



**ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO EA-910002998-N42-2024, REFERENTE A LA "ADQUISICIÓN DE AGUINALDOS, DESPENSAS Y COBIJAS PARA LA SECRETARÍA DE BIENESTAR SOCIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE DURANGO".**

En Durango, Dgo., siendo las 13:00 horas del día 06 de noviembre de 2024, hora y fecha 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; conforme a lo establecido en el punto 2.2 de las Bases respectivas, se reúnen en la Sala de Juntas de la Subsecretaría de Administración, de la Secretaría de Finanzas y de Administración del Gobierno del Estado de Durango, ubicada en calle Reforma No. 100 esquina con 5 de Febrero, Colonia Burócrata, C.P. 34279, Durango, Dgo.; la Convocante por conducto de la **L.A. Brenda Navar Fallad**, Directora de Recursos Materiales de la Subsecretaría de Administración de la Secretaría de Finanzas y de Administración del Gobierno del Estado de Durango; facultada legalmente para tal efecto conforme a lo establecido en el artículo 43, fracción IV del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Durango; y estando presentes los Servidores Públicos: el **Dr. Vicente Manuel Medrano Romero**, Analista Jurídico de la Subsecretaría de Administración; y el **Ing. Rodrigo Flores Ochoa**, Jefe del Departamento de Licitaciones de la Dirección de Recursos Materiales; el **Ing. Agustín Feliciano Silerio Soto**, Jefe de Departamento de Recursos Materiales y Servicios de la Secretaría de Bienestar Social del Estado de Durango; y la **C.P. Rosalina Barbosa Castrejón**, Representante del Órgano interno de Control de la Secretaría de Bienestar Social del Estado de Durango; y los licitantes: **LA ITALIANA S.A. DE C.V. y EMIRAKI S.A. DE C.V.**, cuyos nombres, representaciones y firma, aparecen en la presente acta; suscriben el presente documento con la finalidad de llevar a cabo la Junta de Aclaraciones de la **Licitación Pública Nacional No. EA-910002998-N42-2024**, relativa a la **"ADQUISICIÓN DE AGUINALDOS, DESPENSAS Y COBIJAS PARA LA SECRETARÍA DE BIENESTAR SOCIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE DURANGO"**.

La convocante aclara:

**PRIMERO.**

**ANEXO 1.-**

Se agrega la siguiente ficha de especificaciones de los productos que conforman la partida 2.- DESPENSAS:

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS QUE CONTIENE LA DESPENSA**

**HARINA DE TRIGO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Harina de trigo obtenido de la molienda del trigo del grano maduro, entero, sano y seco del género *Triticum*, de las especies *T. Vulgare*, *T. Compactarumo* mezcla de éstas. Trigo en estado limpio y sano, eliminando gran parte del salvado y germen.



País de origen México.

**COMPOSICIÓN.**

INGREDIENTES	FUNCIÓN
Harina de Trigo	Principal ingrediente empleado para panificación y poder incorporar los demás ingredientes.
Ácido Ascórbico	Función Reológica
Enzimas ( <i>Aspergillus Orizae</i> )	Agente Madurador
Peróxido de Benzoilo	Agente Blanqueador
Hierro	Enriquecer como valor nutrimental (40 mg/ kg)
Ácido Fólico	Enriquecer como valor nutrimental (2 mg/ kg)
Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )	Enriquecer como valor nutrimental (5 mg/ kg)
Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> )	Enriquecer como valor nutrimental (3 mg/ kg)
Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )	Enriquecer como valor nutrimental (35 mg/ kg)
Zinc	Enriquecer como valor nutrimental (40 mg/ kg)

Alérgenos: *Gluten de trigo (harina de trigo)*.

Información sobre alérgenos presentes en la formulación: declaración en la lista de ingredientes del empaque.

Declaración textual en empaque: "Este producto está elaborado con trigo, por lo tanto contiene gluten de trigo".

**PARÁMETROS FÍSICOS/ QUÍMICOS.**

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad %	No aplica	14,0
Cenizas %	No aplica	0,7

**PARÁMETROS REOLÓGICOS.**

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
Fuerza: W (E <sup>-4</sup> J)	200	230
P/L	0,5	1,5

**ESPECIFICACIONES SENSORIALES.**

PARÁMETRO	DESCRIPTORES
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco ligeramente amarillento (crema)
Olor	Trigo recién molido, libre de olor a hongo, rancidez, humedad, plaguicida, solvente y cualquier olor anormal.
Sabor	Neutro, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor.



**CONTENIDO NETO / EMPAQUE.**

PARÁMETRO	MÍNIMO Y MÁXIMO
Contenido Neto 500 g	485 - 515

**VIDA ÚTIL.**

El producto, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, conserva las características fisicoquímicas, nutrimentales, sensoriales y sanitarias por **8 meses** a partir de la fecha de fabricación.

