

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2025 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 Victoria de Durango, Dgo., siendo las 11:00 horas del día 18 de marzo de 2025, 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 esta ciudad capital, la convocante por conducto del C. Lic. José Antonio García Vela, Coordinador de Licitaciones, servidor público habilitado en los términos del oficio número D.A. 154/2025, firmado por el M.A.P. José Ángel Mercado Rosales, Director Administrativo; y estando presentes los servidores públicos, como área requirente, el Ing. Jorge Cruz Jauregui Álvarez, Subdirector de Programas Alimentarios, M.V.Z. Miguel Iván Mercado Alarcón, Coordinador General de Proyectos Comunitarios, y C.P. Gilberto Ríos Soto, Titular del Órgano Interno de Control en DIF Estatal, con el objeto de llevar a cabo la **Junta de Aclaraciones**, correspondiente a la Licitación Pública Nacional número LP/E/DIF/001/2025 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. José Antonio García Vela, 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	
Dominus Messico, S.A de C.V.	C. Francisco Xavier Madrazo Bonilla

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:

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2025 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.

ACLARACIÓN POR PARTE DE LA CONVOCANTE

1. - Con respecto al **Anexo 2 (Especificaciones Técnicas de Calidad e Inocuidad)** de las bases de licitación, se modifican las especificaciones (certificaciones) requeridas, de los siguientes productos:

- 8. CEREAL FORTIFICADO TIPO PAPILLA MENORES DE 6 A 24 MESES,
- 11. FRIJOL BAYO REFRITO,
- 13. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, y
- 25. PASTA PARA SOPA INTEGRAL.

Se adjuntan a la presente acta en vía de anexo a la presente acta, las especificaciones de los productos antes mencionados.

2.- Para los licitantes que llevan a cabo su Entrega de Muestras, en la fecha y hora solicitada en bases de licitación, posterior a dicha Entrega-Recepción, se les entregara un disco compacto (CD), con los diseños editables de los empaques por programas y etiquetas por separado de los insumos, para los efectos a que haya lugar.

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 Letra h. Declaración Fiscal" de las bases de la presente licitación se advierte que menciona que se deberá presentar Original y copia simple para su cotejo de las impresiones de la declaración fiscal anual del ejercicio 2023, así como las declaraciones parciales de noviembre y diciembre del año 2024; por lo que se pregunta ya que toda vez que las declaraciones Fiscales y su acuse son electrónicos y emitidos en formatos digitales, la impresión del mismo constituye un original que puede imprimirse cuantas veces se quiera por lo que no es necesaria su devolución como documento original; por lo que se cuestiona si es posible presentar únicamente la impresión con firma y sello del licitante para cumplir con dicho requisito, o es necesario que tenga la impresión original y copia de la misma?

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2025 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: Si es posible adjuntar una única impresión con sello y firma para cumplir con dicho requisito, en la inteligencia de que no se le hará devolución de los documentos requeridos en dicho apartado.

2.- Que dentro del punto "4.1.1 Letra d. Muestras Físicas, así como dentro del Anexo 1. Descripción de los Insumos Alimentarios; y dentro del Anexo 2" se menciona el producto "CHICHARO Y ZANAHORIA en presentación de LATA 220g"; por lo que se cuestiona y se solicita a la licitante aclarar si es posible entregar dicho producto en presentación de POUCH con el mismo gramaje 220g?

Respuesta: No es posible apéguese al contenido de las bases

Concluidas las preguntas del licitante Dominus Messico, S.A. de C.V., se procede con las siguientes preguntas de licitantes:

Nsample & Logística Comercial, S.A. de C.V.

1.- Que dentro del inciso a. del apartado 4.1 de las bases se requieren 4 documentos, 1.-El acta constitutiva, y sus modificaciones, así como el Poder del Representante legal que firme las propuestas; en el caso de mi representada, el Poder del suscrito Representante legal se encuentra inserto dentro de las modificaciones a la constitutiva, por lo que es necesario preguntar si es posible cumplir con los requisitos presentando copia certificada y copia simple de la modificación que contiene el poder en una sola ocasión?. (sic)

Respuesta: Con que el participante anexe una copia certificada y la copia simple para su cotejo es suficiente para cumplir con dicho requisito, toda vez que se encuentran dentro del mismo, es decir la letra a.

