	NOM-247-SSA1-2008
PELO DE ROEDOR		-	AUSENTE	
EXCRETAS		-	AUSENTE	

4. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
SODIO	mg EN 100 g	-	270	NOM-086-SSA1-1994

5. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	-	10,000	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g		<10	NOM-247-SSA1-2008
HONGOS	UFC/g	-	50	NOM-247-SSA1-2008

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

6. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
COLOR	CARACTERÍSTICO
OLOR	CARACTERÍSTICO AL CEREAL, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS
SABOR	CASI NEUTRO NO DEBERA TENER SABORES EXTRAÑOS
ASPECTO	POLVO AMORFO DE COLOR UNIFORME SIN GRUMOS

7. MINERALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
CALCIO	mg/kg	-	900	NOM-247-SSA1-2008
POTASIO	mg/kg	-	1,642	NOM-247-SSA1-2008
FOSFORO	mg/kg	-	664	NOM-247-SSA1-2008

8. ADITIVOS³

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

9. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN EL LUGAR DE LA ENTREGA.

10. ENVASE

CONTENIDO NETO	500 g
MATERIAL	Recipiente de un material trilaminado, fisiológicamente inocuo y apropiado, que garantiza la estabilidad del producto, de tal manera que no altera ninguna de las características plasmadas en esta especificación.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)⁴	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

	NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN
--	---

11. CERTIFICACIONES

SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9.
Procesamiento de lácteos: Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lacteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo(formula láctea), Leche de cabra en polvo.

12. REFERENCIAS

1. NOM-251-SSA1-2009 PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
2. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
3. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.



Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'Vizcarra', 'R', and 'S'.

Verónica

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

VII. CEREAL FORTIFICADO TIPO PAPILLA PARA LACTANTES DE 6 A 24 MESES

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Concentrado protéico de amaranto, harina de avena, harina de soya, proteína aislada de soya, grasa vegetal de soya y/o canola, azúcar, inulina, lecitina, goma xantano, ascorbato sódico, bitartrato de colina, nicotinamida, acetato de tocoferilo, pantotenato de calcio, clorhidrato de piridoxina, riboflavina, clorhidrato de tiamina, palmitato de retinol, ácido fólico, filoquinona, biotina, colecalciferol, cianocobalamina, fosfato dipotásico, fosfato dicálcico, óxido de magnesio, fumarato ferroso, óxido de zinc, yoduro de potasio.

for

2. FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
FIBRA DIETÉTICA	%	-	3	NOM-247-SSA1-2008
PROTEÍNAS BASE SECA	%	-	13	NMX-F-608-NORMEX-2011
LÍPIDOS	%	-	15	NMX-F-607-NORMEX-2020
HIDRATOS DE CARBONO	%	-	69	NMX-F-216-1975
AZUCARES	%	-	12	NOM-F-386

de

28

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ³
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA FRAGMENTOS DE INSECTO	# UNIDADES EN 50 g	-	AUSENTE	NOM-247-SSA1-2008
PELO DE ROEDOR		-	AUSENTE	
EXCRETAS		-	AUSENTE	

sofas

4. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 26 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

SODIO	mg EN 100 g	-	270	NOM-086-SSA1-1994
-------	-------------	---	-----	-------------------

5. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	-	2,500	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g	<20		NOM-247-SSA1-2008
HONGOS	UFC/g	-	50	NOM-247-SSA1-2008

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

6. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
COLOR	CARACTERÍSTICO
OLOR	CARACTERÍSTICO AL CEREAL, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS
SABOR	CASI NEUTRO EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS
ASPECTO	POLVO FLUIDO SIN PRESENTAR GRUMOS

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.2	NOM-247-SSA1-2008
MERCURIO	mg/kg	-	0.05	NOM-247-SSA1-2008
ARSENICO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
AFLATOXINAS	ug/kg	-	20	NOM-247-SSA1-2008

8. ADITIVOS³

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

9. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

10. ENVASE

CONTENIDO NETO	300 g
MATERIAL	Recipiente de un material trilaminado, fisiológicamente inocuo y apropiado, que garantiza la estabilidad del producto, de tal manera que no altera ninguna de las características plasmadas en esta especificación.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)*	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN

11. CERTIFICACIONES

SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9. Procesamiento de lácteos: Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lacteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo(formula láctea), Leche de cabra en polvo.

12. REFERENCIAS

- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.

Handwritten signatures and notes in blue ink on the right margin.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE Aclaraciones A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/2/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

2. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

Handwritten signature

VIII. FRIJOL PINTO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GRANO DE LA LEGUMINOSA PERTENECIENTE A LA FAMILIA Fabaceae DE LA SUBFAMILIA Papilionoidea, GENERO Phaseolus Y ESPECIE vulgaris L. VARIEDAD PINTO, CATEGORÍA I.

2. FISCOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	8.0	13.5	NMX-FF-038-SCFI-2016

Handwritten signature

3. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
INSECTOS O RESTOS DE INSECTOS; SUCIEDAD (IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL, INCLUIDOS INSECTOS MUERTOS)	% EN MASA	AUSENTE		NMX-FF-038-SCFI-2016
IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑAS				
PIEDRAS	% EN MASA	-	0.50	NMX-FF-038-SCFI-2016
OTROS	% EN MASA	-	0.30	
TOTAL	% EN MASA	-	0.80	
GRANOS DAÑADO POR:				
AGENTES METEOROLÓGICOS	% EN MASA	-	0.80	NMX-FF-038-SCFI-2016
HONGOS	% EN MASA	-	0.50	
INSECTOS Y ROEDORES	% EN MASA	-	1.00	
DESARROLLO GERMINAL	% EN MASA	-	0.10	
TOTAL	% EN MASA	-	2.40	
VARIETADES				
CONTRASTANTES	% EN MASA	-	0.75	NMX-FF-038-SCFI-2016
AFINES	% EN MASA	-	1.50	
TOTAL	% EN MASA	-	2.25	
GRANOS DEFECTUOSOS				
PARTIDOS O QUEBRADOS	% EN MASA	-	1.50	NMX-FF-038-SCFI-2016
MANCHADOS	% EN MASA	-	2.00	

Handwritten signature



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

AMPOLLADOS	% EN MASA	-	2.00	
TOTAL	% EN MASA	-	5.50	
PRESENCIA DE PLAGA	% EN MASA	-	0.00	NMX-FF-038-SCFI-2016
SUMA TOTALES	% EN MASA	-	10.95	NMX-FF-038-SCFI-2016

4. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
ASPECTO	GRANOS SANOS, DEL MISMO TAMAÑO Y FORMA, DE ACUERDO A LA VARIEDAD COMERCIAL SIN PRESENCIA DE EVIDENCIA DE PLAGAS.
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL GRANO SANO, SECO Y LIMPIO. COLORACIÓN DE LA TESTA BEIGE VARIEGADO CAFÉ.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL GRANO DE FRIJOL SANO, SECO Y LIMPIO. NO DEBE PRESENTAR OLORES DE HUMEDAD, FERMENTACIÓN, RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCIÓN O DE CUALQUIER OTRO OLOR EXTRAÑO.
SABOR POSTERIOR COCIMIENTO	AL LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
TIEMPO COCCIÓN	DE POR LO MENOS EL 96% DE LOS GRANOS EVALUADOS DEBEN ESTAR COCIDOS EN 55-70 MINUTOS EN OLLA DE PRESIÓN CASERA.

5. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994

6. VIDA DE ANAQUEL

VEINTICUATRO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y DIECIOCHO MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

7. ENVASE

CONTENIDO NETO 1 kg



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

MATERIAL	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE E INOCUO, CALIBRE 235 A 267 GALGAS. SELLADO HERMÉTICAMENTE.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)²	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, VARIEDAD MARCA COMERCIAL CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN

8. REFERENCIAS

1. NMX-FF-038-SCFI-2016. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO – FABÁCEAS – FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
2. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019.
3. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

IX. BRICK DE LECHE DESCREMADA 250ML

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SECRECIÓN DE LAS GLANDULAS MAMARIAS DE LAS VACAS SANAS SIN CALOSTRO, LA CUAL HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE ULTRAPASTEURIZACIÓN, EN DONDE EL PRODUCTO ES SOMETIDO A UNA ADECUADA RELACION DE TEMPERATURA Y TIEMPO, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL.

2. FISICOQUÍMICAS



PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ^{1,2,3}		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
DENSIDAD	15°C (g/mL)	1.031	-	NOM-243-SSA1-2010
GRASA BUTÍRICA	(g/L)	-	5	NOM-155-SCFI-2012
PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE EXPRESADAS COMO SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS	% (m/m)	30	-	NOM-155-SCFI-2012
CASEÍNA EXPRESADA COMO SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS	% (m/m)	24	-	NOM-155-SCFI-2012
RELACIÓN CASEÍNA/PROTEÍNA	% (m/m)	83	-	CÁLCULO
ACIDEZ	(COMO ÁCIDO LÁCTICO) (g/L)	1.3	1.7	NMX-F-725/1-COFOCALEC-2016
PUNTO CRIOSCÓPICO	°C(°H)	-0,499(-0,520)	-0,529(-0,550)	NMX-F-778-COFOCALEC-2020
LACTOSA	g/L	43	52	NMX-F-734-COFOCALEC-2009

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA	-	AUSENCIA		NOM-243-SSA1-2010

4. PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ³		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS C-4 A C-22		TÍPICO		AOAC 996.06

5. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS	MÉTODO DE PRUEBA
-----------	------------------	--------------------	------------------

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

		MIN	MAX	
SODIO	mg POR 100 g	-	400	NOM-086-SSA1-1994
VITAMINA A	µg EqR/L (UI/L)	310 (1033) ²	670 (2233) ²	NOM-243-SSA1-2010
VITAMINA D3	µg/L (UI/L)	5 (200) ²	7.5 (300) ²	NOM-243-SSA1-2010

6. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
MESOFILICOS AEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO	NEGATIVO	NOM-130-SSA1-1995
MESOFILICOS ANAEROBIOS	EN 25 g	NEGATIVO		NOM-130-SSA1-1995
TERMOFILICOS AEROBIOS	NMP/g	NEGATIVO	NEGATIVO	NOM-130-SSA1-1995
TERMOFILICOS ANAEROBIOS	-	NEGATIVO		NOM-130-SSA1-1995

7. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
SABOR	NATURAL, SIN NOTAS DE SABORES EXTRANOS O DESAGRADABLES.
OLOR	TÍPICO O PROPIO DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES EXTRANOS, COMO RANCIO, AÑEJO O CAMELIZADO.
COLOR	CARACTERÍSTICO DE PRODUCTO, BLANCO CREMOSO.
ASPECTO O APARIENCIA	LIQUIDO HOMOGENEO, SIN SEDIMENTO NI SEPARACION DE GRASA O FORMACION DE GRUMOS.

8. INHIBIDORES

PARÁMETRO	LÍMITES PERMITIDOS ²	MÉTODO DE PRUEBA ²
DERIVADOS CLORADOS	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
SALES CUATERNARIAS DE AMONIO	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
OXIDANTES	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
FORMALDEHÍDO	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
ANTIBIÓTICOS	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010

9. CONTAMINANTES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

ARSÉNICO	mg/kg	-	0.20	NOM-243-SSA1-2010
MERCURIO	mg/kg	-	0.05	NOM-243-SSA1-2010
PLOMO	mg/kg	-	0.10	NOM-243-SSA1-2010
AFLATOXINA M1	µg/L	-	0.50	NOM-243-SSA1-2010

10. ADITIVOS⁴

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

11. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y SEIS MESES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

12. ENVASE

CONTENIDO NETO	250 mL
MATERIAL	EL ENVASE DEBE ESTAR FABRICADO DE MATERIAL SANITARIO, INOCUO Y RESISTENTE, QUE NO REACCIONE CON EL ALIMENTO O ALTERE SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, SENSORIALES Y NUTRICIONALES
REQUISITOS GENERALES ETIQUETADO ESPAÑOL⁵	DE (EN) NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA EL USO INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN LEYENDAS PRECAUTORIAS

13. REFERENCIAS

1. NOM-155-SCFI-2012, LECHE, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

2. NOM-243-SSA1-2010, PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
 3. NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE SELLO HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
 4. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
 5. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- X. CARBANZO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SEMILLAS DE LA PLANTA *Cicer arietinum* PERTENECIENTE A LA FAMILIA *Fabacea* DE LA VAJNA BIVALVA CON UNA O DOS SEMILLAS EN SU INTERIOR. CATEGORÍA I.

2. FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	8.0	13.5	NMX-FF-038-SCFI-2016

3. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
INSECTOS O RESTOS DE INSECTOS; SUCIEDAD (IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL, INCLUIDOS INSECTOS MUERTOS)	% EN MASA	AUSENTE		NMX-FF-038-SCFI-2016
IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑAS				
PIEDRAS	% EN MASA	-	0.50	NMX-FF-038-SCFI-2016
OTROS	% EN MASA	-	0.30	
TOTAL	% EN MASA	-	0.80	
GRANOS DAÑADO POR:				
AGENTES METEOROLÓGICOS	% EN MASA	-	0.80	NMX-FF-038-SCFI-2016
HONGOS	% EN MASA	-	0.50	
INSECTOS Y ROEDORES	% EN MASA	-	1.00	
DESARROLLO CERMINAL	% EN MASA	-	0.10	
TOTAL	% EN MASA	-	2.40	



VARIETADES CONTRASTANTES	% EN MASA	-	0.75	NMX-FF-038-SCFI-2016
AFINES	% EN MASA	-	1.50	
TOTAL	% EN MASA	-	2.25	
GRANOS DEFECTUOSOS PARTIDOS O QUEBRADOS	% EN MASA	-	1.50	NMX-FF-038-SCFI-2016
MANCHADOS	% EN MASA	-	2.00	
AMPOLLADOS	% EN MASA	-	2.00	
TOTAL	% EN MASA	-	5.50	
PRESENCIA DE PLAGA	% EN MASA	-	0.00	NMX-FF-038-SCFI-2016
SUMA TOTALES	% EN MASA	-	10.95	NMX-FF-038-SCFI-2016

4. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
COLOR	SIN COLORES EXTRAÑOS, CARACTERÍSTICO DEL GRANO SANO, SECO Y LIMPIO ¹ . CREMA A BEICE.
ASPECTO	SEMILLAS SANAS, SIN PRESENCIA O EVIDENCIA DE PLAGA, DEL MISMO TAMAÑO Y FORMA, ¹ GRANO MEDIO O GRANDE, REDONDO, PUNTIAGUDO Y ARRUGADO.
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES. ¹ CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO SANO, SECO Y LIMPIO, SIN EXHIBIR OLOR A HUMEDAD, FERMENTACIÓN, RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCIÓN O DE CUALQUIER OTRO OLOR EXTRAÑO. ¹

5. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994

Vicente

6. VIDA DE ANAQUEL

VEINTICUATRO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y DIECIOCHO MESES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA.

