



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

**BASES DE PARTICIPACIÓN PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801-001-2013
RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO
ABIERTO.**

El Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave por conducto del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, con apoyo en lo dispuesto en los artículos 40 y 41 del Decreto No. 593 del Presupuesto de Egresos para el Gobierno del Estado de Veracruz-Llave correspondiente al Ejercicio Fiscal 2013, publicado en la Gaceta Oficial número ext. 446 del 21 de diciembre de 2012 y artículos 1, 7, 9, 12, 26 fracción I, 27 fracción I, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84 y demás relativos y aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, 95, 95 Bis y 118 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, así como el Artículo 2 fracción XVII y el artículo 37 y demás relativos y aplicables del Código de Procedimientos Administrativos para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, ha publicado el día **05 DE FEBRERO DE 2013** en la **GACETA OFICIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ, SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIONES GUBERNAMENTALES COMPRAYER** y en el periódico de circulación estatal **"DIARIO DE XALAPA"**, **CONVOCATORIA** dirigida a todas aquellas personas físicas y morales legalmente constituidas conforme a las Leyes de los Estados Unidos Mexicanos, interesadas en participar en la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801-001-2013 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**; por lo que los interesados deberán sujetarse a las siguientes:

B A S E S

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS BIENES EN LICITACIÓN

PUNTO 1.- Los bienes a adquirir son **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, correspondientes al Ejercicio 2013 conforme a las cantidades, características y especificaciones que se señalan en el **ANEXO TÉCNICO** de las presentes bases de licitación, mismas que integran los Programas Alimentarios de este Sistema.

PUNTO 2.- Los licitadores deberán participar con una sola opción de cotización por partida, mismas que deberán sujetarse estrictamente al requerimiento solicitado.

PUNTO 3.- No se recibirán proposiciones o se celebrará contratación alguna, con los proveedores o licitantes que, de conformidad con su objeto social registrado y autorizado, estén impedidos para elaborar y comercializar el bien solicitado por la institución, como lo establece la fracción VII del artículo 45 de la Ley de número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.

PUNTO 4.- La adjudicación se otorgará por la totalidad de las partidas, según el resultado de la evaluación al proveedor que cumpla con las especificaciones solicitadas, y demuestre su solvencia al cumplir los requisitos legales, técnicos y económicos y proponga las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad, financiamiento y oportunidad para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz.

PUNTO 5.- Los proveedores con residencia y domicilio fiscal en el Estado y en el Municipio de que se trate, tendrán preferencia para ser adjudicatarios, y se les permitirá un precio hasta 5% mayor que las cotizaciones foráneas, de conformidad con lo establecido en el artículo 49 de la Ley número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.



PUNTO 6.- Cuando dos o más proposiciones en igualdad de circunstancias cumplan con los requisitos establecidos, el contrato se adjudicará mediante el procedimiento de insaculación, con fundamento en el artículo 50 de la Ley de número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.

PUNTO 7.- Los bienes en licitación deberán estar garantizados por los participantes contra cualquier defecto de fabricación, composición o vicios ocultos, por un término mínimo de **CUATRO MESES**, contados a partir de la recepción de los mismos en los 212 DIF-Municipales, comprometiéndose a su reposición en caso de defectos de fabricación, composición y/o vicios ocultos, en un tiempo no mayor a cinco días naturales de que se notifique la solicitud del cambio, como se establece en el **ANEXO 3**.

PUNTO 8.- El participante deberá sostener sus precios hasta el vencimiento y cumplimiento total del contrato y además se obligará a mantener en estricta confidencialidad toda la información y requisitos establecidos en las presentes bases.

PUNTO 9.- El participante a quien se le adjudique el contrato derivado de la presente licitación, deberá iniciar la entrega de los bienes, **A PARTIR DEL 01 DE MARZO DE 2013, DE ACUERDO AL CALENDARIO DE ENTREGAS, LIBRE A PISO EN LOS 212 DIF-MUNICIPALES**, conforme al directorio que le será entregado al participante ganador.

PUNTO 10.- La forma de pago será con un plazo de **TREINTA DÍAS NATURALES**, contados a partir de la recepción de los bienes de acuerdo a calendario.