El grabado de la fecha de caducidad se realiza con tinta en el empaque primario.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.**

Es necesario que el producto se encuentre almacenado en condiciones que sean las óptimas para no generar contaminación del producto. No se deben superar los 35 °C y el 30-40% de humedad relativa, de lo contrario se puede deteriorar el producto. El producto debe estibarse separado por lo menos 30 cm. de la pared y separado del piso (sobre tarimas) para evitar la presencia de roedores. Se debe transportar en unidades limpias y seguras, sin presencia de orificios o agujeros que permitan la entrada de alguna plaga o que adquiera humedad. Unidades libres de contaminación y libres de astillas de madera que puedan deteriorar el buen estado del producto.

**MARCO REGULATORIO:**

CLAVE	AÑO	TÍTULO
NOM-247-SSA1	2008	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.
NOM-113-SSA	1994	Método para la cuenta de microorganismos Coliformes totales en placa.
NOM-051-SCFI/SSA1	2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-092-SSA	1995	Método para la determinación de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-111-SSA	1995	Método para la cuenta de Mohos y Levaduras
NOM-251-SA1	2009	Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-002-SCFI	2011	Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación.

**PAPEL HIGIÉNICO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Se entiende por papel sanitario o higiénico un papel delgado, suave, absorbente, de acabado semicrepado o realzado ("gaufrado") que puede presentarse en blanco o en color.

**ESPECIFICACIONES FÍSICAS**

**ESPECIFICACIÓN DEL ROLLO**

**GOBIERNO DEL ESTADO DE DURANGO**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

EA-910002998-N42-2024

No. De hojas	155 a 165 Hojas dobles
Tamaño de la hoja	8 cm a 9.1 cm
Diámetro del rollo	8 a 9 cm

ESPECIFICACIÓN DEL PAQUETE	
Tamaño de paquete (Frente x alto x fondo)	18.5 a 21 cm x 17 a 18.5 cm x 10 a 10,5 cm
Peso del paquete	0,172 kg

**MARCO REGULATORIO:**

CLAVE	AÑO	TÍTULO
NOM-Q-23-C	1982	NOM-Q-23-C-1982, productos para uso doméstico-Industria del Papel, Papel Sanitario o Higiénico - especificaciones.

**GALLETAS DE HARINA DE TRIGO****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Producto elaborado a base de harina de trigo, azúcares, grasa vegetal y/o aceites vegetales comestibles, agentes leudantes, sal yodada, adicionados o no de otros ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos, los que se someten a un proceso de amasado, moldeado y horneado.

"Este producto contiene gluten de trigo y está producido en una fábrica que utiliza huevo, soya, leche, avena, cacahuete, nuez, sulfito y/o colorante amarillo no.5"

**FACTORES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD.****COMPOSICIÓN.**

INGREDIENTES	FUNCIÓN	% EN FÓRMULA
Harina de trigo	Materia prima estructural.	70,0-80,0
Azúcar	Edulcorante que contribuye a la extensión y la dulzura de la galleta.	10,0-20,0
Jarabe	Conservante y agrega dulzor a la galleta.	5,0-10,0
Agentes leudantes	Proporcionan volumen a la galleta. Control de pH.	0,0-2,0
Lecitina de soya	Emulsificante, estabilizante y antioxidante.	0,0-1,0
Sal yodada	Potenciador de sabor. Retrasa fermentación e inhibe la acción de las enzimas proteolíticas sobre el gluten.	0,0-1,0
Grasa vegetal	Anticoagulante, proporciona textura.	0,0-1,0
Agente conservador	Conservante y antioxidante, mejora la retención de algunas vitaminas.	0,0-1,0
Saborizante artificial	Agrega sabor específico.	0,0-1,0



Agente  
emulsificante

Otorga textura y consistencia. Proporciona estabilidad, reduce la pegajosidad, controla la cristalización y ayuda a que los productos se disuelvan con más facilidad.

0,0-1,0

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS.**

PARÁMETRO	VALOR	TOLERANCIA
Largo (mm)	40,0	35,0-45,0
Ancho(mm)	30,0	23,0 - 37,0
Espesor (mm)	10,5	7,0-14,0
Peso por unidad (gramos)	1,5	1,0-2,5

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	VALOR	TOLERANCIA
Humedad (%)	5,0	4,0 - 7,5
Cenizas base seca (%)	2,0	Máximo
Proteína base seca (%)	7,0	Mínimo

**CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA.**

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Neto 500 g	485,0 g	515,0 g

**ATRIBUTOS SENSORIALES.**

PARÁMETRO	DESCRIPTORES
Olor	Característico no debe presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico, libre de sabores extraños.
Color	Característico de este tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras.
Textura	Seca y crujiente.
Aspecto	Tamaño uniforme, figura propia del producto.