7. ENVASE

CONTENIDO NETO	500 g
MATERIAL	BOLSA DE POLIETILENO LAMINADO TRANSPARENT E INOCUO SELLADO HERMÉTICAMENTE
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)³	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN

8. REFERENCIAS

1. MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD 2023. SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA (SNDIF).
2. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019.
3. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

Escritos



XI. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO DESHIDRATADO OBTENIDO DE LA MOLIENDA DE LOS GRANOS DEL MAÍZ NIXTAMALIZADO, ADICIONADO CON ÁCIDO FÓLICO, HIERRO Y ZINC Y RESTITUIDO CON VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y VITAMINA B3.

2. FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HUMEDAD	% EN PESO	-	12.5	NOM-247-SSA1-2008
EXTRACTO ETÉREO EN BASE SECA	%	3.0	-	NMX-F-615-NORMEX-2018
EXTRACTO ETÉREO EN BASE HÚMEDA	%	2.5	-	NMX-F-615-NORMEX-2018
CENIZAS EN BASE SECA	%	-	3.5	NMX-F-607-NORMEX-2020
CENIZAS EN BASE HÚMEDA	%	-	3.0	NMX-F-607-NORMEX-2020

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA		-		
FRAGMENTOS DE INSECTOS	FRAGMENTOS EN 50 g	-	50	NOM-247-SSA1-2008
PELOS DE ROEDORES	UNIDAD EN 50 g	-	1	
INSECTOS ENTEROS Y EXCRETAS	EN 50 g	-	0	

4. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PROTEÍNA EN BASE SECA	%	7.0 ¹	-	NMX-F-608-NORMEX-2011
PROTEÍNA EN BAE HÚMEDA	%	6.0 ¹		

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

FIBRA DIETÉTICA TOTAL EN BASE SECA	%	6.0 ¹	-	NOM-086-SSA1-1994
FIBRA DIETÉTICA TOTAL EN BASE HÚMEDA	%	5.0 ¹	-	
VITAMINA B1	mg POR kg DE PRODUCTO	5.0 ^{1,2}	-	NOM-247-SSA1-2008
VITAMINA B2	mg POR kg DE PRODUCTO	3.0 ^{1,2}	-	NOM-247-SSA1-2008
NIACINA	mg POR kg DE PRODUCTO	35 ^{1,2}	-	NOM-247-SSA1-2008
ÁCIDO FÓLICO	mg POR Kg DE PRODUCTO	2 ^{1,2}	-	NOM-247-SSA1-2008
HIERRO	mg POR Kg DE PRODUCTO	40 ^{1,2}	-	NOM-247-SSA1-2008
ZINC	mg POR Kg DE PRODUCTO	40 ^{1,2}	-	NOM-247-SSA1-2008
SODIO	mg POR 100 g	-	10	NOM-086-SSA1-1994

5. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ^{1,2}		MÉTODO DE PRUEBA
		MN	MAX	
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	-	50,000	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g	-	100	NOM-247-SSA1-2008
MOHOS(HONGOS)	UFC/g	-	1,000	NOM-247-SSA1-2008

EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

6. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ²
COLOR	BLANCO AMARILLENTO, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD DE GRANO EMPLEADA.
OLOR	CARACTERÍSTICO Y NO PRESENTAR SIGNOS DE RANCIDEZ U OTRO OLOR EXTRAÑO

SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO Y NO TENER NINGÚN SABOR EXTRAÑO
ASPECTO	GRANULOSO CON UNA FINURA TAL QUE EL 75% COMO MÍNIMO PASE A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.25 mm DE ABERTURA DE MALLA. TAMIZ NMX No. 24 M.-60 U.S.

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ^{1,2}		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.5	NOM-247-SSA1-2008
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
ARSÉNICO	mg/kg	-	0.3	NOM-117-SSA1-1994
AFLATOXINAS	µg/kg	-	12	NOM-247-SSA1-2008

8. ADITIVOS³

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

9. VIDA DE ANAQUEL

SEIS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y CINCO MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

10. ENVASE

CONTENIDO NETO	1 kg
MATERIAL	BOLSA DE PAPEL COLOR BLANCO
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL) ⁴	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ETIQUETADO NUTRIMENTAL SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN

11. REFERENCIAS

1. NMX-F-046-SCFI-2018 HARINAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO.
2. 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
3. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
4. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

XII. LECHE ENTERA EN POLVO

14. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE ELIMINACIÓN PARCIAL DEL AGUA DE LA LECHE POR CALOR O POR CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO, REDUCIENDO SU CONTENIDO DE AGUA HASTA UN LÍMITE MÁXIMO DE 4%.

15. FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ^{1,2,3}		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HUMEDAD	% (m/m)	-	4	NOM-243-SSA1-2010
GRASA BUTÍRICA	% (m/m)	26	42	NOM-155-SCFI-2012
PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE EXPRESADAS COMO SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS	% (m/m)	34	-	NOM-155-SCFI-2012
CASEÍNA EXPRESADA COMO SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS	% (m/m)	27	-	NOM-155-SCFI-2012
RELACION CASEÍNA/PROTEÍNA	% (m/m)	80	-	CÁLCULO

16. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²	MÉTODO DE PRUEBA ²
-----------	------------------	---------------------------------	-------------------------------

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

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

	MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA	AUSENCIA		NOM-243-SSA1-2010

17. PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ³		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS C-4 A C-22		TÍPICO		AOAC 996.06

18. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
SODIO	mg POR 100 g	-	370	NOM-086-SSA1-1994
VITAMINA A	µg EqR/L (UI/L)	310 (1033) ²	600 (2233) ²	NOM-243-SSA1-2010
VITAMINA D3	µg/L (UI/L)	5 (200) ²	7 (300) ²	NOM-243-SSA1-2010

19. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
COLIFORMES TOTALES	UFC/g	-	10	NOM-210-SSA1-2014
SALMONELLA SPP	EN 25 g	AUSENTE		NOM-210-SSA1-2014
ESCHERICHIA COLI	NMP/g	-	3	NOM-210-SSA1-2014
ENTEROTOXINA ESTAFILOCÓCCICA	-	NEGATIVO		NOM-243-SSA1-2010 ²

20. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
SABOR	NATURAL, SIN NOTAS DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
TEXTURA	SENSACIÓN GUSTATIVA, AUSENTE DE MATERIA SÓLIDA NO DISUELTA.



OLOR	TÍPICO O PROPIO DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS, COMO RANCIO, AÑEJO O CAMELIZADO.
COLOR	CARACTERÍSTICO DE PRODUCTO, AMARILLO CREMOSO
ASPECTO O APARIENCIA	POLVO FINO HOMOGÉNEO, SIN GRUMOS A EXCEPCIÓN DE LOS QUE SE DESHACEN FÁCILMENTE.

21. INHIBIDORES

PARÁMETRO	LÍMITES PERMITIDOS ²	MÉTODO DE PRUEBA ²
DERIVADOS CLORADOS	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
SALES CUATERNARIAS DE AMONIO	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
OXIDANTES	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
FORMALDEHÍDO	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
ANTIBIÓTICOS	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010

22. CONTAMINANTES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
ARSÉNICO	mg/kg	-	0.20	NOM-243-SSA1-2010
MERCURIO	mg/kg	-	0.05	NOM-243-SSA1-2010
PLOMO	mg/kg	-	0.10	NOM-243-SSA1-2010
AFLATOXINA M1	µg/L	-	0.50	NOM-243-SSA1-2010

23. ADITIVOS⁴

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

24. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y SEIS MESES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

25. ENVASE

CONTENIDO NETO	500 g
MATERIAL	PET NATURAL CON LAMINACIÓN DE POLIETILENO COLOR BLANCO, CERRADA HERMÉTICAMENTE.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/7e/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)⁶	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA EL USO INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN LEYENDAS PRECAUTORIAS
--	--

Verificar
Ver

9. CERTIFICACIONES

SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9. Procesamiento de lácteos: Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lacteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo(formula láctea), Leche de cabra en polvo.

26. REFERENCIAS

6. NOM-155-SCFI-2012, LECHE, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
7. NOM-243-SSA1-2010, PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
8. NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA - MATERIA PRIMA - ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
9. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
10. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

XIII. LENTEJA EN GRANO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SEMILLAS PARDAS EN FORMA DE DISCO DE MEDIO CENTÍMETRO DE DIÁMETRO APROXIMADAMENTE, EXTRAÍDAS DE LA VAINA DE LA PLANTA ANUAL HERBÁCEA DE LA FAMILIA Fabaceae. CATEGORÍA I.

Verificar
SQF



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PUBLICA NACIONAL NUMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS PARA LA EJECUCION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTACION ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 26 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

2. FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	8.0	13.5	NMX-FF-038-SCFI-2016

3. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
INSECTOS O RESTOS DE INSECTOS; SUCIEDAD (IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL, INCLUIDOS INSECTOS MUERTOS)	% EN MASA	AUSENTE		NMX-FF-038-SCFI-2016
IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑAS				
PIEDRAS	% EN MASA	-	0.50	NMX-FF-038-SCFI-2016
OTROS	% EN MASA	-	0.30	
TOTAL	% EN MASA	-	0.80	
GRANOS DAÑADO POR:				
AGENTES METEOROLÓGICOS	% EN MASA	-	0.80	NMX-FF-038-SCFI-2016
HONGOS	% EN MASA	-	0.50	
INSECTOS Y ROEDORES	% EN MASA	-	1.00	
DESARROLLO GERMINAL	% EN MASA	-	0.10	
TOTAL	% EN MASA	-	2.40	
VARIETADES				
CONTRASTANTES	% EN MASA	-	0.75	NMX-FF-038-SCFI-2016
AFINES	% EN MASA	-	1.50	
TOTAL	% EN MASA	-	2.25	
GRANOS DEFECTUOSOS				
PARTIDOS O QUEBRADOS	% EN MASA	-	1.50	NMX-FF-038-SCFI-2016
MANCHADOS	% EN MASA	-	2.00	
AMPOLLADOS	% EN MASA	-	2.00	
TOTAL	% EN MASA	-	5.50	
PRESENCIA DE PLAGA	% EN MASA	-	0.00	NMX-FF-038-SCFI-2016
SUMA TOTALES	% EN MASA	-	10.95	NMX-FF-038-SCFI-2016

4. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL GRANO SANO, SECO Y LIMPIO. SIN COLORES EXTRAÑOS. ¹ DE PARDOS A VERDE CLARO O VERDE AMARILLENTO.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL GRANO SANO, SIN EXHIBIR OLOR A HUMEDAD, FERMENTACIÓN, RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCIÓN O DE CUALQUIER OTRO OLOR EXTRAÑO. ¹
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES. ¹
ASPECTO	SEMILLAS SANAS, DEL MISMO TAMAÑO Y FORMA, DE ACUERDO A LA VARIEDAD COMERCIAL. SIN PRESENCIA DE EVIDENCIA DE PLACA. ¹ BIEN DESARROLLADA, LIBRE DE LENTEJAS CAFÉS Y MATERIA EXTRAÑA.
TIEMPO DE COCCIÓN	POR LO MENOS EL 96% DE LOS GRANOS EVALUADOS DEBEN ESTAR COCIDOS EN 35 - 55 MINUTOS EN OLLA DE PRESIÓN CASERA.

5. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-117-SSA1-1994

6. VIDA DE ANAQUEL

VEINTICUATRO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y DIECIOCHO MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

7. ENVASE

CONTENIDO NETO	500 g
MATERIAL	BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE E INOCUO SELLADO HERMÉTICAMENTE
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)³	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

	PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN
--	---

8. REFERENCIAS

1. MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD 2023. SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA (SNDIF).
2. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019.
3. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

XIV. PASTA PARA SOPA INTEGRAL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO OBTENIDO POR EL AMASADO MECÁNICO DE SÉMOLA O HARINAS, CUALQUIERA DE ÉSTAS PROCEDENTE EN SU TOTALIDAD DE TRIGOS DUROS CON AGUA Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES PERMITIDOS, A LA QUE SE LE HA AGREGADO SALVADO, SALVADILLO O ACEMITE, SÉMOLAS INTEGRALES, SEMOLINAS INTEGRALES O HARINAS DE TRIGOS DUROS INTEGRALES, MOLDEADO, LAMINADO O EXTRUÍDO Y SOMETIDO O NO A UN PROCESO TÉRMICO DE DESECACIÓN.¹ ADICIONADA CON VITAMINAS Y HIERRO. VARIEDADES CODO, FIDEO.

2. FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	-	13.0	NOM-116-SSA1-1994
CENIZAS	%	-	1.25	NMX-F-607-NORMEX-2020

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
EXCRETAS	EN 50 g DE PRODUCTO	0		NOM-247-SSAI-2008
FRAGMENTOS DE INSECTOS		-	50	
PELOS DE ROEDOR		-	1	

4. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PROTEÍNA (Nx6.25)	%	13.0 ²	-	NMX-F-608-NORMEX-2013
FIBRA DIETÉTICA	%	6.0	-	NOM-086-SSAI-1994
SODIO	mg POR 100 g	-	39.6	NOM-086-SSAI-1994
VITAMINA B1	µg POR 100 g	345	-	NOM-247-SSAI-2008
VITAMINA B2	µg POR 100 g	181	-	NOM-247-SSAI-2008
NIACINA	mg POR 100 g	2.5	-	NOM-247-SSAI-2008
ÁCIDO FÓLICO	µg FOLACINA POR 100 g	95	-	NOM-247-SSAI-2008
HIERRO	mg POR 100 g	2.9	-	NOM-247-SSAI-2008

5. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
COLIFORMES TOTALES	UFC/g	<10		NOM-247-SSAI-2008
HONGOS	UFC/g	-	200	NOM-247-SSAI-2008
LEVADURAS	UFC/g	-	150	NOM-247-SSAI-2008
ESCHERICHIA COLI	NMP/g	AUSENTE		NOM-210-SSAI-2014

EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

6. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO AMARILLO-MARRÓN ³ , SIN PRESENTAR ÁREAS NEGRAS POR QUEMADURAS
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN PRESENTAR OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN PRESENTAR SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
APARIENCIA	FIRME. NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y/O ESTRELLAMIENTOS.