Para que los pagos se hagan efectivos, deberá mediar factura debidamente requisitada a favor del Sistema, siendo los datos de facturación los siguientes:

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
RFC. SDI 770430 IV2
AV. MIGUEL ALEMÁN No. 109
COL. FEDERAL
C.P. 91140
XALAPA-EQZ. VER

El pago es con recursos del Ramo 033 en pesos mexicanos, a través del Sistema Integral de Administración Financiera del Estado de Veracruz. Para la presente compra se cuenta con el debido Dictamen de Suficiencia Presupuestal (DSP), así como del Registro de Procedimientos de Adquisición e inversión (RPAI).

Para efecto de pago, el proveedor deberá estar registrado en el Padrón de Contratistas que expide la Dirección General de Inversión Pública de la Secretaría de Finanzas y Planeación. En caso de no contar con este requisito, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz no se hace responsable de que no realice la Secretaría de Finanzas y Planeación su pago oportunamente. Para el referido procedimiento se solicitó al Subcomité de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles de este Sistema, la reducción de plazos de acuerdo a lo establecido en el **Artículo 6 Fracción VIII** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz.

PUNTO 11.- Los productos ofertados deberán contar con un seguro específico para la presente licitación. El pago del seguro de traslado, flete y maniobras de los bienes correrá por cuenta del proveedor, debiendo ser entregados como se establece en el punto 9 de las presentes bases. Todos los costos que erogó el participante en la preparación y presentación de su propuesta serán totalmente a su cargo,



liberando al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia y al Gobierno del Estado de Veracruz de la obligación de reintegrarlos, cualquiera que sea el resultado de la licitación.

PUNTO 12.- Los participantes deberán contar por lo menos con 1 almacén de tráfico en el Estado de Veracruz. El licitante debe incluir en su propuesta técnica la ubicación del almacén y la documentación relativa a los avisos de funcionamiento expedidos por la Secretaría de Salud. De no contar el participante con dicho almacén la convocante permitirá el subarrendar siempre y cuando este cumpla las condiciones adecuadas y la capacidad para resguardar el producto requerido.

DESIGNACIÓN Y ATRIBUCIONES DE LA COMISIÓN DE LICITACIÓN QUE TENDRÁ A CARGO EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN

PUNTO 13.- La evaluación de las proposiciones correrá a cargo de la Comisión de Licitación integrada por el Titular de la Dirección de Finanzas y Administración, quien la presidirá; los Titulares o representantes de la Subdirección de Recursos Materiales; del Departamento de Licitaciones; Dirección Jurídica y Consultiva; Dirección de Atención a Población Vulnerable y Subdirección de Asistencia Alimentaria, esta última en calidad de Área Solicitante; todos ellos servidores públicos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz; la cual tendrá bajo su responsabilidad la evaluación de las propuestas.

PUNTO 14.- La Comisión de Licitación estará facultada para determinar si se aceptan o se desechan las proposiciones presentadas por parte de las empresas participantes, en los términos de la Ley. En el supuesto de que la Comisión de Licitación emita dictamen como “NO FAVORABLE”, la propuesta se desechará por insolvente.

La Comisión de Licitación tendrá amplias facultades para aplicar las presentes bases y las disposiciones legales relativas a la licitación y será la única facultada para interpretar administrativamente estas bases.

No formará parte de la Comisión de Licitación, pero podrá participar en todos los actos de la misma, con voz pero sin voto: el titular del Órgano Interno de Control.

Para los efectos anteriormente mencionados, el domicilio de la Comisión de Licitación será el ubicado en la Avenida Miguel Alemán No. 109, Colonia Federal de esta Ciudad, con horario de atención de lunes a viernes de 09:00 a 15:00 y de 16:00 a 18:00 hrs., con teléfonos (01 228) 842 3730 y 842 3737 extensiones 2303, 3315 y 3327.

PUNTO 15.- El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz podrá optar por realizar visita técnica y/o Auditorías de Calidad a través de una Comisión, a la planta empacadora y centro de distribución, los gastos derivados de estas serán cubiertos por los licitantes, con la finalidad de evaluar la aptitud como proveedor, verificar y validar que el participante cumpla en todos sus procesos con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, estas Auditorías se realizarán durante el tiempo necesario a todas las empresas participantes de la licitación para complementar su dictamen técnico. La convocante informará de manera aleatoria el turno de visitas a la empresa.

Asimismo, El DIF Estatal Veracruz, se reserva el derecho a solicitar información relativa a la que presenten y productos que oferten, a cualquier persona pública o privada, a dependencias o entidades, así como lo referente a cumplimiento en contratos adjudicados a las empresas participantes de la presente licitación.