**FACTORES DE CALIDAD SANITARIA:**

**LINEAMIENTOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD APLICABLES:**

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

**VIDA ÚTIL:**

El producto, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, conserva las características fisicoquímicas, nutrimentales, sensoriales y sanitarias por **12 meses** a partir de la fecha de fabricación. Los productos cuya entrega se hace en centro de distribución o por cruce de andén, deben aún contar con un mínimo de 3 meses de vigencia.

El marcaje de la fecha de consumo preferente se debe realiza en el empaque primario con tinta.

**MARCO REGULATORIO.**

CLAVE	AÑO	TÍTULO
NOM-002-SCFI	2011	Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-006	1983	Alimentos-Galletas.
NOM-050-SCFI	1994	Información Comercial- disposiciones generales para productos.
NOM-051-SCFI/SSA1	2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-092-SSA1	1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-111-SSA1	1994	Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-113-SSA1	1994	Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-117-SSA1	1994	Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
NOM-251-SSA1	2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-247-SSA1	2008	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.
NMX-F-379-S	1980	Galletas de animalitos. Animal Crackers.
NMX-F-607-NORMEX	2013	Determinación de cenizas en alimentos. Métodos de prueba.

**ARROZ CATEGORIA EXTRA**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Se entiende por arroz pulido, los granos de arroz pertenecientes a la familia de las gramíneas, género *Oryza Sativa L.* a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que



**GOBIERNO DEL ESTADO DE DURANGO**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

EA-910002998-N42-2024

constituye el salvado, el arroz de variedad de grano largo, de color blanco homogéneo característico, con aspecto de fragmentos granulares, secos y firmes.

**FACTORES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD:**

Composición.

INGREDIENTES	% EN FORMULA
Arroz	100 %

Características Físicoquímicas.

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína base seca	%	8	-
Humedad	%		14,0
Grano Quebrado	%	-	18
Grano Entero	%	-	82
<b>TOTAL, DE ARROZ PULIDO</b>	<b>%</b>	<b>-</b>	<b>100</b>
<b>Granos Defectuosos</b>			
Palay	%	-	0,05
Mal Pulidos	%	-	3,5
Cutícula Roja	%	-	1,5
Estrellados	%	-	7,5
Yesoso	%	-	6
<b>TOTAL</b>	<b>%</b>		<b>18,55</b>
<b>Granos Dañados</b>			
Insectos y microorganismos	%	-	2,0
Manchados	%	-	1,0
<b>TOTAL</b>	<b>%</b>		<b>3,0</b>
<b>Varietades</b>			
Contrastantes	%	-	1,0
Afines	%	-	2,0
<b>TOTAL</b>	<b>%</b>		<b>3,0</b>
<b>Impurezas</b>			
Blancura	escala (L)	40	43
Tamaño del grano crudo	mm	6,5	7,5
Tiempo de cocción	minutos	20	23

Contenido Neto.

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Neto 500 g	485	515

Empaque.

PRESENTACIÓN	MATERIAL DE EMPAQUE
500 g	Bolsa de polietileno con sello hermético

Atributos Sensoriales.

PARÁMETRO	DESCRIPTORES
Apariencia	Grano oval, libre de insectos



**GOBIERNO DEL ESTADO DE DURANGO**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

**EA-910002998-N42-2024**

Color	Blanco semitranslucido
Olor	Agradable, libre de olores rancios, extraños, no húmedo
Textura	Granular firme

**FACTORES DE CALIDAD SANITARIA:**

Lineamientos de prácticas de Higiene y sanidad aplicables:

**NOM-251-SSA1-2009** PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**VIDA ÚTIL:**

El producto, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, conserva las características fisicoquímicas, nutrimentales, sensoriales y sanitarias por 36 meses a partir de la fecha de fabricación. Los productos cuya entrega se hace en centro de distribución o por cruce de andén, deben aún contar con un mínimo de 6 meses de vigencia.

El marcaje de la fecha de consumo preferente se debe realizar en el empaque primario con tinta.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.**

Es necesario que el producto se encuentre almacenado en condiciones que sean las óptimas para no generar contaminación del producto. No se deben superar los 35 °C y el 30-40% de humedad relativa, de lo contrario se puede deteriorar el producto. El producto debe estibarse separado por lo menos 30 cm. de la pared y separado del piso (sobre tarimas) para evitar la presencia de roedores. Se debe transportar en unidades limpias y seguras, sin presencia de orificios o agujeros que permitan la entrada de alguna plaga o que adquiera humedad. Unidades libres de contaminación y libres de astillas de madera que puedan deteriorar el buen estado del producto.