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.5	NOM-247-SSA1-2008
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
AFLATOXINAS	µg/kg	-	20	NOM-247-SSA1-2008

8. ADITIVOS²

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

9. VIDA DE ANAQUEL

VEINTICUATRO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y DIECIOCHO MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA.

10. ENVASE

CONTENIDO NETO	200 g
MATERIAL	BOLSA DE POLIPROPILENO DE 30 MICRAS, SELLADO HERMÉTICAMENTE.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL) ^{3,5,6}	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

	FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES Y DESCRIPCIÓN GRÁFICA PARA EL USO INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN
--	--

11. CERTIFICACIONES

CERTIFICACION FSSC 22000 Food Safety System Certification Versión 5.1 o superior vigente, aplicable a la fabricación, envasado y almacenamiento de pastas alimenticias y pastas integrales

12. REFERENCIAS

1. 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
2. NMX-F-023-NORMEX-2002 ALIMENTOS - PASTA - CARACTERÍSTICAS, DENOMINACIÓN, CLASIFICACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
3. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
4. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

XV. SARDINA EN SALSA DE TOMATE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO ALIMENTICIO EN SALSA DE TOMATE, ELABORADO CON PESCADOS COMESTIBLES SANOS, LIMPIOS Y FRESCOS; LIBRES DE CABEZA Y BRANQUIAS, EVISCERADOS, CARECIENDO O NO DE COLA Y ESCAMAS, PERTENECIENTE A LOS SIGUIENTES GÉNEROS: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*, *Pichardus spp.* ENVASADO EN RECIPIENTES HERMÉTICAMENTE CERRADOS Y ESTERILIZADOS TÉRMICAMENTE PARA ASEGURAR SU CONSERVACIÓN (LATAS).¹

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

2. FISCOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
pH	UNIDADES	5.0	6.0	NOM-242-SSA1-2009

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ^{1,2}		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE		EXENTO		NOM-242-SSA1-2009

4. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PROTEÍNA	%	18.0 ³	-	NMX-F-608-NORMEX-2011
SODIO	mg POR 100 g		300	NOM-086-SSA1-1994

5. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²	MÉTODO DE PRUEBA ²
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO	NOM-242-SSA1-2009
MESOFÍLICOS ANAEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO	
TERMOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO	
TERMOFÍLICOS ANAEROBIOS	UFC/g	NEGATIVO	

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

6. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
COLOR	CARACTERÍSTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SU MEDIO DE COBERTURA, SIN COLORES EXTRAÑOS POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SU MEDIO DE COBERTURA, SIN OLORES EXTRAÑOS POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.
SABOR	AGRADABLE, CARACTERÍSTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SU MEDIO DE COBERTURA, SIN SABORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.
TEXTURA	FIRME, CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO ENLATADO EN SU MEDIO DE COBERTURA, NO DEBE SER CORREOSA O MASUDA.

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	1.0	NOM-242-SSA1-2009
CADMIO	mg/kg	-	0.5	NOM-242-SSA1-2009
METIL MERCURIO	mg/kg	-	1.0	NOM-242-SSA1-2009
HISTAMINA	mg/kg	-	100	NOM-242-SSA1-2009
ESTAÑO	mg/kg	-	100	NOM-242-SSA1-2009

8. ADITIVOS⁴

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

9. VIDA DE ANAQUEL

CUARENTA Y OCHO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y TREINTA Y SEIS MESES POSTERIORES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA.

10. ENVASE

CONTENIDO NETO	425 g
MASA DRENADA	280 g
MATERIAL	ENVASE METALICO CON BARNIZ GRADO ALIMENTICIO SANITARIO

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)⁵	DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO MASA DRENADA NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL LEYENDAS PRECAUTORIAS INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN
--	---

11. REFERENCIAS

1. NMX-F-179-SCFI-2001, PRODUCTOS DE LA PESCA, SARDINAS Y PESCADOS SIMILARES ENLATADOS. ESPECIFICACIONES.
2. NOM-242-SSA1-2009, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y MÉTODOS DE PRUEBA.
3. MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD 2023. SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA (SNDIF). DISPOSICIONES SANITARIAS.
4. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
5. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

XVI. LECHE DESCREMADA EN POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE ELIMINACIÓN PARCIAL DEL AGUA DE LA LECHE POR CALOR O POR CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO, REDUCIENDO SU CONTENIDO DE AGUA HASTA UN LÍMITE MÁXIMO DE 4%.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

2. FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ^{1,2,3}		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HUMEDAD	% (m/m)	-	4	NOM-243-SSA1-2010
GRASA BUTÍRICA	% (m/m)	-	1.5	NOM-155-SCFI-2012
PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE EXPRESADAS COMO SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS	% (m/m)	34	-	NOM-155-SCFI-2012
CASEÍNA EXPRESADA COMO SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS	% (m/m)	27	-	NOM-155-SCFI-2012
RELACIÓN CASEÍNA/PROTEÍNA	% (m/m)	80	-	CÁLCULO

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA	-	AUSENCIA		NOM-243-SSA1-2010

4. PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ³		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS C-4 A C-22		TÍPICO		AOAC 996.06

5. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
SODIO	mg POR 100 g	-	370	NOM-086-SSA1-1994
VITAMINA A	µg EqR/L (UI/L)	310 (1033) ²	600 (2233) ²	NOM-243-SSA1-2010
VITAMINA D3	µg/L (UI/L))	5 (200) ²	7 (300) ²	NOM-243-SSA1-2010

6. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

COLIFORMES TOTALES	UFC/g	-	10	NOM-210-SSA1-2014
SALMONELLA SPP	EN 25 g	AUSENTE		NOM-210-SSA1-2014
ESCHERICHIA COLI	NMP/g	-	3	NOM-210-SSA1-2014
ENTEROTOXINA ESTAFILOCÓCCICA	-	NEGATIVO		NOM-243-SSA1-2010 ²

7. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
SABOR	NATURAL, SIN NOTAS DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
TEXTURA	SENSACIÓN GUSTATIVA, AUSENTE DE MATERIA SÓLIDA NO DISUELTA.
OLOR	TÍPICO O PROPIO DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS, COMO RANCIO, AÑEJO O CAMELIZADO.
COLOR	CARACTERÍSTICO DE PRODUCTO, AMARILLO CREMOSO
ASPECTO O APARIENCIA	POLVO FINO HOMOGÉNEO, SIN GRUMOS A EXCEPCIÓN DE LOS QUE SE DESHACEN FÁCILMENTE.

8. INHIBIDORES

PARÁMETRO	LÍMITES PERMITIDOS ²	MÉTODO DE PRUEBA ²
DERIVADOS CLORADOS	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
SALES CUATERNARIAS DE AMONIO	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
OXIDANTES	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
FORMALDEHÍDO	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010
ANTIBIÓTICOS	NEGATIVO	NOM-243-SSA1-2010

9. CONTAMINANTES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
ARSÉNICO	mg/kg	-	0.20	NOM-243-SSA1-2010
MERCURIO	mg/kg	-	0.05	NOM-243-SSA1-2010
PLOMO	mg/kg	-	0.10	NOM-243-SSA1-2010
AFLATOXINA M1	µg/L	-	0.50	NOM-243-SSA1-2010

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

10. ADITIVOS⁴

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

11. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y SEIS MESES EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

12. ENVASE

CONTENIDO NETO	240 g
MATERIAL	PET NATURAL CON LAMINACIÓN DE POLIETILENO COLOR BLANCO, CERRADA HERMÉTICAMENTE.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)⁵	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA EL USO INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN LEYENDAS PRECAUTORIAS

13. CERTIFICACIONES

SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9. Procesamiento de lácteos: Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lacteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo(formula láctea), Leche de cabra en polvo.

14. REFERENCIAS

1. NOM-155-SCFI-2012, LECHE, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
2. NOM-243-SSA1-2010, PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.



Handwritten signatures and notes in blue ink on the right margin.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

3. NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA – MATERIA PRIMA – ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
 4. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
 5. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- XVII. GALLETA INTEGRAL MINILETRA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, extracto de vainilla y agua, sin relleno, adicionada o no de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado y otros procesos como troquelado en forma cuadrada con relieve de letras del abecedario, posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

2. FÍSICOQUÍMICAS (EN BASE SECA)

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	-	8.0	NOM-247-SSA1-2008
CENIZAS	%	-	2.0	NMX-F-607-NORMEX-2020

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ³
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA	# UNIDADES EN 50 g	-	50	NOM-247-SSA1-2008
FRAGMENTOS DE INSECTO		-	1	
PELO DE ROEDOR		-	0	
EXCRETAS		-	0	

4. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS	MÉTODO DE PRUEBA
-----------	------------------	--------------------	------------------

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

		MIN	MAX	
CONTENIDO ENERGÉTICO	kcal POR 100 g	-	82	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PROTEÍNAS	%	8.0 ¹	-	NMX-F-608-NORMEX-2011
GRASAS TOTALES	g POR 100 g	-	10	NOM-086-SSA1-1994
GRASAS SATURADAS	g POR 100 g	-	10	AOCS Ce 1f-96
ÁCIDOS GRASOS TRANS	g POR 100 g	0.5		AOCS Ce 1f-96
AZÚCARES AÑADIDOS	g POR 100 g	-	10	AOAC 982.14
FIBRA DIETÉTICA	g POR 100 g	1.8	-	NOM-086-SSA1-1994
SODIO	mg POR 100 g	-	100	NOM-086-SSA1-1994

5. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	-	3,000	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g	<10		NOM-247-SSA1-2008
MOHOS(HONGOS)	UFC/g	-	10	NOM-247-SSA1-2008

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

6. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
COLOR	AMARILLO DORADO, CARACTERÍSTICO DE ESTE TIPO DE GALLETA, SIN PRESENTAR ÁREAS NEGRAS POR QUEMADURAS. ¹
OLOR	LIGERAMENTE DULCE CON NOTAS A VAINILLA, CARACTERÍSTICO, NO DEBE PRESENTAR OLORES EXTRAÑOS NI A RANCIDEZ. ¹
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. SABOR A VAINILLA LIGERAMENTE DULCE
ASPECTO	TAMAÑO UNIFORME, FIGURA PROPIA DEL PRODUCTO. ¹
CONSISTENCIA	FIRME Y SEMICRUJIENTE. ¹

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.5	NOM-247-SSA1-2008
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
AFLATOXINAS	µg/kg	-	20	NOM-247-SSA1-2008

8. ADITIVOS³

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

9. VIDA DE ANAQUEL

DIEZ MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

10. ENVASE

CONTENIDO NETO	30 g
MATERIAL	Invasado con material de polipropileno con sello térmico, en una presentación de 30g cada una.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)⁴	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL LEYENDAS PRECAUTORIAS.

11. REFERENCIAS

- NMX-F-006-1983, ALIMENTOS-GALLETAS
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE:

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

3. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
4. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.

XVIII. GALLETA INTEGRAL FORTIFICADA FIGURA OSITO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, extracto de vainilla y agua, sin relleno, adicionada o no de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado y otros procesos como troquelado en forma cuadrada con relieve de letras del abecedario, posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

6. FISICOQUÍMICAS (EN BASE SECA)

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	-	8.0	NOM-247-SSA1-2008
CENIZAS	%	-	2.0	NMX-F-607-NORMEX-2020

7. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ³
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA FRAGMENTOS DE INSECTO	# UNIDADES EN 50 g	-	50	NOM-247-SSA1-2008
PELO DE ROEDOR		-	1	
EXCRETAS		-	0	

8. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
CONTENIDO ENERGÉTICO	kcal POR 100 g	-	82	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PROTEÍNAS	%	8.0 ¹	-	NMX-F-608-NORMEX-2011
GRASAS TOTALES	g POR 100 g	-	10	NOM-086-SSA1-1994
GRASAS SATURADAS	g POR 100 g	-	10	AOCS Ce 1f-96
ÁCIDOS GRASOS TRANS	g POR 100 g	0.5		AOCS Ce 1f-96
AZÚCARES AÑADIDOS	g POR 100 g	-	10	AOAC 982.14
FIBRA DIETÉTICA	g POR 100 g	1.8	-	NOM-086-SSA1-1994
SODIO	mg POR 100 g	-	100	NOM-086-SSA1-1994

9. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	-	3,000	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g	<10		NOM-247-SSA1-2008
MOHOS(HONGOS)	UFC/g	-	10	NOM-247-SSA1-2008

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

10. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
COLOR	AMARILLO DORADO, CARACTERÍSTICO DE ESTE TIPO DE GALLETA, SIN PRESENTAR ÁREAS NEGRAS POR QUEMADURAS. ¹
OLOR	LIGERAMENTE DULCE CON NOTAS A VAINILLA, CARACTERÍSTICO, NO DEBE PRESENTAR OLORES EXTRAÑOS NI A RANCIDEZ. ¹
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. SABOR A VAINILLA LIGERAMENTE DULCE
ASPECTO	TAMAÑO UNIFORME, FIGURA PROPIA DEL PRODUCTO. ¹
CONSISTENCIA	FIRME Y SEMICRUJIENTE. ¹

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

11. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.5	NOM-247-SSA1-2008
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
AFLATOXINAS	µg/kg	-	20	NOM-247-SSA1-2008

12. ADITIVOS³

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

13. VIDA DE ANAQUEL

DIEZ MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

14. ENVASE

CONTENIDO NETO	30 g
MATERIAL	Envasado con material de polipropileno con sello térmico, en una presentación de 30g cada una.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)⁴	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL LEYENDAS PRECAUTORIAS.