PUNTO 16.- El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, durante la vigencia del contrato a celebrarse con el o los proveedores, podrá solicitar muestras de los bienes licitados para efectuar análisis de calidad que considere convenientes para evaluar el cumplimiento de calidad de los productos licitados, los que se realizarán en un laboratorio certificado, siendo los gastos de mensajería, envío de análisis y pruebas con cargo al proveedor. Lo anterior, independientemente de la entrega de las pruebas de laboratorio solicitadas en el documento 31 del punto 27 de las bases de la presente licitación, que entregará dentro de su propuesta técnica.

REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA

PUNTO 17.- En la presente licitación pública podrán participar todas las personas físicas y morales con experiencia y capacidad de empacar, comercializar y distribuir de manera adecuada los bienes objeto de esta licitación, quienes estarán legalmente constituidas conforme a las Leyes de los Estados Unidos Mexicanos, que cumplan con los requisitos de la convocatoria, bases y los señalados en La Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.

Queda prohibido a los licitantes concertar posturas entre sí, con fundamento en lo establecido en el artículo 46 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

PUNTO 18.- Los participantes deberán entregar **5 MUESTRAS FÍSICAS** de las partidas a concursar, Las muestras se recibirán en **EL ALMACÉN GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ**, ubicado en Avenida Miguel Alemán No. 109, Colonia Federal de esta ciudad Xalapa, Veracruz, en horario de **10:00 A 14:30 HORAS**, a partir de la fecha de publicación de la presente licitación y hasta las **10:30 HORAS** del **15 DE FEBRERO DE 2013**, fecha en que se llevará a cabo la celebración del acto de presentación y apertura de propuestas. Dichas muestras deberán presentarse conforme a lo establecido en el anexo técnico de las bases y deberán estar identificadas con los datos que se solicita a continuación: número de partida, descripción completa del bien, datos de la empresa y número de licitación. Podrán presentarse productos en envase transparente o dommie siempre y cuando contengan la descripción del producto, información nutrimental, marca, gramaje, lote y caducidad. De no cumplir con estos requisitos no se recibirán y de no corregirse será motivo de descalificación.

Las muestras presentadas podrán recogerlas en un término de 30 días naturales como máximo a partir del acto de notificación de fallo, de no ser así quedarán a disposición de esta Entidad, las cuales serán utilizadas para apoyo a los Programas de este Sistema. El Órgano Interno de Control, podrá verificar en dicho periodo el exacto cumplimiento de esta entrega.

DEL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA

PUNTO 19.- El procedimiento de la presente licitación pública nacional, se compondrá de la siguiente forma:

- Convocatoria
- Venta de bases;
- Junta de aclaraciones;
- Presentación y apertura de proposiciones;
- Emisión del dictamen técnico-económico;
- Notificación de Fallo

DE LA INSCRIPCIÓN Y ENTREGA DE BASES



PUNTO 20.- La venta de bases estará disponible en el **DEPARTAMENTO DE LICITACIONES** sito en Avenida Miguel Alemán 109, Colonia Federal de Xalapa, Veracruz; los días **05,06, 07,08 y 11 DE FEBRERO DE 2013**, en un horario de **9:00 a 14:00** y de **16:30 a 17:30**, el costo de las bases será de **\$6,000.00** (seis mil pesos 00/100 M.N.) y su pago deberá hacerse en **DEPOSITO EN CAJA, CHEQUE CERTIFICADO O CHEQUE DE CAJA**, expedido a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, o **DEPÓSITO BANCARIO** a la CUENTA NÚMERO **0678039328** de BANORTE, o bien, TRANSFERENCIA a la CLABE Interbancaria número **072840006780393287** de BANORTE.

PUNTO 21.- Las bases y convocatoria estarán disponibles en el Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales del Estado de Veracruz (COMPRAYER), con dirección electrónica en internet <http://www.compraver.gob.mx>, los días **05,06,07,08 y 11 DE FEBRERO DE 2013** y en la página WEB del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz: www.difver.gob.mx.

PUNTO 22.- Será requisito indispensable para participar en la presente licitación la adquisición de las bases; por ningún motivo el derecho de participación será transferible ni el costo de las bases será reembolsable. En caso de declararse desierta la presente licitación queda sin efecto la devolución del pago de las correspondientes bases. Si este Sistema emite una segunda convocatoria, tendrá que efectuar nuevamente el pago de bases.