**MARCO REGULATORIO:**

CLAVE	AÑO	TÍTULO
NMX-FF-035-SCFI	2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano- cereales-arroz pulido ( <i>Oriza Sativa L.</i> ) especificaciones y métodos de prueba (cancela a la NMX-FF-035-SCFI-2005)
NOM-251-SSA1	2009	Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
NOM-113-SSA	1994	Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-112-SSA	1994	Determinación de bacterias Coliformes. Técnica de NMP.
NOM-111-SSA	1995	Método para la cuenta de mohos y levaduras
NOM-092-SSA	1995	Método para la determinación de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-051-SCFI/SSA1	2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-050-SCFI	1994	Información Comercial- disposiciones generales para productos.

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





NOM-002-SCFI	2011	Productos preenvasados- Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.
NOM-247SSA1	2008	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.

**SAL MOLIDA YODADA FLUORADA**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Constituido básicamente por cloruro de sodio, proveniente exclusivamente de fuentes naturales como el mar. Se presenta en forma de cristales incoloros, solubles en agua y de sabor salado. Uso del producto Se utiliza como ingrediente para consumo humano.

**COMPOSICIÓN.**

INGREDIENTES	COMPOSICIÓN EN FÓRMULA
Cloruro de sodio	99.5 %
Otros	0.01 %
Yodato de potasio	34 - 68 ppm
Fluoruro de potasio	200 -250 ppm

**PARÁMETROS FÍSICOS/ QUÍMICOS.**

PARÁMETRO	ESPECIFICACIONES
Humedad (%)	Min 0.0 Max 0.3
Insolubles (%)	Max 0.10
Ion calcio (%)	Max 0.12
Ion magnesio (%)	Max 0.06
Ion sulfato (%)	Max 0.35
Yodato de Potasio (mg/kg) (ppm)	Min. 34 Max. 68 ppm
Fluoruro como ion F- (mg/kg) (ppm)	Min. 200 Max 250 ppm

Libre de materia extraña.

**ESPECIFICACIONES GRANULOMÉTRICAS**

NÚMERO DE MALLA	ESPECIFICACIONES
20	0.6 – 50.00 %
30	2.00 – 42.00 %
40	5.50 – 66.00 %
Colector	8.00 – 86.40 %

**ESPECIFICACIONES DE METALES PESADOS.**

PARÁMETRO	ESPECIFICACIONES
-----------	------------------



Arsénico (ppm)	Max 0.5
Cadmio (ppm)	Max 0.5
Cobre (ppm)	Max 2
Mercurio (ppm)	Max 0.10
Plomo (ppm)	Max 2

**ESPECIFICACIONES SENSORIALES.**

PARÁMETRO	DESCRIPTORES
Sabor	Sabor salado característico, libre de sabores extraños
Olor	Inoloro, libre de aromas extraños
Color	Blanco
Textura	Molida
Apariencia general	Cristales de tamaño uniforme. Libre de partículas extrañas y terrones.

**CONTENIDO NETO / EMPAQUE.**

PARÁMETRO	MÍNIMO Y MÁXIMO
Contenido Neto 500 g	485 - 515

**VIDA ÚTIL.**

Este producto no caduca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.**

Es necesario que el producto se encuentre almacenado en condiciones que sean las óptimas para no generar contaminación del producto. No se deben superar los 35 °C y el 30-40% de humedad relativa, de lo contrario se puede deteriorar el producto.

El producto debe estibarse separado por lo menos 30 cm. de la pared y separado del piso (sobre tarimas) para evitar la presencia de roedores. Se debe transportar en unidades limpias y seguras, sin presencia de orificios o agujeros que permitan la entrada de alguna plaga o que adquiera humedad. Unidades libres de contaminación y libres de astillas de madera que puedan deteriorar el buen estado del producto.

**MARCO REGULATORIO:**

CLAVE	AÑO	TÍTULO
NOM-040-SSA1	1993	Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorudada. Especificaciones sanitarias.
NOM-051-SCFI/SSA1	2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SA1	2009	Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-002-SCFI	2011	Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación.

**CEREAL TRIGO INFLADO**



**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Cereales a los cuales se les ha "inyectado" aire en su estructura. De esta manera se obtiene un producto a base de cereal que posee una densidad (peso/volumen) menor.  
"Este producto contiene gluten de trigo"

**FACTORES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD.  
COMPOSICIÓN.**

INGREDIENTES	% EN FÓRMULA
Granos de trigo	100,0

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	MINIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	5,96	7,0

**CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA.**

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Neto 100 g	95,5 g	104,5 g

**ATRIBUTOS SENSORIALES.**

PARÁMETRO	DESCRPTORES
Aspecto	Ovalada, entera.
Color	Beige el tono de claro
Olor	Característico del producto.
Sabor	Característico del producto.