15. REFERENCIAS

1. NMX-F-006-1983, ALIMENTOS-GALLETAS
2. NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE:

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 26 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

- CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES, MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
 - ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
- XIX. CEREAL INTEGRAL DE MAÍZ, ARROZ Y AMARANTO SABOR NARANJA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cereal puff , elaborado a base de harina de maíz y harina de arroz. Declaración de ingredientes: Harina de maíz, harina de arroz, harina de arroz integral, amaranto, fibra de maíz, proteína de chícharo, sal yodada, extracto de naranja y fosfato trisódico

2. FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
FIBRA DIETETICA	%	-	6.5	NOM-247-SSA1-2008
PROTEÍNAS BASE SECA	%	-	9	NMX-F-608-NORMEX-2011
GRASAS TOTALES	%	-	1.2	NMX-F-607-NORMEX-2020
HIDRATOS DE CARBONO	%	-	72.2	NMX-F-216-1975
AZUCARES	%	-	2.2	NOM-F-386
CONTENIDO ENERGETICO	Kcal	-	275	EIASA

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ³
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA				

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 20 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

FRAGMENTOS DE INSECTO	# UNIDADES EN 50 g	-	50	NOM-247-SSAI-2008
PELO DE ROEDOR	50 g	-	1	
EXCRETAS		-	0	

4. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
SODIO	mg EN 30 g	-	90	NOM-086-SSAI-1994

5. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	-	10,000	NOM-247-SSAI-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g		<10	NOM-247-SSAI-2008
HONGOS	UFC/g	-	300	NOM-247-SSAI-2008

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

6. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
COLOR	DORADO A CAFÉ CLARO
OLOR	A CEREAL TOSTADO
SABOR	CEREAL TOSTADO CON NOTAS A NARANJA
ASPECTO	TEXTURA CRUJIENTE DE FORMA PUFF

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.2	NOM-247-SSAI-2008
MERCURIO	mg/kg	-	0.05	NOM-247-SSAI-2008
ARSENICO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSAI-2008
AFLATOXINAS	µg/kg	-	15	NOM-247-SSAI-2008

8. ADITIVOS³



DURANGO

DIF

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
 DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 38 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

AÑO 2023
CENTENARIO DE LA MUERTE DE
FRANCISCO VILLA

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

9. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

10. ENVASE

CONTENIDO NETO	30 g
MATERIAL	Envasado con material de polipropileno con sello térmico, en una presentación de 30g cada una.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)*	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN

11. REFERENCIAS

1. NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
2. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

Bivd. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
f difdurango
e dif_durango

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 29 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

3. 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
4. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.

XX. ARITOS MULTIGRANO SABOR VAINILLA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cereal extruido en forma de dona, elaborado a base de harina de arroz y harina de maíz. Declaración de ingredientes: Harina de maíz, harina de arroz, harina de arroz integral, fibra de maíz, proteína de chícharo, sal yodada, extracto de vainilla y fosfato trisódico.

2. FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
FIBRA DIETÉTICA	%	-	6.5	NOM-247-SSA1-2008
PROTEÍNAS BASE SECA	%	-	9	NMX-F-608-NORMEX-2011
GRASAS TOTALES	%	-	1.15	NMX-F-607-NORMEX-2020
HIDRATOS DE CARBONO	%	-	72.2	NMX-F-216-1975
AZUCARES	%	-	2.18	NOM-F-386
CONTENIDO ENERGÉTICO	Kcal	-	275	ESIASA

3. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ³
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA FRAGMENTOS DE INSECTO	# UNIDADES EN 50 g	-	50	NOM-247-SSA1-2008



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

PELO DE ROEDOR		-	1	
EXCRETAS		-	0	

4. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
SODIO	mg EN 30 g	-	90	NOM-086-SSA1-1994

5. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	-	10,000	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g		<10	NOM-247-SSA1-2008
HONGOS	UFC/g	-	300	NOM-247-SSA1-2008

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

6. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO ¹
COLOR	DORADO A CAFÉ CLARO
OLOR	A CEREAL TOSTADO
SABOR	CEREAL TOSTADO CON NOTAS A VAINILLA
ASPECTO	TEXTURA CRUJIENTE DE FORMA DE DONA

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.2	NOM-247-SSA1-2008
MERCURIO	mg/kg	-	0.05	NOM-247-SSA1-2008
ARSENICO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
AFLATOXINAS	µg/kg	-	15	NOM-247-SSA1-2008

8. ADITIVOS⁵

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

9. VIDA DE ANAQUEL

DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN EL LUGAR DE LA ENTREGA.

10. ENVASE

CONTENIDO NETO	30 g
MATERIAL	Envasado con material de polipropileno con sello térmico, en una presentación de 30g cada una.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)⁴	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACIÓN SUGERENCIA DE USO, EMPLEO O PREPARACIÓN

11. REFERENCIAS

1. NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
2. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
3. 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS

MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

4. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.

XXI. MIX DE CACAHUATE, UVA PASA Y ARANDANO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de frutas deshidratadas (al menos 20gr); uva pasa, arándano deshidratado y cacahuate (al menos 10gr) sin adición de sal ni aceite.

5. FÍSICOQUÍMICAS (EN BASE SECA)

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	-	18	NOM-247-SSA1-2008

6. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ³
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA FRAGMENTOS DE INSECTO	# UNIDADES EN 50 g	-	50	NOM-247-SSA1-2008
PELO DE ROEDOR		-	1	
EXCRETAS		-	0	

7. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
CONTENIDO ENERGÉTICO	kcal POR 100 g	-	401	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PROTEÍNAS	%	9.6	-	NMX-F-608-NORMEX-2011
GRASAS TOTALES	g POR 100 g	-	16.8	NOM-086-SSA1-1994
GRASAS SATURADAS	g POR 100 g	-	2.37	AOC5 Ce 1f-96
AZÚCARES AÑADIDOS	g POR 100 g	-	0	AOAC 982.14
FIBRA DIETÉTICA	g POR 100 g	6.2	-	NOM-086-SSA1-1994



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

SODIO	mg POR 100 g	-	10	NOM-086-SSA1-1994
-------	--------------	---	----	-------------------

8. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	-	10,000	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g	<30		NOM-247-SSA1-2008
MOHOS	UFC/g	-	300	NOM-247-SSA1-2008

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

9. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
COLOR	Característico del Producto con tonos claros del cacahuete, oscuros de la uva pasa y rojo de los arandanos.
OLOR	Ligeramente a frutas, sin presencia de olor a fermentación, olores extraños u olores a rancio.
SABOR	Agridulce agradable, característico del producto, sin presencia de sabores extraños.
ASPECTO	Piezas enteras de uva pasa, medias piezas de cacahuete tostado sin sal y trozos de arandano deshidratado, exentas de daños.
CONSISTENCIA	Los tozos de arandano y las uvas pasas, están suaves pero con la firmeza característica del producto.

10. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
AFLATOXINAS	µg/kg	-	15	NOM-247-SSA1-2008

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DEF/091/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

11. ADITIVOS³

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

12. VIDA DE ANAQUEL

DIEZ MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

13. ENVASE

CONTENIDO NETO	30 g
MATERIAL	Envoltura de polipropileno biorientado con sello térmico doble. El material es resistente e inocuo, garantiza la estabilidad del producto y evita su contaminación a nivel bacteriológico y fisicoquímico sin alterar sus especificaciones sensoriales.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)⁴	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL LEYENDAS PRECAUTORIAS.

14. REFERENCIAS

1. 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
2. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.



Miriam

ES

ES

3. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.

XXII. MIX DE CACAHUATE, UVA PASA, MANZANA Y ARANDANO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de frutas deshidratadas; uva pasa y arándano deshidratado en trozos (al menos 20gr), manzana deshidratada en cubos y cacahuete (al menos 10gr) sin adición de sal ni aceite.

4. FISCOQUÍMICAS (EN BASE SECA)

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	-	18	NOM-247-SSA1-2008

5. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ³
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA FRAGMENTOS DE INSECTO	# UNIDADES EN 50 g	-	50	NOM-247-SSA1-2008
PELO DE ROEDOR		-	1	
EXCRETAS		-	0	

6. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
CONTENIDO ENERGÉTICO	kcal POR 100 g	-	384	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PROTEÍNAS	%	10	-	NMX-F-608-NORMEX-2011
GRASAS TOTALES	g POR 100 g	-	16.58	NOM-086-SSA1-1994
GRASAS SATURADAS	g POR 100 g	-	2.36	AOCS Ce 1f-96
AZÚCARES AÑADIDOS	g POR 100 g	-	0	AOAC 982.14

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

FIBRA DIETÉTICA	g POR 100 g	6.61	-	NOM-086-SSA1-1994
SODIO	mg POR 100 g	-	20.6	NOM-086-SSA1-1994

7. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	-	10,000	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g	<30		NOM-247-SSA1-2008
MOHOS	UFC/g	-	300	NOM-247-SSA1-2008

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

8. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
COLOR	Característico del Producto con tonos claros del cacahuete, oscuros de la uva pasa, rojo de los arándanos y amarillo de la manzana
OLOR	Ligeramente a frutas, sin presencia de olor a fermentación, olores extraños u olores a rancio.
SABOR	Agridulce agradable, característico del producto, sin presencia de sabores extraños.
ASPECTO	Piezas enteras de uva pasa, medias piezas de cacahuete sin sal, arándanos y manzana deshidratada en cubos exentas de daños.
CONSISTENCIA	Los trozos de fruta están suaves pero con la firmeza característica del producto.

9. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
AFLATOXINAS	µg/kg	-	15	NOM-247-SSA1-2008

10. ADITIVOS³

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

11. VIDA DE ANAQUEL

DIEZ MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN Y OCHO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN EL LUGAR DE LA ENTREGA

12. ENVASE

CONTENIDO NETO	30 g
MATERIAL	Envoltura de polipropileno biorientado con sello térmico doble. El material es resistente e inocuo, garantiza la estabilidad del producto y evita su contaminación a nivel bacteriológico y fisicoquímico sin alterar sus especificaciones sensoriales.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)*	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL LEYENDAS PRECAUTORIAS.

13. REFERENCIAS

1. 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
2. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
3. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.

Mano de...

XXIII. BARRA DE UVA PASA, AVENA, AMARANTO Y CACAHUATE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto alimenticio en forma de barra de cereal laminada, elaborado con cereales integrales como lo son la avena y el amaranto, así como frutas deshidratadas como son la uva pasa y oleaginosas como el cacahuete, las cuales son fuentes de proteína natural y fibra dietética, con sabor natural a vainilla, los cuales son molidos y mezclados formando una pasta la cual es laminada en forma de barra.

4. FÍSICOQUÍMICAS (EN BASE SECA)

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ¹		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
HUMEDAD	%	-	8	NOM-247-SSAI-2008

5. MATERIA EXTRAÑA

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ¹
		MIN	MAX	
MATERIA EXTRAÑA FRAGMENTOS DE INSECTO	# UNIDADES EN 50 g	-	50	NOM-247-SSAI-2008
PELO DE ROEDOR		-	1	
EXCRETAS		-	0	

6. NUTRIMENTALES

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS		MÉTODO DE PRUEBA
		MIN	MAX	
CONTENIDO ENERGÉTICO	kcal POR 100 g	-	275	NOM-051-SCFI/SSAI-2010
PROTEÍNAS	%	9	-	NMX-F-608-NORMEX-2011
GRASAS TOTALES	g POR 100 g	-	10	NOM-086-SSAI-1994
GRASAS SATURADAS	g POR 100 g	-	10	AOCS Ce 1f-96
AZÚCARES AÑADIDOS	g POR 100 g	-	10	AOAC 982.14



Handwritten notes and signatures on the right side of the page.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

FIBRA DIETÉTICA	g POR 30 g	1.8	-	NOM-086-SSA1-1994
SODIO	mg POR 100 g	-	300	NOM-086-SSA1-1994

7. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
MESOFÍLICOS AEROBIOS	UFC/g	-	10,000	NOM-247-SSA1-2008
COLIFORMES TOTALES	UFC/g	<30		NOM-247-SSA1-2008
MOHOS	UFC/g	-	300	NOM-247-SSA1-2008

EN ESTE PRODUCTO NO SE DEBERÁ DETECTAR MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

8. SENSORIALES

PARÁMETRO	SOLICITADO
COLOR	Café claro, con espacios de frutas secas.
OLOR	A cereales y fruta deshidratada. Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño
SABOR	A fruta y cereales
ASPECTO	Forma rectangular, con cortes bien delineados, de tamaño uniforme, de textura rugosa, firme sin dureza excesiva, en forma de pasta.

9. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITES PERMITIDOS ²		MÉTODO DE PRUEBA ²
		MIN	MAX	
PLOMO	mg/kg	-	0.5	NOM-247-SSA1-2008
CADMIO	mg/kg	-	0.1	NOM-247-SSA1-2008
AFLATOXINAS	µg/kg	-	15	NOM-247-SSA1-2008

10. ADITIVOS³



DURANGO

DIF

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

AÑO 2023
CENTENARIO DE LA MUERTE DE
FRANCISCO VILLA

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE Aclaraciones a la CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 38 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

11. VIDA DE ANAQUEL

Diez meses a partir de la fecha de elaboración y ocho meses a partir de la fecha de recepción en el lugar de la entrega

12. ENVASE

CONTENIDO NETO	30 g
MATERIAL	Envoltura de polipropileno biorientado con sello térmico doble. El material es resistente e inocuo, garantiza la estabilidad del producto y evita su contaminación a nivel bacteriológico y fisicoquímico sin alterar sus especificaciones sensoriales.
REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO (EN ESPAÑOL)*	NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA COMERCIAL LISTA DE INGREDIENTES CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO PAÍS DE ORIGEN IDENTIFICACIÓN DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD ETIQUETADO NUTRIMENTAL LEYENDAS PRECAUTORIAS.

13. REFERENCIAS

- 14. 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- 15. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- 16. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.

Blvd. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137,9101



www.difdurango.gob.mx
f difdurango
w dif_durango

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

XXIV. HUEVO EN CASCARON

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
El huevo es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituido por cascarrón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Es un alimento completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales. Empaque Docenera(12 huevos en empaque)

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS			
PARAMETRO	RESULTADO	METODO	REFERENCIA
SALMONELLA	Negativo en 25 gr de muestra	International Standard ISO 6579: 2002	NORMA Oficial Mexicana NOM-114-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de salmonella en alimentos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
PARAMETRO	ESPECIFICACIONES
ASPECTO	Forma ovoidal, cáscara limpia (según indicaciones de la NTC 1240) y sin deformaciones
COLOR	Característico de la línea genética
OLOR	Característico del producto
TEXTURA	Externa Cascara lisa, Interna contenido acuoso gelatinoso
SABOR	Característico a huevo de gallina



Handwritten signatures and notes in blue ink on the right margin.