DE LA JUNTA DE ACLARACIONES

PUNTO 23.- Cualquier duda o aclaración con respecto a la convocatoria y bases de licitación, será resuelta en la junta de aclaraciones, debiendo formularlas por escrito antes de dicho acto, remitiéndolas hasta 24 horas antes al Departamento de Licitaciones, fax **(228) 8423752**, o al correo electrónico eoherrera@difver.gob.mx; asimismo, será obligatorio enviar en este mismo término copia del pago de bases para participar en la presente licitación.

PUNTO 24.- La junta de aclaraciones se llevará a cabo el día **13 DE FEBRERO DE 2013, a las 13:00 HORAS** en la Sala anexa a la Dirección de Finanzas y Administración, Tercer Piso del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia, sita en la Avenida Miguel Alemán número 109, Colonia Federal de esta Ciudad, Xalapa, Ver.; ante la presencia de la Comisión de Licitación y el titular del Órgano Interno de Control.

La asistencia a este acto será opcional para los participantes y serán considerados como tales sólo aquellas que hayan comprado las bases; ya sea que se presenten las preguntas por escrito de manera personal o enviadas por fax o correo electrónico; los acuerdos que se tomen en la junta de aclaraciones serán obligatorios para todos. El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz enviará a los ausentes copia del acta correspondiente, el participante está obligado de enviar acuse de recibo a través del mismo medio en que le fue remitido.

La junta de aclaraciones se publicará en el Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales CompraVer y en la página WEB del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz: www.difver.gob.mx.

PUNTO 25.- En la junta sólo se dará respuesta a las preguntas que sean presentadas en tiempo y forma por los participantes, de acuerdo al punto 23 de las presentes bases, las cuales se detallarán en el acta que se levante al efecto, desechándose aquellas que no se hayan remitido con la anticipación solicitada en dicho punto.

PUNTO 26.- Concluido el acto, se elaborará el acta circunstanciada que deberán rubricar todos los asistentes a la misma; la omisión de firma por parte de alguno o algunos de los participantes no invalidará el contenido y efecto del documento.



INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE OFERTAS

PUNTO 27.- Las propuestas que presentarán los participantes serán: **TÉCNICAS Y ECONÓMICAS** y contendrán los datos que a continuación se indican, debiéndose elaborar específicamente de la siguiente forma:

- I. Los documentos que integren las propuestas técnica y económica deberán presentarse en el orden abajo señalado y elaborarse en **papel original membreteado de la empresa** especialmente para la presente licitación pública nacional, señalando domicilio y teléfono donde se le pueda hacer cualquier tipo de notificación (personalmente o por correo certificado con acuse de recibo), considerando lo establecido en el artículo 44 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y conforme al artículo 37 del Código de Procedimientos Administrativos para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y debiendo contar con **firma autógrafa cada una de las hojas y páginas que conformen TODOS los documentos presentados**, por quien tenga facultades legales para asumir las obligaciones que de esta licitación se generen (en caso de no cumplir será motivo de descalificación) siendo obligatorio este último requisito, no deben contener tachaduras o enmendaduras. Las propuestas deberán ser elaboradas en idioma español y totalmente en moneda nacional (**pesos**). Se deberá de sostener los precios aún en caso de errores aritméticos o de otra naturaleza hasta el vencimiento y cumplimiento total del contrato. No deberán contener la leyenda **“SE AJUSTA A BASES”, “CONFORME A BASES” o “DE ACUERDO A BASES”** u otras análogas, de hacerlo no será motivo de descalificación de la presente licitación. Los documentos deberán ser dirigidos al **C.P. Miguel Ángel Ortiz Romero, Encargado de Despacho de la Dirección de Finanzas y Administración**.
- II. Las ofertas técnicas y económicas deberán presentarse por separado en sobres cerrados, ambos firmados de manera autógrafa por el licitante o su representante legal, sellados de manera que los hagan inviolables, debidamente identificados como **PROPUESTA TÉCNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA** y deberán contener el nombre del participante.
- III. Para el caso de representante especial para la presentación de los sobres de ofertas y firma de acta deberá presentarse carta poder en original firmada por el representante legal con facultades para emitirlo, por los testigos y quien recibe el poder, así como copia simple del poder notarial del representante legal e identificación de ambos. (Fuera de los sobres)
- IV. La documentación que integren las propuestas técnicas y económicas, deberán respetar el orden señalado utilizando separadores y foliando el total de las hojas que la integran, por ejemplo: 1 de 50, 2 de 50, 3 de 50 y así sucesivamente, el cual es únicamente de control para una mejor conducción del evento. NO será motivo de descalificación el no presentarlo así.