**FACTORES DE CALIDAD SANITARIA:**

**LINEAMIENTOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD APLICABLES:**

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

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

PARÁMETRO	VALOR	TOLERANCIA
Mesófilos aerobios	390 UFC/g	Máximo
Hongos	10 UFC/g	Máximo
Levaduras	10 UFC/g	Máximo
Salmonella spp en 25g	Ausente	Máximo
Escherichia Coli	Ausente	-

**ESPECIFICACIONES DE MATERIA EXTRAÑA.**

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Fragmentos de insectos	NEGATIVO
Pelos de roedor	NEGATIVO
Excretas de roedor	NEGATIVO
Cabello humano	NEGATIVO
Insectos enteros	NEGATIVO

**LÍMITES PERMISIBLES DE CONTAMINANTES.**

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
-----------	----------------



**GOBIERNO DEL ESTADO DE DURANGO**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

**EA-910002998-N42-2024**

Plomo (Pb)	0,5 mg/ kg (Máximo)
Cadmio (Cd)	0,1 mg/ kg (Máximo)
Aflatoxinas	20 µg/Kg (Máximo)

El marcaje del lote se coloca en el empaque primario con tinta.

**VIDA ÚTIL:**

El producto, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, conserva las características fisicoquímicas, nutrimentales, sensoriales y sanitarias por **12 meses** a partir de la fecha de fabricación. Los productos cuya entrega se hace en centro de distribución o por cruce de andén, deben aún contar con un mínimo de 3 meses de vigencia.

El marcaje de la fecha de consumo preferente se realiza en el empaque primario con tinta.

**MARCO REGULATORIO.**

CLAVE	AÑO	TÍTULO
NOM-002-SCFI	2011	Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-051-SCFI/SSA1	2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-092-SSA1	1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-111-SSA1	1994	Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-113-SSA1	1994	Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-117-SSA1	1994	Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
NOM-251-SSA1	2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-247-SSA1	2008	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.

**PASTA PARA SOPA**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Producto obtenido por el amasado mecánico de la sémola procedente en su totalidad de trigos duros (*Triticum durum*), con agua y otros ingredientes opcionales permitidos por la autoridad regulatoria; moldeado, laminado o extruido y sometido a un proceso térmico de desecación.

*"Este producto está elaborado con sémola de trigo duro, por lo tanto, contiene gluten de trigo; además de haber sido fabricado en una planta que utiliza huevo"*

**FACTORES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD.**

Composición

**GOBIERNO DEL ESTADO DE DURANGO**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

EA-910002998-N42-2024

INGREDIENTES	FUNCIÓN	%EN FORMULA
Sémola	Materia Prima Estructural	100%
Complejo Vitamínico (tiamina, niacina, riboflavina, ácido fólico, hierro)	Fortificación	<1%

Nota:

Deberán enlistarse todos los ingredientes de la fórmula, en el caso de componentes menores o ingredientes compuestos, deberán enlistarse los aditivos que por ley deben declararse tales como aquellos que cumplen una función tecnológica en el proceso de elaboración y conservación del producto, por ejemplo: colorantes, conservadores, etc.

## Características Físicoquímicas

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína b.s. (%)	11,00	-
Humedad (%)	-	12,50
Cenizas b.s. (%)	-	1,10
Cocción (min)	10	13

DIMENSIONES Y DEFECTOS	MÍNIMO	MÁXIMO
Calibre (mm)	1,75	1,85
Color (+b)	20	30
Defectos Físicos (tronado, deforme, quebrado) (%)	-	18

## Características Sensoriales

PARÁMETRO	VALOR - DESCRIPTOR
Color	Amarillo, característico del producto
Olor	Farináceo, sin olores extraños
Sabor	Farináceo, sin sabores extraños
Textura	Resistente

## Contenido Neto y Masa Drenada

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Neto 200 g	191	209

## FACTORES DE CALIDAD SANITARIA.

Lineamientos de prácticas de Higiene y Sanidad aplicables: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

## Especificaciones Microbiológicas

PARÁMETRO	VALOR	TOLERANCIA
Mesófilos Aerobios	10 000 UFC/g	Máximo
Mohos	100 UFC/g	Máximo
Levaduras	100 UFC/g	Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g	Ninguna



Especificaciones de Materia Extraña

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Materia extraña	Libre de materia extraña
Fragmentos de insectos	Ninguno
Pelos de roedor	Ninguno

Límites permisibles de contaminantes

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Plomo	0.5 mg/ kg (Máximo)
Cadmio	1.0 mg/ kg (Máximo)
Aflatoxinas	20 µg/kg (Máximo)

**VIDA ÚTIL**

El producto, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, conserva las características fisicoquímicas, nutrimentales, sensoriales y sanitarias por 36 meses a partir de la fecha de fabricación. Los productos cuya entrega se hace en centro de distribución o por cruce de andén, deben aún contar con un mínimo de 6 meses de vigencia.