DURANGO

DIF

SECRETARÍA PARA EL DESARROLLO HUMANO,
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

AÑO 2023
CENTENARIO DE LA MUERTE DE
FRANCISCO VILLA

INFORMACION NUTRIMENTAL

Información nutricional			
Tamaño por porción 1 unidad (50 g)			
Porciones por envase 30			
Cantidad por porción			
Calorías 80		Calorías de grasa 45	
			Valor Diario*
Grasa total 5 g		8%	
Grasa saturada 1.5 g		8%	
Grasa trans 0 g			
Colesterol 213 mg		71%	
Sodio 70 mg		3%	
Carbohidrato total 1 g		0%	
Fibra dietaria 0 g			
Azúcares 0 g			
Proteína 6 g		12%	
Vitamina A 6%		Hierro 4%	Calcio 2%
No es fuente de vitamina C			
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
		Calorías	2000 2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo:			
Grasa 9		Carbohidratos 4	Proteína 4

CONSUMIDORES

Por sus características nutricionales el huevo es un producto de origen natural recomendado para el consumo de cualquier persona en todas las etapas de la vida con

Blvd. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
f difdurango
v dif_durango

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

excepción de aquellas que por su genética o idiosincrasia puedan llegar a ser alérgicos a alguno de sus componentes

ETAPA	OBSERVACIONES
EMBARAZO	Durante toda la etapa
PRIMERA INFANCIA	Inicia el consumo de acuerdo con indicaciones medicas generalmente a los 2 años
INFANCIA	6 A 11 AÑOS
ADOLECENCIA	12 A 18 AÑOS
JUVENTUD	14 A 26 AÑOS
ADULTOS	27 A 59 AÑOS
ADULTOS MAYORES	60 AÑOS EN ADELANTE

USO	
Su uso esta recomendado tanto para el consumo doméstico como su utilización en la elaboración de alimentos industrializados, cosmética, química.	
HOGAR	Elaboración de todo tipo de platillos, guisos asados capeados etc. Que lo requieren en su confección
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	Como materia prima para la elaboración de merengues, productos horneados, pudines, pastas alimenticias, mousses, tartas, glaseados, salsas, suflés, panadería y repostería en general, mayonesa
OTROS USOS DEL PRODUCTO	En cosmetología suele estar incluido en crema y shampoo, en química se utiliza para elaborar medios de cultivo en microbiología.

PROPIEDADES TECNOCACIONALES DEL HUEVO
Adhesiva, espumante, aglutinante, clarificante, coagulante, gelificante, rebozado, colorante, emulsificante, aromatizante y espesante.

PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES
Consumo en estado crudo: Al ser consumido el huevo en estado crudo (con o sin cáscara), es posible, que el sistema digestivo de los seres humanos no tenga la capacidad de asimilar todos los nutrientes del alimento; de otra parte, se presenta mayor riesgo de desarrollar alergias e infecciones. Tratamientos no convencionales: el uso del huevo en tratamiento de heridas o quemaduras, puede

Vertical signature
Large signature
Signature



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

exponer a la persona a desarrollo de infecciones. Con todas las consideraciones de sus propiedades alergénicas.

ALMACENAMIENTO

Una vez que se recolecta el huevo de las casetas ya sea manual con las medidas sanitarias adecuadas o de manera automática, el huevo se empaca usando material nuevo y se almacena en bodega fresca isotérmica y seca y en los sitios adecuados a su clasificación.

En la bodega el almacenamiento se realiza de manera que se reduzca al mínimo el daño a la cáscara del huevo y se evite la introducción de contaminantes o la proliferación de microorganismos existentes dentro o en la superficie de los huevos. En el almacén no permanecen más de 12 horas.

Los huevos se almacenan a temperatura constante, pudiendo ser esta temperatura ambiente, y manteniéndose limpios, secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra los golpes y apartados de la luz solar directa.

XXV. CIRUELA PASA SIN HUESO

Descripción

La ciruela pasa, es una ciruela deshidratada. del mismo modo que lo son otras frutas que se deshidratan para su consumo, tales como los higos, albaricoques, melocotones, uvas, etcétera. Las ciruelas pasas sobresalen por la cantidad de fibra, minerales y antioxidantes que contienen, siendo un remedio natural largamente usado para casos de estreñimiento moderado.

Se denominan frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

Características Sensoriales

Especificación

Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
-------	---

Handwritten notes and signatures in blue ink on the right margin, including the name 'Luis' and various scribbles.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Apariencia/Aspecto	Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de cada fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	300 g
Humedad	Ciruela pasa: Máximo 18%
Índice de peróxidos	5meq/kg 70 meq/kg

Contaminantes Químicos	Límite máximo(mg/Kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	15 g/kg*

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg



Vertical handwritten notes in blue ink on the right margin, including a signature and the word 'Socio'.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

os de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción. **Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias



DURANGO

DIF

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

AÑO 2023
CENTENARIO DE LA MUERTE DE
FRANCISCO VILLA

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

1. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD
2. NORMA Oficial Mexicana 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, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. United States Standards for Grades of Dehydrated (Low Moisture) Apples Effective date July 31, 1977
4. NORMA MEXICANA NMX-F-609-NORMEX-2002 ALIMENTOS UVA PASA ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.
5. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
6. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 1931995 Enmendada en 2019.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
8. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

XXVI. LIMON 500G

Descripción

El limón proviene del árbol denominado limonero, el cual es pequeño, de hasta 4m de altura. Posee ramas delgadas con espinas cortas, hojas pequeñas, redondas en la base y de color verde pálido. Produce flores pequeñas y blancas. El fruto es pequeño y redondo, con una pequeña protuberancia en la extremidad. En la mayoría de las variedades, su diámetro no mide más de 5cm. La cáscara del limón es fina y verde (amarilla en la madurez), con pulpa jugosa y muy ácida. Contiene vitaminas B y C, además, proporciona calcio, fósforo y hierro.

En México la producción de limón está destinada principalmente a dos variedades: el limón persa o sin semilla, y el limón mexicano o con semilla. Ambas variedades pertenecen a la familia Rutaceae del género Citrus.

El denominado limón mexicano, de la especie aurantifolia, es de forma oval a esférica, con semilla, de cáscara delgada. Es de color verde y se torna a amarillo conforme avanza su madurez.

Bld. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
f difdurango
dif_durango

Handwritten signatures and notes in blue ink on the right margin.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Por otro lado, el limón persa es un fruto de forma globosa a ovalada, que presenta un leve pezón, de la especie Latifolia, de cascara lisa gruesa y resistente, de color que va del verde oscuro brillante al amarillo, de pulpa jugosa y sabor ácido, sin semillas. Ambas variedades de limón se clasifican en tres grados de calidad.

Limón mexicano

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico del limón. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma oval a esférica para el caso del limón mexicano. Forma globosa a ovalada para el caso del limón persa.
Sabor	Característico del limón. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del limón, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Enteros, bien desarrollados.
Consistencia firme, forma y color característicos.
Sanos interior y exteriormente, excluyendo los productos afectados por pudrición o alteración que los haga impropios para su consumo.
Exentos de humedad exterior anormal y de cualquier olor extraño.
Limpios, exentos de materia extraña visible.
Exentos de daños causados por plagas.
Presentar un grado de madurez adecuado para su comercialización, distribución y consumo. Contenido de jugo, no menor de 42% en peso para el limón mexicano y 45 % en peso para el limón persa.

Tolerancia



Grado Extra	Sin defectos, salvo muy leves en la cáscara, que no afecten el aspecto general del producto.	Hasta 5% de limones que no reúnan todos los requisitos para este grado pero que satisfagan los de la categoría "Primera".
-------------	--	---

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Frutos cítricos: 0.1

Plaguicidas residuales

Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio:
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la vida de anaquel del limón, con las condiciones de almacenamiento óptimo es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
10°C a 14°C	90-95%	2 a 3 semanas

El área de almacenamiento debe encontrarse limpia, fresca y seca, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 29 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las frutas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción de insumos

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

Percibibilidad

El limón es una fruta no climatérica por lo que el proceso de desarrollo y maduración son continuos y graduales; manteniendo éstas, en todo momento, niveles bajos de respiración y de producción de etileno6.





DURANGO

DIF

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

AÑO 2023
CENTENARIO DE LA MUERTE DE
FRANCISCO VILLA

Vertical handwritten notes in blue ink, including the name 'Vicente' and other illegible scribbles.

Los cambios que sufre el limón cuando es conservado a temperatura entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



Temporalidad

A lo largo de todo el año existe producción del cítrico en México, con un mínimo de producción en marzo-abril y un máximo en julio-agosto. La mejor temporada para su consumo es el segundo semestre del año, cuando se obtiene más del 60% de la producción nacional.

Mes	Ener o	Febrer o	Marz o	Abr il	May o	Juní o	Jull o	Agost o	Septiemb re	Octubr e	Noviemb re	Diciemb re
% d e producción Nacional	7.1	5.7	5.5	4.0	7.6	8.6	11.0	11.3	10.5	10.4	10.0	8.5

Referencias

- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
- NMX-FF-087-SCFI-2001 Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca - limón mexicano (Citrus aurantifolia Swingle) – Especificaciones.
- NMX-FF-077-1996. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca. Limón persa (Citrus Latifolia L.) Especificaciones.
- Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
- COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://sijpris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
- Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Large handwritten signature in blue ink on the right side of the page.

Bld. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
f difdurango
dif_durango

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

<http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf> 7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola.
https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

XXVII. MANZANA 500G

Descripción

Fruto perteneciente a la familia Rosaceae, subfamilia Pomaideae, género y especie Malus pumila Mill y Malus domestica Borkh. Tiene una estructura firme, carnosas, es de color, tamaño y sabor diverso, según la variedad. El color de la piel va desde el verde claro hasta el rojo muy oscuro. En cuanto al tamaño, puede ser apenas un poco mayor a una cereza o casi tan grande como una toronja. El árbol presenta una altura desde 1.5 hasta a 7m, se caracteriza por ser caducifolia, es decir que pierden sus hojas en una temporada, se produce una etapa de floración y posteriormente producción de frutos. Las hojas de este árbol son ovaladas, elípticas, lanceoladas, oblongas, lobuladas o aserradas. Las flores son de tonalidad entre blanco y rosa carmín. La manzana en estado fresco, destinada al consumo humano y en función de sus especificaciones se clasifica en tres grados de calidad:

- México extra
- México 1
- México 2

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la manzana, uniforme y con suficiente intensidad.
Olor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier olor extraño o desagradable.
Aspecto	Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, bien desarrolladas, frescas y estar enteras.
Consistencia	Firme exentas de magulladuras pronunciadas,
Sabor	Debe ser característico

Requisitos mínimos	
Ser de una sola variedad.	
Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco.	



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo humano.
Exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento.
Exenta de daños por frío y mancha amarga.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentas de daños por plagas.
Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible.
Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Tolerancias		
México extra (Méz-X)	Libre de daño por desprendimiento del pedúnculo, que dañe la pulpa de la manzana o del cáliz, quemaduras de sol o de productos químicos, raspaduras de ramas, golpes de granizo, cicatrices y daño por frío.	Hasta el 10 % de las manzanas de que no reúna los requisitos del grado de calidad correspondiente. No más del 5% cuando se trate de defectos y daños severos -No más del 2% de manzanas afectadas por pudrición, deterioro, descomposición interna o daños de insectos.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg) ³
Plomo	Fruta: 0.1

Plaguicidas residuales ⁴
Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp .

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo. De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas para el almacenamiento de la manzana son:

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Temperatura ⁵	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
-1°C a 4°C	90-95%	30 días-180 días

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

Percibibilidad

La manzana es un fruto climatérico por lo que puede madurar no sólo adheridos a la planta, sino también después de la cosecha, cuando son cortados en la etapa pre climatérica, este tipo de frutos alcanza más pronto la senescencia en vista de que la respiración está acompañada por un aumento similar en los niveles de etileno, que coordina y sincroniza el proceso de maduración.

Los cambios que sufre la manzana cuando es conservada a temperaturas entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



Temporalidad

La producción de manzana en el país, que comienza en junio y finaliza en enero del año siguiente, presenta un máximo de producción en septiembre.

Referencias

- NMX-FF-061-SCFI-2003 productos agrícolas no industrializados para consumo humano- Fruta fresca - Manzana (Malus pumila Mill) - (Malus domestica Borkh) - Especificaciones

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

2. SAGARPA. (2017). Manzana Mexicana, Planeación agrícola nacional (2017-2030). https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/256430/B_sico-Manzana.pdf
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y48935/y48935s06.htm#bm06>
6. Martínez-González, M., Balois-Morales, R., Alia-Tejacal, I., Cortes-Cruz, M., Palomino-Hermosillo, Y. y López Guzmán, G. (2017). Postcosecha de frutos: maduración y cambios bioquímicos. Rev. Mex. Cienc. Agríc. vol.8, pp.4075-4087. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342017001104075&lng=es&nrm=iso
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

XXVIII. NARANJA 500G

Descripción

La naranja es un fruto del árbol de la familia de las rutáceas; llega a medir hasta 10m de altura con la copa redondeada. Presenta tallos ligeramente espinosos, hojas coriáceas, elípticas, agudas y con el peciolo provisto de alas estrechas, además de flores de color blanco muy perfumadas con 5 pétalos y numerosos estambres1. La naranja tiene una forma esférica que presenta, por lo general, una cáscara lisa de color verde, amarilla o anaranjada-rojizo, de olor agradable, pulpa jugosa dividida en gajos y cuyo sabor va de dulce al ácido2. La naranja se clasifica en los siguientes grados de calidad2:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la naranja, uniforme y con suficiente intensidad.
Olor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier olor extraño o desagradable.



Verificar + 10/10/2023

Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma esférica. Cáscara lisa.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Sabor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Color	Debe ser de color característico de la naranja, uniforme y con suficiente intensidad.

OK

Requisitos mínimos	
Estar enteras.	
Tener consistencia firme y de aspecto fresco.	
Ser de forma y color característicos de la especie y de acuerdo a la variedad.	
Estar sanas interior y exteriormente, excluyendo todo producto afectado por pudrición o que esté deteriorado de tal forma que no sea propio para su consumo.	
Estar exentas de daños causados por plagas o enfermedades.	
Estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).	
Exentas de humedad exterior anormal.	
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.	
Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, el manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino	

[Handwritten signature]

Tolerancias		
Extra	-Libre de defectos, salvo aquellos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su estado de conservación y presentación en el envase.	Hasta 5% de naranjas que no reúnan todos los requisitos para este grado, pero que satisfagan los del grado Primera.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Fruta: 0.1



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Plaguicidas residuales

Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio:

<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la naranja son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
0°C a 9°C	80-90%	56 días - 84 días

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

Manuel...

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

...

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

...

Perecibilidad

La naranja es un fruto no climatérico y por consiguiente durante la maduración y senescencia su tasa de respiración y niveles de producción de etileno son bajos. El momento de recolección condiciona por tanto su vida útil y calidad final con cambios en la coloración, pérdida de firmeza, aumento de la concentración de azúcares, descenso de almidón, reducción de acidez libre y otros cambios físicos y químicos. Estos fenómenos se pueden evitar durante periodos de tiempo variables con el control de la temperatura, humedad y composición atmosférica de la cámara frigorífica. Los cambios que sufre la naranja cuando es conservada a temperaturas entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:

...