2.-Dentro del Anexo 18 se advierte que se menciona referencia a la "q" del punto 4.1. de las bases, sin embargo de una lectura integral del documento se desprende que debería decir la letra "O" en vez de decir letra "q"; por lo que se cuestiona si es posible modificar dicho anexo

Respuesta: Si es posible en cuanto hace a la aclaración de la letra precisa.

QUINTA. - 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 **21 de marzo de 2025**, a las 12:00 hrs. en la Sala de Juntas de la Coordinación de Licitaciones de la Dirección Administrativa, 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, siendo un acto formal que dará inicio puntualmente por lo que después de esa hora no se permitirá el acceso a ningún licitante.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LP/E/DIF/001/2025 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.

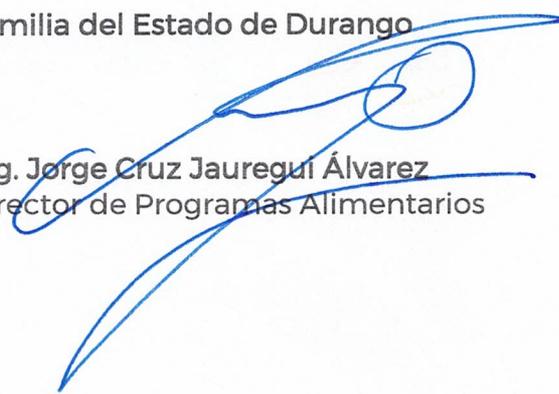
SEXTA. - Al termino de esta junta, se entregará una copia del acta correspondiente a todos los presentes y se pondrá una copia del acta correspondiente a disposición de los interesados que no hayan asistido, en la Coordinación de Licitaciones, ubicado en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio 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. Lic. José Antonio García Vela, terminado el acto siendo las 11:35 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



Lic. José Antonio García Vela
Coordinador de Licitaciones



Ing. Jorge Cruz Jauregui Álvarez
Subdirector de Programas Alimentarios



M.V.Z. Miguel Iván Mercado Alarcón
Coordinador General de Proyectos
Comunitarios



C.P. Gilberto Rios Soto
Titular del Órgano Interno de Control en DIF Estatal

LICITANTES



Dominus Messico, S.A de C.V.
Representante
C. Francisco Xavier Madrazo Bonilla

8. CEREAL FORTIFICADO TIPO PAPILLA MENORES DE 6 A 24 MESES

8.1 Descripción

Los alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad son los productos elaborados principalmente con uno o más cereales molidos, que constituyen al menos el 25 % de la mezcla final en base seca, pueden ser adicionados o no de otros ingredientes, destinados a complementar la dieta de los lactantes a partir de los seis meses en adelante y para los niños de corta edad como parte de una dieta progresivamente diversificada.

8.2 Características sensoriales

Características sensoriales	Especificación
Color	Característico de la composición del producto.
Apariencia/Aspecto	Característico de la composición del producto (exento de olores extraños)
Olor	Característico de la composición del producto (exento de sabores extraños)
Sabor	Característico de la forma física y composición del producto (Polvo Fluido sin presentar grumos).
Consistencia	Característico de la composición del producto.

8.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
	Niños de corta edad (mayores de 12 a 36 meses de edad) Consumo directo Niños de corta edad (mayores de 12 a 36 meses de edad) Consumo directo
<i>Bacterias Mesofilicas aerobias</i>	3,000 UFC/g
<i>Enterobacteriaceas</i>	<2.9NMP/g
<i>Salmonela spp.</i>	Ausente en 25g
<i>Coliformes fecales (en un gramo)</i>	Negativo
<i>Staphylococcus aureus (en un gramo)</i>	Negativo
<i>Escherichia coli</i>	Negativo en 25g
<i>Hongos y levaduras</i>	50UFC/g

8.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite	
Contenido neto	Bolsa de 500 g	
	Mínimo %	Máximo %
Humedad		7
Cenizas	3	5

Proteínas (N x 5.75)	7	15
Fibra cruda	0.40	0.80
Sodio	-	300mg/100g

8.5 Características nutrimentales

Especificación	Límite
Contenido energético	Mínimo 0.8kcal/g
Sodio	Máximo 100mg/100kcal
Vitamina B1 (tiamina)	Mínimo 50 µg/100 Kcal
Hidratos de carbono	Máximo 12g/100g (si se añade como sacarosa, glucosa, jarabes o miel) Máximo 3.75g/100g (si se añade como fructosa)
Lípidos	Máximo 3.3g/100kcal

8.6 Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.01
Arsénico	0.1
Mercurio	0.5
Aflatoxinas	20 µg/ Kg
Cadmio	0.1

8.7 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

8.8 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF.