El marcaje de la fecha de consumo preferente se debe realizar en el empaque primario con tinta.

**MARCO REGULATORIO.**

CLAVE	AÑO	TITULO
NMX-023-NORMEX	2002	Alimentos-pastas-características, denominación comercial y métodos de prueba.
NOM-247-SSA I	2008	Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
NOM-251-SSA I	2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-113-SSA	1994	Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA	1995	Método para la cuenta de mohos y levaduras.



NOM-092-SSA	1995	Método para la determinación de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-051-SCFI	2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-002-SCFI	2011	Productos preenvasados- Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.

**NOTA:** Estas especificaciones son adicionales a las establecidas en las bases de la presente licitación por lo tanto deberá cumplir con lo establecido tanto en las bases como en el presente documento.

**SEGUNDO.-**

**ANEXO 1.**

**DICE:**

**PARTIDA 1: AGUINALDOS**

Cantidad	Descripción del producto	Peso
1	Malvavisco mini	15 gr
1	Caramelo duro con relleno varios sabores	4 gr
1	Caramelo suave acidulado varios sabores	6 gr
1	Dulce en polvo picante	2 gr
1	Galleta con cacahuete cubierta sabor chocolate	10.5 gr
1	Paleta de caramelo suave varios sabores	7 gr

**DEBE DECIR:**

**PARTIDA 1: AGUINALDOS**

Cantidad	Descripción del producto	Peso
1	Malvavisco mini	15 gr
1	Caramelo duro con relleno varios sabores	4 gr
1	Caramelo suave acidulado varios sabores	6 gr
1	Dulce en polvo picante	2 gr



1	Galleta con cacahuete cubierta sabor chocolate	10.5 gr
1	Paleta de caramelo suave varios sabores	7 gr
1	Botana sabor variado	20 gr
1	Caramelo suave chicloso acidulado varios sabores	7gr

**TERCERO.-**

**ANEXO 9**

**DICE:**

<b>Fecha</b>	06 de diciembre de 2023
--------------	-------------------------

**DEBE DECIR:**

<b>Fecha</b>	06 de diciembre de 2024
--------------	-------------------------

A continuación, se hace constar por parte de la convocante, por conducto de la Servidora Pública 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 físicas y 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:

**LA ITALIANA S.A. DE C.V.**

	<b>REFERENCIA</b>	<b>Punto 2.3 PRESENTACIÓN DE MUESTRAS</b>
1	<b>PREGUNTA</b>	En el punto 2.3 establece que deberán estar identificadas cada una de las muestra con el número de la partida correspondiente y deberán cumplir con las características señaladas en el anexo 1.
		La muestra a entregar corresponde a los 7 productos antes mencionados empacados en bolsa plástica.
	<b>RESPUESTA</b>	La pregunta es ¿la bolsa de la despensa que contiene los productos identificados de manera individual también deberá ser identificada? El etiquetado deberá ser por DESPENSA únicamente.
2	<b>REFERENCIA</b>	<b>Punto 2.3 PRESENTACIÓN DE MUESTRAS</b>
	<b>PREGUNTA</b>	En el punto 2.3 Presentación de Muestras indica que deberán presentar UNA (1) muestra de acuerdo a la Unidad de medida que se describe en el <b>ANEXO 1</b> . La pregunta es ¿Puede entregarse una muestra cuyo empaque comercial es bolsa transparente con la información impresa en etiqueta que cumple