...



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.



Temporalidad

Se tiene oferta del cítrico durante todo el año en México, sin embargo, de febrero a abril se presenta la mayor producción, 39.6% del total nacional.

Mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
% de producción Nacional	8.4	10.4	15.7	13.3	13.5	13.3	3.8	4.2	3.1	3.2	5.9	5.1

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>.
2. NMX-FF-027-SCFI-2007 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano- fruta fresca - naranja (*Citrus sinensis* Osbeck) – Especificaciones.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Pérez-Aparicio, J., Zapata-Soberá, L., Lafuente-Rosales, V. y Toledano-Medina, M. (2007). Almacenamiento de naranjas cv. "Salustiana" y cv. "Valencia" y su influencia en la calidad del fruto.



Handwritten signatures and notes in blue ink on the right margin.

Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81311221003>

5. 7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola.
https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

B. GENERALIDADES PARA TODOS LOS ALIMENTOS

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. El vehículo de transporte debe estar limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.

ENVASE.

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. La tinta en la etiqueta debe ser grado alimenticio sin contener plomo.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 publicado en el Diario Oficial el 27 de marzo de 2020. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético	kcal (kJ)
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g



Handwritten notes in blue ink:
Hoy
15/07

Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional	mg, µg o % de VNR

La información impresa en la declaración nutrimental debe presentarse en un tamaño de fuente de cuando menos 1.5 mm de altura. En caso de los supuestos establecidos en el punto 4.5.2.4.7 BIS-1 establecidos en la modificación de la norma antes mencionada, será de 1 mm de altura.

EMBALAJE.

Debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. La tinta debe ser grado alimenticio sin contener plomo.

PROCESO.

La planta procesadora debe aplicar la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO.

El alimento se acepta o se rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Sucios, rotos, rasgados o con fugas o evidencia de fauna nociva. Latas, briks o pouches abombados.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

Handwritten notes in blue ink:
Handwritten signature/initials



Vehículo transporte	de	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.
---------------------	----	---	---

En uso de la palabra de quien preside, manifiesta que en vista de los cambios realizados al **ANEXO 1-B ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**, mismas que constan en la presente acta, en este acto, de igual manera se hace entrega de manera física e impresas a cada uno de los licitantes presente un juego de dichas Especificaciones Técnicas de Calidad mismas que constan de 36 fojas impresas por averso y reverso, mismas que se publicaran en el sistema electrónico de compras del Gobierno del Estado.

6. - En respeto al **ANEXO 1C. COMBINACIONES DE RACIONES PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN MODALIDAD FRÍA** de las bases de licitación, se aclara que se sustituye por el siguiente anexo:

ANEXO 1C. COMBINACIONES DE RACIONES PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN MODALIDAD FRÍA

Para el Alimentación Escolaren modalidad fria se llevará a cabo la combinación de 5 tipos de raciones, las cuales

MENÚ (A)				
1	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES POR AÑO
	Leche descremada	Brick de 250mL	1	224,000
	Galleta Integral Fortificada Figura Osito	Bolsa de 30 g	1	224,000
	Mix de cacahuete, uva pasa y arándano	Bolsa de 30 g	1	224,000

se describen a continuación.

MENÚ (B)				
2	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES POR AÑO
	Leche descremada	Brick de 250mL	1	259,000
	Galleta Integral Mini Letra	Bolsa de 30 g	1	259,000
	Mix de cacahuete uva pasa, manzana y arándano	Bolsa de 30 g	1	259,000

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

MENÚ (D)			
INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES POR AÑO
Leche descremada	Brick de 250mL	1	252,000
Barra de uva pasa, avena, amaranto, cacahuete	Bolsa de 30 g	1	252,000
Mix de cacahuete, uva pasa, manzana y arándano	Bolsa de 30 g	1	252,000

MENÚ (E)			
INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES POR AÑO
Leche descremada	Brick de 250mL	1	266,000
Aritos multigrano sabor vainilla	Bolsa de 30 g	1	266,000
Mix de cacahuete, uva, pasa y arándano	Bolsa de 30 g	1	266,000

MENÚ (F)			
INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES POR AÑO
Leche descremada	Brick de 250mL	1	196,000
Cereal integral maíz, arroz y amaranto sabor naranja	Bolsa de 30 g	1	196,000
Mix de cacahuete uva pasa, manzana y arándano	Bolsa de 30 g	1	196,000

3. - En respeto al Anexo 31 de las bases de licitación, se aclara:

Dice:

ANEXO 31 MANIFESTACION DE PRECIOS FIJOS

(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

_____, ____ de ____ de ____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Dirección de Servicios Administrativos

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

Presente

Debe Decir:

ANEXO 31 MANIFESTACION DE PRECIOS FIJOS

(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
 DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/6/DIF/001/2023
 PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y
 SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Año 2023
CENTENARIO DE LA MUERTE DE
FRANCISCO VILLA

___, ___ de ___ de ___

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
Presente

7. - En respeto al **ANEXO 11. LUGARES Y CALENDARIO DE ENTREGA**, de las bases de licitación, se aclara que se sustituye por el siguiente anexo:

Area for handwritten notes with horizontal dashed lines.

Handwritten notes in blue ink at the top right.

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten initials in blue ink.

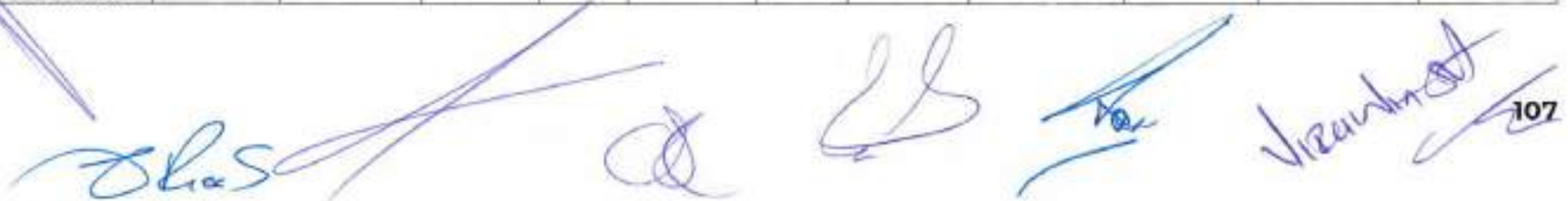
Handwritten signature in blue ink.



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 20 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

ANEXO 11. LUGARES Y CALENDARIO DE ENTREGA.

		PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE				TERCER TRIMESTRE			CUARTO TRIMESTRE		
ALIMENTACION ESCOLAR	TOTAL DESPENSA	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
ALIMENTACION ESCOLAR CALIENTE	4,000	800	0	800	800	0	0	0	800	0	800	
ALIMENTACION ESCOLAR FRIO	1,197,000	238,000	210,000	0	245,000	0	0	0	287,000	0	217,000	
Leche descremada Brick 250 ml.	1,197,000	238,000	210,000	0	245,000	0	0	0	287,000	0	217,000	
Galleta Integral Fortificada Figura Osito	224,000	49,000	35,000	0	42,000	0	0	0	63,000	0	35,000	
Galleta Integral Mini Letra	259,000	56,000	42,000	0	56,000	0	0	0	56,000	0	49,000	
Barra de uva pasa, avena, amaranto, cacahuete	252,000	49,000	49,000	0	56,000	0	0	0	56,000	0	42,000	
Aritos multigrano sabor vainilla	266,000	49,000	49,000	0	56,000	0	0	0	63,000	0	49,000	
Cereal integral maiz, arroz y amaranto sabor naranja	196,000	35,000	35,000	0	35,000	0	0	0	49,000	0	42,000	
Mix de cacahuete, uva pasa y arándano	490,000	98,000	84,000	0	98,000	0	0	0	126,000	0	84,000	
Mix de cacahuete uva pasa, manzana y arándano	707,000	140,000	126,000	0	147,000	0	0	0	161,000	0	133,000	
PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DIAS	TOTAL DESPENSA	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
MUJER EMBARAZADA	18,000	4,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	
NIÑOS DE 6 A 24 MESES	18,000	4,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	
PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS	TOTAL DESPENSA	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS	60,000	15,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	
ADULTOS MAYORES O PERSONAS CON DICAPACIDAD	185,016	46,254	15,418	15,418	15,418	15,418	15,418	15,418	15,418	15,418	15,418	



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

La Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, tendrá la facultad de reorientar o suspender la entrega de algún(os) de los Insumos Alimentarios.

Los Insumos Alimentarios deberán ser entregados del día primero al día último del mes correspondiente, conforme a los requerimientos de la Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, en las siguientes direcciones, LIBRE A BORDO EN PISO (hasta 50 mts.) en:

EL LICITANTE DEBERÁ ENTREGAR

- a) Almacén Central de "DIF ESTATAL" sito en Calle Selenio esquina Estaño S/N de la ciudad Industrial, C.P 34208, de esta ciudad de Durango, Dgo.
- b) Almacén "GÓMEZ DE DIF ESTATAL" sito Boulevard Forkadores y Calle Jesús García Corona s/n Col. Brittingham, Gómez Palacio, Durango.



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

CUARTA.- A continuación, se hace constar por parte de la convocante, por conducto del Servidor Público que preside el acto, que solo serán respondidas las preguntas correspondientes para las aclaraciones referentes a las especificaciones, puntos de las bases y requisitos, de las personas morales que adquirieron las bases correspondientes, mismas que fueron recibidas en tiempo y forma como lo establecen las bases de la presente licitación, por lo que se detallan las siguientes preguntas y sus respectivas respuestas en los siguientes términos:

DOMINUS MESSICO, S.A. DE C.V.

A continuación, se transcriben íntegramente las preguntas (sic) y se procede a responder cada una de ellas.

1.- Que dentro del punto 4.1 de las bases denominado Documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa), dentro del inciso d) Padrón, menciona literalmente lo siguiente: "Registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango (VIGENTE); se deberá presentar en original o copia certificada para cotejo y copia simple (folio, sello y firma) para expediente." Por lo que se cuestiona a la convocante, ¿si el Folio, sello y firma debe ir plasmado tanto en el original del documento que acredita el registro en el padrón de proveedores vigente o bien dicho requisito de Folio, sello y firma debe ir plasmado únicamente en la copia simple que se acompaña al original?

Respuesta: Los Licitantes deberán sellar foliar y firmar las copias de los documentos, en ningún caso se solicita sellar foliar y firmar los originales o copias certificadas de los documentos requeridos en las bases de la presente licitación. Apegarse a bases.

2.- Que dentro del apartado número 4.1 de las bases de la presente licitación se advierte que dentro de la Letra "N" del mismo se advierte de la redacción de dicho apartado literalmente lo siguiente: "Presentar en original o copia certificada y copia simple, acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene en base a la norma oficial mexicana NOM-251-SSAI-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, emitido por autoridad sanitaria federal o estatal con calificación máxima, dicha acta de verificación deberá corresponder cuando menos una bodega a nombre del Licitante dentro del territorio nacional, y en dicho documento se deberá demostrar que cumple totalmente en todas los apartados que apliquen al giro de El Licitante, con una emisión no mayor a 12 (DOCE) meses anteriores a la convocatoria de las presentes bases y expedido a nombre de El Licitante. La verificación también podrá realizarse por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.). En este caso la auditoría deberá reflejar que el licitante cumple al 100%."; Por lo que se cuestiona si es Necesario Sellar el Documento Original o Copia Certificada y también la Copia simple, o es suficiente con Sellar y Firmar la Copia Simple Favor de aclarar.



Vertical handwritten notes and signatures on the right margin, including a signature that appears to read 'Viana...' and several other illegible signatures.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Respuesta: Los Licitantes deberán sellar foliar y firmar las copias de los documentos en ningún caso se solicita sellar foliar y firmar los originales o copias certificadas de los documentos requeridos en las bases de la presente licitación. Apegarse a bases.

3.- Que dentro del apartado número 4.1 de las bases de la presente licitación se advierte que dentro de la Letra "d" del mismo se advierte de la redacción de dicho apartado literalmente lo siguiente: dentro del punto 1. Segundo párrafo se aprecia la siguiente redacción: "El licitante deberá presentar en hoja membretada una relación general de las muestras entregadas, incluyendo un correo electrónico, por el cual se le pueda notificar los datos del laboratorio, para cubrir los costos por el análisis de muestras, mismo que deberá contener la firma autógrafa del representante." Sin embargo dentro del punto 2. Se advierte la siguiente redacción: "Adjunto a la entrega de las muestras deberá presentar el comprobante de pago de los servicios de laboratorio, para su respectivo envío por parte de la Convocante."; Por lo que se cuestiona si es Necesario realizar el pago de los servicios de laboratorio previo a la presentación de las muestras de conformidad con lo dispuesto en la letra "d" del apartado 4.1. de las bases, favor de aclarar.

Respuesta: Los licitantes deberán proceder en este punto conformé al TERCER párrafo del punto 1 del inciso d) Muestras Físicas del apartado 4.1.1, así como al párrafo segundo (el párrafo posterior a la tabla que contiene el listado de los productos) del punto 2 del inciso d) Muestras Físicas del apartado 4.1.1 de las bases de la presente licitación. Apegarse a bases.

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS NUVE, S.A DE C.V.

A continuación, se transcriben íntegramente las preguntas (sic) y se procede a responder cada una de ellas.

Número Consecutivo	Numeral o punto específico de las bases	Carácter (administrativo, legal o técnico)	Pregunta	Respuesta
1	Anexo 1-A Recomendaciones saludables, etiquetado, leyenda, embalaje e imagen gráfica.	Técnico.	Considerando que la propuesta del participante establece las mejores condiciones de precio para ese Organismo Público Descentralizado, y que las políticas internas de nuestro proveedor que nos suministra el producto identificado como "Sardina en salsa de tomate" imposibilitan la presentación de "425 g.",	Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación.