Dentro del sobre de la propuesta técnica deberá incluirse:

- Documento 1.** Índice del contenido de la propuesta técnica. NO será motivo de descalificación el no presentarlo.
- Documento 2.** Copia de la identificación oficial del representante legal de la persona moral o persona física participante, con fundamento en el artículo 42 segundo párrafo de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.
- Documento 3.** Fotocopia del Registro Federal de Contribuyentes para personas morales y para las Personas Físicas presentar el trámite realizado ante el Registro Federal de Contribuyentes

del Sistema de Administración Tributaria de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

- Documento 4.** Estados financieros auditados y dictaminados del **ejercicio fiscal 2011**, con un capital contable mínimo de mil ochocientos millones de pesos, debidamente validados y firmados por contador público certificado por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público como despacho dictaminador, presentando la cédula que acredite la calidad antes señalada.
- Documento 5.** Los participantes deberán tener experiencia en programas de esta naturaleza, acreditándolo mediante originales o copias certificadas para cotejo y copia simple de facturas por ventas a Entidades de cualquier Estado de la República Mexicana de las ventas en los años, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011 y 2012.
- Documento 6.** Carta en papel del participante, donde testimonie conocer las disposiciones de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.
- Documento 7.** Copia y original para cotejo del comprobante de adquisición de las bases de la licitación.
- Documento 8.** Recibo de entrega de muestras conforme al punto 18 de las bases.
- Documento 9.** La documentación técnica, especificaciones, características y marcas de los bienes de acuerdo al **ANEXO TÉCNICO**.
- Documento 10.** Escrito donde manifieste bajo protesta de decir verdad que los bienes ofertados cuentan con por lo menos el 50% de grado de contenido nacional de conformidad con el artículo 29 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz, conforme al **ANEXO 4**.
- Documento 11.** Carta en papel del participante en la que manifieste que conoce las bases y acepta todas y cada una de las condiciones establecidas en ellas, así como los acuerdos tomados en la junta de aclaraciones.
- Documento 12.** Escrito en hoja del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que participa en la presente licitación en condiciones que no implican ventajas ilícitas respecto de otro interesado.
- Documento 13.** Carta compromiso en donde manifieste que durante las entregas presentará la misma calidad y marca del producto que entregó y ofertó en esta licitación.
- Documento 14.** Escrito bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en los supuestos que señala el artículo 45 de Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave, conforme al **ANEXO 1**.
- Documento 15.** Escrito donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para suscribir a nombre de su representada las propuestas correspondientes, mismo que deberá redactarse conforme al **ANEXO 2**.
- Documento 16.** Carta compromiso para garantizar los bienes en un término mínimo de **CUATRO MESES** contados a partir de la recepción de los mismos en los 212 DIF-Municipales, comprometiéndose a su reposición en caso de defectos de fabricación, composición y/o vicios ocultos, en un tiempo no mayor a cinco días naturales de que se notifique la solicitud del cambio. Mismo que deberá redactarse conforme al **ANEXO 3**.

Documento 17. Escrito donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que no le ha sido rescindido o sancionado su contrato por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, por retraso en las entregas o mala calidad de los productos (aplica para proveedores con quien se tenga o se haya tenido relaciones comerciales).

Documento 18. Escrito donde manifieste bajo protesta de decir verdad que no ha sido sancionado con la rescisión administrativa de contrato alguno por Dependencia o Entidad ya sea Estatal o Federal, asimismo, que no se encuentra en situación de mora respecto del cumplimiento de otro u otros contratos.

El DIF Estatal Veracruz se reserva el derecho de solicitar información a dependencias o entidades ya sea estatales o federales, acerca del cumplimiento en contratos adjudicados a las empresas participantes de la presente licitación.

Documento 19. Carta compromiso firmada por el representante legal de la empresa donde se compromete a que en cada lote de entrega, se acompañará de un escrito con firma responsiva en la que manifieste que los productos entregados poseen la calidad requerida y que además asumirá la responsabilidad por cualquier daño relativo a los productos que entregue, asegurando el respaldo al DIF Estatal Veracruz en este rubro.