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



		con la normativa correspondiente al producto, así como a la normativa de etiquetado (NOM-051-SCFI/SSA1-2010), adicional a que cumple con lo especificado en anexo 1?
	<b>RESPUESTA</b>	Los productos deben cumplir con las características y especificaciones del Anexo 1, así como las especificaciones agregadas en las aclaraciones, los productos no deberán ser a granel empacados, es decir los productos presentados deberán ser de alguna marca comercial que cumpla con lo solicitado, cabe mencionar que lo presentado en la muestra deberán ser lo mismo que en la entrega final.
<b>3</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>15. INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS INCISO I</b>
	<b>PREGUNTA</b>	En el inciso I se indica que las propuestas, así como los documentos que integran estas, deberán ser firmadas por quien legalmente tenga facultad para asumir las obligaciones que de esta Licitación se generen. La pregunta es ¿De qué color debe ser la tinta para la firma de los documentos?
	<b>RESPUESTA</b>	La tinta debe ser azul.
<b>4</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>15. INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS</b>
	<b>PREGUNTA</b>	En el punto 15, se indica que las propuestas que presentarán los licitantes serán técnica y económica, las cuales deberán presentarse por separado cada una de ellas en un sobre cerrado, que a su vez ambas estarán en un mismo sobre cerrado, el cual deberá estar debidamente sellado y rotulado con los siguientes datos: nombre del licitante, nombre de la Convocante, nombre y número de la Licitación Pública Nacional, y contenido. La pregunta es ¿Se entiende que únicamente se debe presentar un juego de documentos en original y no debe presentarse adicional un juego de copias, es correcto?
	<b>RESPUESTA</b>	Favor de apegarse a lo solicitado en las presentes bases. Los documentos que se solicitan en original y copia deberán presentarse de esa manera.
<b>5</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>15. INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS NOTA</b>
	<b>PREGUNTA</b>	En la nota en el punto 15 se indica que: Todos los documentos que conforman la propuesta técnica y económica deberán ser presentados en formato digital (PDF), y específicamente el ANEXO 6 deberá ser presentado en formato PDF y editable (Word) mediante un medio magnético (USB). En el numeral I del mismo punto se indica que el no incluir esta información en medio magnético no es causa de desechamiento el no incluirla. La pregunta es ¿Deben o no entregarse los documentos señalados en la nota?
	<b>RESPUESTA</b>	Deberán integrarse los documentos solicitados en medio USB.
<b>6</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>ANEXO 1</b>
	<b>PREGUNTA</b>	En el Anexo Técnico de Características y Especificaciones, para la partida 2: Despensa, describe las características de los productos que conforman las despensas, así como la cantidad y la presentación de estas.  Pregunta ¿Las especificaciones de los productos contenidos en la despensa en resumen, descripción, características sensoriales, características microbiológicas, características fisicoquímicas, aditivos, materia extraña, vida de anaquel, condiciones de almacenamiento, características del envase, contenido neto y referencia normativa, se entregarán como anexo



		en la junta de aclaraciones, ya que en las presentes bases no se encuentran incluidas?
	<b>RESPUESTA</b>	Su pregunta queda contestada con las aclaraciones de la convocante
7	<b>REFERENCIA</b>	<b>ANEXO 5 NUMERAL 26</b>
	<b>PREGUNTA</b>	En el numeral 26 se solicita: Formato estratificación de MIPYMES, ANEXO 11. Si de acuerdo a los criterios de estratificación, la empresa licitante se considera grande. La pregunta es ¿en este caso se puede entregar un escrito donde se indique que la empresa licitante es una empresa grande en sustitución del anexo 11?
	<b>RESPUESTA</b>	Se acepta su propuesta.
8	<b>REFERENCIA</b>	<b>ANEXO 5 NUMERAL 30</b>
	<b>PREGUNTA</b>	En el numeral 30 se solicita: Documentación Técnica que indique las especificaciones y características del bien y/o servicio en concurso conforme al ANEXO 1. La pregunta es ¿Las especificaciones de los productos contenidos en la despena, en resumen, descripción, características sensoriales, características microbiológicas; características fisicoquímicas, aditivos, materia extraña, vida de anaquel, condiciones de almacenamiento, características del envase, contenido neto y referencia normativa, se entregarán como anexo en la junta de aclaraciones, ya que en las presentes bases no se encuentran incluidas?
	<b>RESPUESTA</b>	Su pregunta queda contestada con las aclaraciones de la convocante
9	<b>REFERENCIA</b>	<b>ANEXO 5 NUMERAL 32</b>
	<b>PREGUNTA</b>	En el numeral 32 se indica: El licitante deberá presentar 4 contratos y/o pedidos y/o facturas similares al objeto de la presente licitación, con la Administración Pública o empresas particulares, con las que hayan tenido o tengan una relación comercial, o de negocios. La pregunta es ¿la entrega de contratos y/o pedidos y/o facturas similares se deberán apegar a un periodo de tiempo determinado o indicar a que periodo corresponden estos documentos?
	<b>RESPUESTA</b>	El periodo dentro del cual podrá presentar la documentación solicitada será hasta 4 años anteriores.
10	<b>REFERENCIA</b>	<b>ANEXO 5 NUMERAL 33</b>
	<b>PREGUNTA</b>	En el numeral 33 se indica: El licitante deberá presentar cartas de recomendación y/o cumplimiento de entrega, que correspondan a lo presentado en el numeral que nos antecede, siendo este el numeral 32. La pregunta es ¿Las cartas de recomendación deben ir dirigidas al convocante o a quien debe dirigirse dicha documentación?
	<b>RESPUESTA</b>	Pueden ser cartas dirigidas al licitante y/o convocante.
11	<b>REFERENCIA</b>	<b>ANEXO 5</b>
	<b>PREGUNTA</b>	Como parte de la documentación solicitada en el anexo 5 se encuentran escritos y anexos. La pregunta es ¿La documentación a entregar como parte de la propuesta debe establecer como fecha, la fecha de presentación y apertura de proposiciones, es decir, 12 de noviembre de 2024?
	<b>RESPUESTA</b>	Es correcta su apreciación.
12		<b>ANEXO 6 FORMATO PARA PRESENTAR PROPUESTA ECONÓMICA</b>