Bld. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
f difdurango
dif_durango

Mano de DIF
[Firma]
[Firma]

Salas



Handwritten signature and notes in blue ink at the top right of the page.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			modificación de su etiqueta comercial, se solicita a la Convocante nos permita colocar una etiqueta autoadherible que contenga, además, la imagen gráfica institucional solicitada en términos del anexo 1-A. Lo anterior, tal y como lo permite la Guía de Imagen Gráfica para los productos de la EIASADC (página 40)."	
2	Anexo 1-A Recomendaciones saludables, etiquetado, leyenda, embalaje e imagen gráfica.	Técnico.	Considerando que la propuesta del participante establece las mejores condiciones de precio para ese Organismo Público Descentralizado, y que las políticas internas de nuestro proveedor que nos suministra el producto identificado como "Aceite Vegetal Comestible" presentación de "900 ml.", imposibilitan la modificación de su etiqueta comercial, se solicita a la Convocante nos permita colocar una etiqueta autoadherible que contenga, además, la imagen gráfica institucional solicitada en términos del anexo 1-A. Lo anterior, tal y como lo permite la Guía de Imagen Gráfica para los productos de la EIASADC (página 40)."	Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación.
Blvd. José María Patoni Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105 C.P. 34217 Tel. (618) 137.9101	Anexo 1-A Recomendaciones saludables, etiquetado,	Técnico.	Considerando que, acorde a los procesos productivos de nuestro proveedor que nos suministra el producto	Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las

Vertical handwritten notes and signatures in blue ink on the right side of the table.

Blvd. José María Patoni Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105 C.P. 34217 Tel. (618) 137.9101



www.difdurango.gob.mx
licitantes difdurango dif_durango



Vertical handwritten signature in blue ink.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

	leyenda, embalaje e imagen gráfica.		Identificado como "Aceite Vegetal Comestible" presentación de "900 ml y 500 ml", el lote y fecha de caducidad se imprimen directamente en el envase o botella del producto, se solicita a la Convocante tenga por satisfecha la obligación del Anexo 1-A, en los términos señalados.	bases de la presente licitación.
3	4.1.1 Propuesta Técnica, inciso k). Presentación y etiquetado de los insumos alimentarios. Anexo II Lugares y calendarios de entrega.	Técnico.	Tomando en consideración que el plazo entre la fecha de adjudicación y surtimiento de las entregas correspondientes al primer trimestre (marzo) y segundo trimestre (abril, mayo y junio), no permiten el desarrollo de un empaque institucional con las especificaciones técnicas solicitadas en términos del Anexo 1-A, se solicita a la Convocante confirme que las entregas correspondientes al primer trimestre (marzo), se realicen tomando en consideración el empaque comercial de cada insumo solicitado.	Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación.
4	2.4 Forma de Adjudicación, 3.6 Formato y Firma de la Proposición.	Administrativo	El punto 2.4 de las bases establece que la adjudicación será por el total de las partidas al (los) licitante(s) que ofrecen las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el	Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación. (punto 3.5 de las bases)

Large handwritten signature in blue ink, possibly 'Santos'.

Blvd. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
difdurango
dif_durango



Victoria

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO

			<p>artículo 28, fracción XII de la LAASED.</p> <p>Por su parte, del punto 3.6 del mismo documento se desprende que el licitante deberá indicar el precio fijo de cada insumo, subtotales por partidas del Anexo 1, en el que deseen participar.</p> <p>En virtud de lo anterior, se solicita a la Convocante confirme si el participante deberá presentar su propuesta, tomando en consideración el total de las partidas del Anexo 1 de las bases de licitación.</p>	
5	4.1.1. d) Muestra física. Punto 1	Técnica.	<p>El punto de referencia establece que el Licitante deberá entregar las muestras de conformidad con el ANEXO 1 "DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS", y las configuraciones señaladas dentro de cada partida de dicho anexo: PARTIDA 1 "PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR" Lote A. y Lote B; PARTIDA 2 "PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DIAS". Lote A y Lote B; PARTIDA 3 PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS" Lote A y</p>	<p>Los licitantes deberán apearse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.</p>

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Manuel...

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/2/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			Lote B. <i>Derivado de lo anterior, se solicita a la convocante confirme, en el caso de la PARTIDA 1 "PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR" Lote B, que el licitante podrá entregar una sola pieza de cada insumo requerido.</i>	
6	4.1.1. d) Muestra física.	Técnica.	<p>Las bases del procedimiento señalan:</p> <p>"d. Muestra Física.</p> <p>2. Así mismo y en virtud de que los productos ofertados deberán ser enviados a pruebas y análisis de laboratorio, de igual forma se solicita que para cumplir con dicho fin, los Licitantes deberán entregar en la misma fecha de entrega de muestras señaladas en el punto inmediato anterior del presente inciso d), ya sea en cajas, bolsas o fardos, el resto de los productos hasta completar un total de los productos tal y como se señala en el siguiente listado</p> <p>(...)"</p> <p><i>Debemos entender que la cantidad total señalada en el cuadro de referencia corresponde a la suma total de las muestras a presentar del punto 1 (partidas del anexo 1), más las del punto 2 (muestras para</i></p>	<p>Si, es correcta la apreciación.</p> <p><i>[Handwritten signature]</i></p> <p><i>[Handwritten signature]</i></p> <p><i>[Handwritten signature]</i></p>





Miriam

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			laboratorio) del inciso d) de las presentes bases <i>¿Es correcta nuestra apreciación?</i>	
7	4.1.1. d) Muestra física.	Técnica.	Las bases del procedimiento establecen en el punto 2 del presente apartado, que adjunto a la entrega de las muestras deberá presentarse el comprobante de pago de los servicios de laboratorio para su respectivo envío por parte de la convocante. <i>Se solicita a la Convocante dé a conocer los datos bancarios para la realización de pago por concepto de análisis de laboratorio, en virtud de que dicho comprobante debe ser presentado conjuntamente con las muestras, y al momento, es materialmente imposible poder realizarlo y cumplir con la obligación de cuenta.</i>	BANCO: BBVA CIE: 1283367 MONEDA: PESOS CLABE: 012914002012833677 BENEFICIARIO: Laboratorio Fermi, S.A. de C.V., sin embargo, los licitantes deberán estar a las disposiciones establecidas en las bases de licitación y las respectivas aclaraciones hechas en la presente acta por parte de la convocante, para efecto de que se le haga llegar al correo electrónico proporcionado por el licitante, la referencia bancaria y pueda genera el pago respectivo.
8	4.1.1. d) Muestra física.	Técnica.	La presente aclaración se formula con respecto al punto dos del apartado de cuenta. <i>Se solicita a la convocante que para la presentación de muestras, permita que los insumos requeridos sean presentados en empaque comercial o transparente debidamente identificados en los términos del inciso d) de las presentes bases.</i>	Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.

[Handwritten signatures and marks in blue ink]

S-105





Handwritten notes:
Mesa
10/11/2023

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

<p>9</p>	<p>4.1.1. d) Muestra física.</p>	<p>Técnica.</p>	<p>La presente aclaración se formula con respecto al punto dos del apartado de cuenta.</p> <p><i>Se solicita a la Convocante dé a conocer la cantidad de piezas por muestras para el caso del insumo denominado "aceite vegetal Botella de 900 ml", en atención a que la tabla del presente punto no contiene dicha información.</i></p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.</p>
<p>10</p>	<p>Anexo 11. Lugares y de calendario entrega.</p>	<p>Técnica.</p>	<p>Tomando en consideración que los participantes deben presentar propuestas atendiendo a las mejores condiciones de precio para esa autoridad, y que para lo anterior, resulta indispensable contar con las cantidades a entregar por almacén destino (DIF Estatal y Gómez de DIF Estatal), que permitan considerar los costos de transporte y distribución de los insumos alimentarios, <i>se solicita a esa convocante dé a conocer a todos los participantes dicha información en la presente junta de aclaraciones.</i></p>	<p><i>Handwritten signature/initials.</i></p>

Handwritten signature/initials.

Handwritten signature/initials.



Handwritten signature/initials.



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACION ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

Respuesta:

PROPUESTA DISTRIBUCION PROGRAMAS ALIMENTARIOS REGION LAGUNA 2023													
TIPO DESPENSA	TOTAL DESPENSA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
MUJER EMBARAZADA	5,734			1,446	482	482	482	482	482	482	482	482	482
NIÑOS DE 6 A 24 MESES	6,648			1,662	554	554	554	554	554	554	554	554	554
NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS	21,228			5,307	1,769	1,769	1,769	1,769	1,769	1,769	1,769	1,769	1,769
ADULTOS MAYORES O PERSONAS CON DICCAPACIDAD	59,544			14,886	4,962	4,962	4,962	4,962	4,962	4,962	4,962	4,962	4,962
TIPO DESPENSA	TOTAL DESPENSA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ALIMENTACION ESCOLAR CALIENTE	930	0	0	186	0	186	186	0	0	0	186	0	186
TIPO DESPENSA	TOTAL DESPENSA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ALIMENTACION ESCOLAR FRIO	229,653	0	0	45,662	40,290	0	47,005	0	0	0	55,063	0	41,633
Brick de Leche descremada de 250 ml.	229,653	0	0	45,662	40,290	0	47,005	0	0	0	55,063	0	41,633
Galleta integral fortificada figura osito	42,976	0	0	9,401	6,715	0	8,058	0	0	0	12,087	0	6,715
Galleta integral Mini Letra	49,691	0	0	10,744	8,058	0	10,744	0	0	0	10,744	0	9,401
Barra de uva pasa, avena, amaranto, cacahuete	48,348	0	0	9,401	9,401	0	10,744	0	0	0	10,744	0	8,058
Aritos multigrano sabor vainilla	51,034	0	0	9,401	9,401	0	10,744	0	0	0	12,087	0	9,401
Cereal integral maíz, arroz y amaranto sabor naranja	37,604	0	0	6,715	6,715	0	6,715	0	0	0	9,401	0	8,058
Mix de cacahuete, uva pasa y arándano	94,010	0	0	18,802	16,116	0	18,802	0	0	0	24,174	0	16,116
Mix de cacahuete uva pasa, manzana y arándano	135,643	0	0	26,840	24,174	0	28,203	0	0	0	30,889	0	25,517

PROPUESTA DISTRIBUCION PROGRAMAS ALIMENTARIOS DIF DURANGO 2023													
TIPO DESPENSA	TOTAL DESPENSA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
MUJER EMBARAZADA	12,216			3,054	1,018	1,018	1,018	1,018	1,018	1,018	1,018	1,018	1,018
NIÑOS DE 6 A 24 MESES	11,352			2,838	946	946	946	946	946	946	946	946	946
NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS	38,772			9,690	3,231	3,231	3,231	3,231	3,231	3,231	3,231	3,231	3,231
ADULTOS MAYORES O PERSONAS CON DICCAPACIDAD	125,472			31,368	10,456	10,456	10,456	10,456	10,456	10,456	10,456	10,456	10,456
TIPO DESPENSA	TOTAL DESPENSA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ALIMENTACION ESCOLAR CALIENTE	3,070	0	0	614	0	614	614	0	0	0	614	0	614
TIPO DESPENSA	TOTAL DESPENSA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ALIMENTACION ESCOLAR FRIO	967,347	0	0	192,338	169,710	0	197,995	0	0	0	231,937	0	175,367
Brick de Leche descremada de 250 ml.	967,347	0	0	192,338	169,710	0	197,995	0	0	0	231,937	0	175,367
Galleta integral fortificada figura osito	181,024	0	0	39,599	28,285	0	33,942	0	0	0	50,913	0	28,285
Galleta integral Mini Letra	209,309	0	0	45,256	33,942	0	45,256	0	0	0	45,256	0	39,599
Barra de uva pasa, avena, amaranto, cacahuete	203,652	0	0	39,599	39,599	0	45,256	0	0	0	45,256	0	33,942
Aritos multigrano sabor vainilla	214,966	0	0	39,599	39,599	0	45,256	0	0	0	50,913	0	39,599
Cereal integral maíz, arroz y amaranto sabor naranja	158,396	0	0	28,285	28,285	0	28,285	0	0	0	39,599	0	33,942
Mix de cacahuete, uva, pasa y arándano	395,990	0	0	79,198	67,884	0	79,198	0	0	0	101,826	0	67,884
Mix de cacahuete uva, pasa, manzana y arándano	571,357	0	0	113,140	101,826	0	118,797	0	0	0	130,111	0	107,483

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Vertical handwritten text on the right margin.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

11	Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad	Técnica.	De la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023 (Página 41: especificaciones técnicas del cereal integral), documento este que constituye un proyecto de coordinación para la operación de los programas alimentarios de los Sistemas Estatales para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF), establece en sus características fisicoquímicas como parametros a observar, los denominados "grasas saturadas" y "ácidos grasos trans"; sin embargo, la ficha técnica para el caso del insumo denominado "Barra de uva pasa, avena, amaranto y cacahuete", señala que el producto debe integrarse tomando en consideración grasas totales menores al 10% de las calorías totales del insumo. <i>Se solicita a la Convocante confirme que los parámetros a evaluar en dicho insumo, serán los que establece la EIASADC.</i>	Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.
12	Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad	Técnica.	De la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023 (Página 41: especificaciones técnicas del cereal integral), documento este que constituye un proyecto de coordinación para la operación de los programas alimentarios de los Sistemas Estatales para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF), establece en sus	Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.

Blvd. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
difdurango
dif_durango

Vertical handwritten notes and signatures on the right margin.



Vertical handwritten notes in blue ink:
 10/11/2023
 Verónica

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			<p>características fisicoquímicas como parametros a observar, los denominados "grasas saturadas" y "ácidos grasos trans"; sin embargo, la ficha técnica para el caso del insumo denominado "Cereal integral, maíz, arroz y amaranto sabor naranja", señala que el producto debe integrarse tomando en consideración grasas totales menores al 10% de las calorías totales del insumo.</p> <p><i>Se solicita a la Convocante confirme que los parámetros a evaluar en dicho insumo, serán los que establece la EIASADC.</i></p>	
<p>13</p>	<p>Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad</p>	<p>Técnica.</p>	<p>De la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023 (Página 41: especificaciones técnicas del cereal integral), documento este que constituye un proyecto de coordinación para la operación de los programas alimentarios de los Sistemas Estatales para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF), establece en sus características fisicoquímicas como parametros a observar, los denominados "grasas saturadas" y "ácidos grasos trans"; sin embargo, la ficha técnica para el caso del insumo denominado "Aritos multigrano sabor vainilla", señala que el producto debe integrarse tomando en consideración grasas totales mejores al 10% de</p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.</p>

Handwritten signatures and initials in blue ink:
 [Signature]
 [Signature]

Handwritten signature in blue ink:
 [Signature]





Manuel...