8.9 Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. 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 COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

8.10 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.

8.11 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. La etiqueta del insumo deberá además cumplir con lo estipulado en el numeral 10.4 de la de la NOM-131-SSA1-2012. 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
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción. **Vitaminas y minerales.

8.12 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

8.13 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 de las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencias de faunas nocivas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

Página 3

Condiciones de transporte	de 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
---------------------------	---	--

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Version 5.1, vigente aplicable a procesamiento de Productos Lacteos en Polvo. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-131-SSA1-2012, Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad.
2. Norma Mexicana MX-F-335-S-1979 "Hojuelas y Granulados de Harina de Arroz Precocidad Para Infantes y Niños de Corta Edad".
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.






25. PASTA PARA SOPA INTEGRAL

22.1 Descripción

Se define la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación¹. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

25.2 Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo-marrón.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

25.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo (UFC/g)
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	<10
<i>E. coli</i>	Ausente

25.4 Características fisicoquímicas

Características físicas	Límites
Contenido neto	Bolsa de 200 g
Humedad	Máximo 13%
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13%
Cenizas	Máximo 1.25%
Fibra dietética	Mínimo 1.8g/30g (6%)*

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

25.4 Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg / 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.

25.5 Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos².

25.6 Vida de anaquel

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

25.7 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.

25.8 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.

25.9 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 Grasas trans	mg

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

*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción. **Vitaminas y minerales.

25.10 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.

25.11 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.

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Versión 5, vigente aplicable a elaboración de pastas de sémola de trigo. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.

REFERENCIAS

1. 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.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

[Handwritten signatures in blue and green ink]

11. FRIJOL BAYO REFRITO

11.1 Descripción

Son los productos alimenticios preparadas a partir de una o diversas variedades de los frijoles del género Phaseolus vulgaris L, sanas, limpias y lavadas; los cuales pueden pre-hidratarse o no, pre-cocerse o no, adicionarse o no de ingredientes y aditivos aprobados por la Secretaría de Salud envasados en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su inocuidad y conservación, no permitiéndose el uso de gomas, conservadores, colorantes artificiales y almidones de naturaleza extrínseca del producto.

11.2 Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de los tipos y variedades de los frijoles empleados.
Olor	Característico de los tipos y variedades de los frijoles empleados, libre de cualquier olor a rancidez, fermentación, o cualquier otro olor extraño.
Sabor	Característico de los tipos y variedades de los frijoles empleados, los productos deben estar libres de sabores no propios.
Consistencia	Frijoles refritos, semisólida. Frijoles enteros, suave y con el caldo como medio de cobertura característico.

11.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

11.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Pouch de 500 g
Masa drenada (%) (m/m)	No aplica
pH	5.3 mínimo - 6.5 máximo
Humedad (%)	Máximo 85
Sodio	Máximo 300mg/100g

11.5 Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/Kg)
Plomo	1.0
Arsénico	1.0
Cadmio	0.2

11.6 Materia extraña

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

11.7 Vida de anaquel

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

11.8 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.

11.9 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.

11.10 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.

11.11 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.

11.12 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.

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Version 5.1, vigente aplicable a procesamiento de Frijoles Refritos y Enteros. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.

REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-F-478-NORMEX-2005 Alimentos Frijoles Envasados.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.

13. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

13.1 Descripción

Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

13.2 Características sensoriales

Características Sensoriales	Descripción
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Debe ser 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.

13.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

13.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límites (%)
Contenido neto	Paquete de 1 kg
Humedad	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5
Sodio	300mg/100g de producto

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Tiamina (vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B3)	35	Nicotinamida

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

13.5 Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo ¹ y ²
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Arsénico	0.3 mg / kg
Aflatoxinas	12 µg / 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.

13.6 Materia extraña

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

13.7 Vida de anaquel

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

13.8 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.

13.9 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.

13.10 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 Grasas trans	g mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

13.11 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

13.12 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.



Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Version 5.1, vigente aplicable a Producción y Envasado de harina de maíz nixtamalizado (Cocción con Cal). EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.



REFERENCIAS

1. 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
2. Norma Mexicana NMX-F-046-SCFI-2018 Harinas de Maíz Nixtamalizado
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