	<b>PREGUNTA</b>	El anexo 6 corresponde al formato para presentar la propuesta económica, el cual indica en la tabla: Partida, descripción, unidad de medida, cantidad, precio unitario, importe, subtotal, I.V.A. y total. La pregunta es ¿Se puede modificar dicho formato para agregar el IEPS de los productos en los que aplique?
	<b>RESPUESTA</b>	Se acepta su propuesta, siempre y cuando especifique y desglose en cuales productos aplica el impuesto.
	<b>REFERENCIA</b>	<b>Punto 15.2 PROPUESTA ECONÓMICA</b>
<b>13</b>	<b>PREGUNTA</b>	En el punto 15.2 se establece que se debe entregar: 2. Documento en el que se estipule el tiempo y la forma de entrega de los bienes y/o servicios; así como todas aquellas condiciones que beneficien al Gobierno del Estado de Durango, las que serán tomadas en consideración en el dictamen correspondiente, señalada por la Convocante, conforme al ANEXO 9. La pregunta es ¿Puede adicional al anexo 9 integrarse un escrito libre en donde se declaren las condiciones que benefician al Gobierno del Estado de Durango?
	<b>RESPUESTA</b>	Se acepta su propuesta.

**Final de preguntas**

La Subsecretaría de Administración de la Secretaría de Finanzas y de Administración del Gobierno del Estado de Durango, reitera que la presente Junta es la única, por lo que no se recibirán preguntas adicionales con posterioridad a esta Junta. En esta acta se señala que a las **11:00 horas del día 12 de Noviembre de 2024**, se realizará el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, el cual se desarrollará en la Sala de Acuerdos de la Subsecretaría de Administración, ubicada en: Calle Reforma No. 100 esquina con calle 5 de Febrero, Colonia Burócrata, C.P. 34279, Durango, Dgo.

El contenido de la presente Acta de la Junta de Aclaraciones formará parte integrante de las bases de la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. EA-910002998-N42-2024**, siendo obligatorio para los licitantes considerar todos los cambios que derivado de la misma se apliquen a las bases y sus Anexos a efecto de que los consideren al momento de presentar sus propuestas; al finalizar dicho acto se entregará copia simple del acta a los servidores públicos y licitantes presentes; para los licitantes no presentes al acto de junta de aclaraciones será su responsabilidad acudir a la oficina de la convocante ubicada en, calle Reforma número 100, esquina con calle 5 de Febrero, colonia Burócrata, de la ciudad de Durango, Dgo. C.P. 34279 para solicitar una copia del acta de la junta y/o consultar el acta en la página de compras estatal <https://comprasestatal.durango.gob.mx/>, en cualquiera de los casos será obligatorio tomar en cuenta y realizar en sus propuestas los cambios y/o modificaciones que deriven del acta.

Con el presente acto se da cumplimiento a lo establecido en las bases de la presente Licitación en lo relativo a la Junta de Aclaraciones; en consecuencia, se da por concluida la Junta de Aclaraciones de la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. EA-910002998-N42-2024**, siendo las **13:47** horas del día en que se actúa.



**GOBIERNO DEL ESTADO DE DURANGO**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y DE ADMINISTRACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

**EA-910002998-N42-2024**

De acuerdo a las bases se genera el presente documento para los efectos legales a que haya lugar, mismo que fue leído por la Servidora Pública que preside el presente acto, con la asistencia de los Servidores Públicos, cuyas firmas la suscriben en cada una de sus partes, de conformidad y de recibido de la entrega de la copia de la presente acta.

Por la Convocante:

**L.A. Brenda Navar Fallad**

Directora de Recursos Materiales de la Subsecretaría de Administración de la Secretaría de Finanzas y de Administración

**Ing. Agustín Feliciano Silerio Soto**

Jefe de Departamento de Recursos Materiales y Servicios de la Secretaría de Bienestar Social del Estado de Durango

**C.P. Rosalina Barbosa Castrejón**

Jefe de Representante del Órgano interno de Control de la Secretaría de Bienestar Social del Estado de Durango

**Dr. Vicente Manuel Medrano Romero**

Analista Jurídico de la Subsecretaría de Administración

**Ing. Rodrigo Flores Ochoa**

Jefe del Departamento de Licitaciones de la Dirección de Recursos Materiales

LICITANTE	REPRESENTANTE LEGAL	FIRMA
LA ITALIANA S.A. DE C.V.	RUBÉN GARCÍA TELLO	
EMERAKI S.A. DE C.V.	CAROLINA UREÑA MANJARREZ	

LAS PRESENTE FIRMAS FORMAN PARTE INTEGRAL DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL EA-910002998-N42-2024 DE FECHA 06 DE NOVIEMBRE DE 2024 .....