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			<p>las calorías totales del insumo.</p> <p><i>Se solicita a la Convocante confirme que los parámetros a evaluar en dicho insumo, serán los que establece la EIASADC.</i></p>	
14	<p>Anexo 1. Descripción de los insumos alimentarios.</p> <p>Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad</p>	Técnica.	<p>El Anexo 1, de las bases del procedimiento señala que como insumo requerido, el denominado como cereal integral, maíz, arroz y amaranto sabor naranja.</p> <p>Por su parte, el Anexo I-B identifica al insumo como "Cereal integral, maíz, arroz, amaranto y cacahuete".</p> <p>En virtud de lo anterior, se solicita a la convocante confirme que el insumo requerido corresponde al señalado en el Anexo I-B, de las presentes bases.</p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.</p>
15	<p>Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad</p>	Técnica.	<p>De la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023 (Página 41: especificaciones técnicas del cereal integral), documento este que constituye un proyecto de coordinación para la operación de los programas alimentarios de los Sistemas Estatales para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF), se desprende que: Los cereales integrales son productos elaborados a partir de granos comestibles pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Por lo que ve a sus especificaciones, deben conservar sus principales</p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.</p>

Handwritten signatures and notes in blue ink on the right side of the table.





Handwritten signature and notes in blue ink at the top right.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			<p>componentes anatómicos, conservar un aspecto fresco, tamaño uniforme, una consistencia firme, semicrujiente y, una apariencia de acuerdo a sus propias características sensoriales. Lo anterior, sin realizar precisión alguna en cuanto a su morfología.</p> <p><i>En virtud de lo anterior y, con relación al insumo denominado "Cereal Integral, Maíz, Arroz, Amaranto y Cacahuat" de 30g, se propone a la convocante dé por cumplido el requerimiento de cuenta con la presentación de un producto marca propia denominado como "mezcla de cereal integral, arroz inflado, amaranto y cacahuat" de 30 g, que además, cumple a sociedad con la normativa aplicable en materia alimentaria (Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023).</i></p> <p><i>¿Se acepta nuestra propuesta?</i></p>	
16	Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad	Técnica.	<p>De la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023 (Página 4); especificaciones técnicas del cereal integral), documento este que constituye un proyecto de coordinación para la operación de los programas alimentarios de los Sistemas Estatales para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF), se desprende que: Los cereales integrales son productos elaborados a</p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.</p>

Large handwritten signature in blue ink on the right side of the table.

Handwritten signature in blue ink at the bottom right.





Vertical handwritten signature in blue ink.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			<p>partir de granos comestibles pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Por lo que ve a sus especificaciones, deben conservar sus principales componentes anatómicos, conservar un aspecto fresco, tamaño uniforme, una consistencia firme, semicrujiente y, una apariencia de acuerdo a sus propias características sensoriales. Lo anterior, sin realizar precisión alguna en cuanto a su morfología.</p> <p><i>En virtud de lo anterior y, con relación al insumo denominado "Aritos multigrano sabor vainilla" de 30g, se propone a la convocante de por cumplido el requerimiento de cuenta con la presentación de un producto marca propia denominado como "Galleta Integral con amaranto sabor naranja" de 30 g, que además, cumple a sociedad con la normativa aplicable en materia alimentaria (Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023).</i></p> <p><i>¿Se acepta nuestra propuesta?</i></p>	<p><i>Handwritten signature in blue ink.</i></p>
<p>17</p>	<p>Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad</p>	<p>Técnica</p>	<p>La aclaración de cuenta se realiza con relación al insumo "Barra de uva pasa, avena, amaranto y cacahuete", el cual, dentro de las especificaciones técnicas de calidad señala:</p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las</p>

Blvd. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.910



Mano de María

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			<p>"Alimentos preparados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales. Estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido, aglomeración u otros. Pueden ser añadidos de oleaginosas como cacahuete, ajonjolí, etc."</p> <p>Tomando en consideración que la ficha técnica del insumo describe amplios procesos de elaboración y, que los participantes deben presentar propuestas atendiendo las mejores condiciones de precio para esa autoridad, se solicita a la Convocante permita que para el producto identificado como "Barra de uva pasa, avena, amaranto y cacahuete", dé por cumplido el requerimiento de cuenta con la presentación de un producto marca propia identificado como "Barra de cereales horneada con uva pasa, avena, amaranto y cacahuete de 30g", que además, cumple a sociedad con la normativa aplicable en materia alimentaria (Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitaria 2023).</p>	<p>aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.</p>
--	--	--	---	---

Mano de María
Mano de [Signature]
Mano de [Signature]
Mano de [Signature]





Vertical handwritten signature/initials on the right margin.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			¿Se acepta nuestra propuesta?		
18	Anexo Especificaciones Técnicas de Calidad	1-B. de	Técnica	<p>Tomando en consideración que los participantes deben presentar propuestas atendiendo a las mejores condiciones de precio para esa autoridad se solicita a la convocante que para el producto identificado como "Mix de cacahuete, uva, pasa y arándano" de 30 g., dé por cumplido el requerimiento de cuenta con la presentación de un producto marca propia identificado como "Mix de fruta pasa, papaya y cacahuete" de 30 g. que además, cumple a santidad con la normativa aplicable en materia alimentaria (Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023).</p> <p>¿Se acepta nuestra propuesta?</p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.</p>
19	Anexo Especificaciones Técnicas de Calidad	1-B. de	Técnica	<p>Tomando en consideración que los participantes deben presentar propuestas atendiendo a las mejores condiciones de precio para esa autoridad se solicita a la convocante que para el producto identificado como "Mix de cacahuete uva, pasa, manzana y arándano" de 30 g." dé por cumplido el requerimiento de cuenta con la presentación de un producto marca propia identificado como "Mix de fruta pasa, piña y cacahuete" de 30 g que además, cumple a santidad con la normativa aplicable en materia alimentaria (Estrategia Integral de</p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.</p>

Bld. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
difdurango
@ dif_durango



Vertical handwritten signature in blue ink.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023).	
			¿Se acepta nuestra propuesta?	
20	Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad	Técnica	<p>Para el caso de insumo denominado "Leche líquida descremada natural" brick de 250 ml, las bases de licitación consideran el parámetro de "sodio", mientras que dicho índice no es considerado en lo establecido por la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023 (Página 154, leche ultrapasteurizada).</p> <p><i>Se solicita a la Convocante confirme que los parámetros a evaluar en dicho insumo, son los que establece la EIASA-DC</i></p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta. (la información contenida en la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2023, es enunciativa más no limitativa)</p>
21	Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad	Técnica	<p>Para el caso de insumo denominado "Leche descremada en polvo adicionada con hierro y vitaminas A y D", bolsa de 240 g, las bases del procedimiento consideran el parámetro de "sodio" mientras que dicho índice no es considerado en lo establecido por la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023 (Página 149, leche en polvo).</p> <p><i>En virtud de lo anterior, se solicita a la Convocante confirme que los parámetros a evaluar en dicho insumo, son los que establece la EIASA-DC.</i></p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta. (la información contenida en la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2023, es enunciativa más no limitativa)</p>
			Para el caso de insumo denominado "Leche entera"	Los licitantes deberán

Large handwritten signature in blue ink on the right side of the table.

Handwritten signature in blue ink on the right side of the table.

Blvd. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
difdurango
dif_durango



Handwritten signature and initials in blue ink.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

	Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad		<p>en polvo fortificada" bolsa de 500 g, las bases del procedimiento consideran el parámetro de "sodio" mientras que dicho índice no es considerado en lo establecido por la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023 (Página 149, leche en polvo).</p> <p><i>En virtud de lo anterior, se solicita a la Convocante confirme que los parámetros a evaluar en dicho insumo, son los que establece la EIASA-DC.</i></p>	<p>apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta. (la información contenida en la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2023, es enunciativa más no limitativa)</p>
23	Anexo 8 Propuesta Económica	Económica	<p>Tomando en consideración que algunos de los productos requeridos en la presente Licitación son susceptibles de causar el impuesto especial sobre producción y servicios (IEPS), y que el formato proporcionado en el anexo 8 solo hace referencia al impuesto al valor agregado (IVA), se solicita a la Convocante confirme, que reconocerá el traslado y entero de ambas contribuciones según corresponda, así como que los participantes podrán incluir de manera enunciada dichos impuestos en el anexo proporcionado por esa autoridad para efectos de su propuesta.</p>	<p>El licitante deberá incluir en su propuesta económica Anexo 8 en el apartado de Impuesto, todos aquellos impuestos que tiene la obligación de cubrir.</p>
24	4.1. Documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa). Inciso d).	Legal.	<p>El punto de cuenta establece (sic) que el participante deberá presentar dentro de la documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa), su Registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango (vigente).</p>	<p>Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones</p>

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

Bld. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos No. 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
[difdurango](http://difdurango.gob.mx)
dif_durango



Recibido en el DIF Durango

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL, NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 29 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			Se solicita a la convocante que, tomando en consideración los principios de imparcialidad que rigen los procedimientos de contratación pública, como lo es el que nos ocupa, confirme que la obligación en la presentación del padrón de proveedores constituya un requisito exclusivo para el proveedor adjudicado al momento de suscribir contrato con esa autoridad.	hechas por la convocante en la presente acta, lo anterior en correlación con el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango
25	4.1. Documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa), Inciso d).	Legal.	En caso de que la respuesta al planteamiento anterior se conteste en sentido negativo, se solicita a la Convocante tenga por satisfecho el punto de cuenta con la documentación del participante que acredite el refrendo del padrón de proveedores del Estado de Durango, siempre que se acredite que dicho trámite se haya iniciado con anterioridad al momento de presentación de los aspectos técnicos.	Los licitantes deberán apearse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta, lo anterior en correlación con el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y artículo 23 del reglamento de la misma ley.
26	4.1. Documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa), Inciso o).	Legal.	El punto de cuenta establece que el participante deberá presentar su Certificación (FSSC) 22000 (Versión 5) FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (Certificado de sistema de inocuidad alimentaria) con alcance a Armado de Despensas.	Los licitantes deberán apearse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación, por lo que se reitera el requerimiento de

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

Bvld. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lúgos N° 105
C.P. 34217 Tel. (618)137.9101



www.difdurango.gob.mx
difdurango
dif_durango



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/601/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 29 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

			Ahora, como bien es de conocimiento de esa Convocante, la Versión 5 del certificado (FSSC) 22000, es un esquema de certificación completo para sistemas de gestión de seguridad alimentaria basado en las normas existentes ISO 22000. En ese tenor, se solicita a la Convocante tenga por cumplimentado el requerimiento de cuenta con la presentación de certificados NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y/o ISO 22000, con alcance a armado de despensas.	certificación solicitada, en virtud de que dicha certificación contempla la inocuidad de los alimentos y es la más rigurosa, lo anterior en beneficio del interés social de los beneficiarios.
27	Anexo 1. Descripción de los insumos alimentarios. Anexo 1-B. Especificaciones Técnicas de Calidad	Técnica.	En atención a que existen diversas discrepancias en la denominación de los insumos requeridos en el Anexo 1-B, en relación con otros anexos y denominaciones dentro de las bases del procedimiento que nos ocupa, se solicita a la Convocante confirme que, siempre que el particular identifique los insumos materia de la presente licitación, deberá hacerlo considerando la descripción señalada en el Anexo 1-B.	Los licitantes deberán apegarse a los requerimientos contenidos en las bases de la presente licitación y a las aclaraciones hechas por la convocante en la presente acta.

Handwritten notes and signatures in blue ink on the right margin, including a signature that appears to be 'D. L. S.' and another that says 'D. L. S. 28'.

QUINTA. - De conformidad con la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

SEXTA. - Con fundamento en la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, se establece que el acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo el día **22 de marzo de 2023** a las 10:00 hrs. en la Sala de Juntas de Licitaciones de adscripción a la Dirección Administrativa, ubicada en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P.

4217 de la Ciudad de Durango, Dgo, siendo un acto formal que dará inicio a la licitación por lo que después de esa hora no se permitirá el acceso a ningún licitante.

Blvd. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos No. 105
C.P. 34217 Tel. 0181 4217 1111

www.difdurango.gob.mx
difdurango
dif_durango





Handwritten notes in blue ink, including a signature and some illegible scribbles.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTÍCULOS 29 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

SÉPTIMO. - Al término de esta junta, se entregará una copia del acta correspondiente a todos y cada uno de los licitantes presentes y se pondrá una copia del acta correspondiente a disposición de los licitantes que no hayan asistido, en la Coordinación de Licitaciones, ubicado en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo, por un término de 5 días hábiles, siendo la exclusiva responsabilidad de los licitantes acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de las misma, en un horario comprendido de las 8:30 a las 15:00 horas, teniéndose por notificados aquellos que no acudan a recogerla, informándoles que podrán consultarla a través del sistema de compras gubernamentales compranet estatal.

CIERRE DEL ACTA - No habiendo otro asunto que tratar declara el c. l Lic. Arturo Gaytán Zaldívar, terminado el acto siendo las 13:42 hrs. del mismo día de su inicio; firmando al margen y al calce quienes en ella intervinieron, para los efectos legales a que hubiere lugar conste.

Por Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango

(Signature)
Lic. Arturo Gaytán Zaldívar
Director Administrativo del
DIF Estatal Durango

(Signature)
Dr. Juan Carlos Montoya Garay
Director de Programas
Alimentarios, Rehabilitación y
Asistencia Social

(Signature)
Ing. Jorge Cruz Jauregui Álvarez
Subdirector de Programas
Alimentarios

(Signature)
Ing. Carolina Solís Corral
Coordinadora General de Proyectos
Comunitarios

(Signature)
C.P. Gilberto Ríos Soto
Titular del Órgano Interno de
Control de DIF Estatal

Blvd. José María Patoni
Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos N° 105
C.P. 34217 Tel.(618)137.9101

www.difdurango.gob.mx
f difdurango
v dif_durango





Handwritten signature/initials in the top right corner.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPE/DIF/001/2023 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECE EN LOS ARTICULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.

LICITANTES

Distribuidora de Alimentos Nuve, S.A de C.V.
Representante
C. Juan José Flores Delgado

Handwritten signature of Juan José Flores Delgado in blue ink.

Dominus Messico, S.A de C.V.
Representante
C. Oscar Herbe Rubio Pardavell

Handwritten signature of Oscar Herbe Rubio Pardavell in blue ink.

Merk-Abastos, S.A de C.V.
Representante
C. Virginia Santos Hernández

Handwritten signature of Virginia Santos Hernández in blue ink.

Handwritten initials 'CS' in blue ink.

Recibi copia de aclaración

Recibi copia de aclaración ante Virginia Santos Hernández

Oscar Herbe Rubio Pardavell

Acta de Aclaración

Handwritten number '23' in blue ink.

Handwritten signature/initials in blue ink.