Documento 20. Carta(s) de respaldo del(los) proveedor(es) del licitante, a efecto de garantizar el correcto y total suministro de los bienes en concurso.

Documento 21. Carta del licitante donde se indique la capacidad de producción y distribución suficientes de los bienes que pretende ofertar, conteniendo la siguiente información:

Capacidad de producción instalada.
Volumen de producción diaria.
Volumen de producción mensual.
Volúmenes comprometidos con otros clientes.
Volumen disponible para el DIF-Estatal Veracruz.

Documento 22. Carta y croquis en la que especifique el lugar donde se encuentra ubicado el o los almacenes donde serán almacenados los bienes objeto de esta licitación, especificando la cantidad del producto almacenado disponible para el DIF Estatal Veracruz indicando dirección y teléfono de éstos, con la finalidad de que la convocante, sí así lo decide, realice visitas a las instalaciones de la participante, a fin de verificar en el momento que así lo requiera, el volumen disponible declarado por la participante, además de manifestar que acepta el pago de los gastos que generen las visitas por parte de los integrantes de la comisión de licitación.

Así mismo se deberá presentar un Programa de control de plagas y la relación de los productos químicos a emplear, en la fumigación de el(los) almacén(es) de tráfico que resguarden los bienes de los Programas.

Documento 23. Escrito donde indique que cuenta con la capacidad legal, técnica, financiera y con el personal suficiente para el total y satisfactorio suministro de los bienes, manifestando el capital contable del licitante.

Documento 24. Carta donde se compruebe el Control de Calidad del productor o fabricante de los productos que integran los diferentes bienes licitados, con la siguiente información para

respaldo:

Sistema de monitoreo en el que se registren los puntos de control y los puntos críticos de control para el proceso de manufactura.

Deberá entregar al DIF-Estatal Veracruz, si es su caso, copia de la última verificación sanitaria realizada por la Secretaría de Salud; o bien carta solicitud de verificación firmada y sellada por la autoridad competente.

El proveedor deberá entregar el diagrama de flujo del proceso de producción, incluyendo los puntos de control y los puntos críticos de control.

- Documento 25.** Documento en original para cotejo y copia simple donde que compruebe que el almacén de armado del licitante cuenta con las Certificaciones de calidad **ISO 22000:2005 y ISO 9001:2008 vigentes**, emitidos por un organismo de certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, con alcance mínimo de formación de despensas, empaques y entrega de productos alimenticios a Instituciones públicas y privadas, expedidos en ambos casos a nombre del licitante y anexar copia simple de la acreditación vigente de la empresa certificadora ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A).
- Documento 26.** Carta donde se comprometa a entregar los bienes licitados libre a piso de acuerdo al Calendario de Entregas o bien en donde el DIF Estatal lo solicite dentro del territorio perteneciente al Estado de Veracruz.
- Documento 27.** Carta donde presente la logística que empleará para garantizar la entrega oportuna de los bienes licitados.
- Documento 28.** Carta donde indique que en el caso de haber prestado sus servicios al DIF en cualquier entidad federativa del país, deberá especificar: el tipo de servicio prestado, los volúmenes de producto vendido, el período de servicio, mencionando cualquier problema presentado y en su caso su solución.
- Documento 29.** Carta compromiso del proveedor en donde manifieste entregar bimestralmente copia de la realización del control de plagas en almacenes y transporte, firmada por la empresa que los lleva a cabo y con rúbrica del responsable de calidad de la empresa como aval de ese trabajo.
- Documento 30.** Carta compromiso donde el proveedor se compromete a cumplir con lo establecido en las especificaciones técnicas en cuanto a envase, presentación y embalaje.
- Documento 31.** Pruebas de Laboratorio realizadas en un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) para cada uno de los productos en los que se indiquen expresamente que los bienes cumplen con las pruebas de laboratorio requeridas de acuerdo con las especificaciones técnicas de calidad indicadas en el anexo técnico, dichas pruebas deberán tener una vigencia máxima de 60 días naturales anteriores a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas. La Subdirección de Asistencia Alimentaria confirmará la autenticidad de los mismos.
- Documento 32.** Copia de la constancia de la Acreditación del laboratorio ante la EMA (VIGENTE).
- Documento 33.** Aviso de funcionamiento, expedido por la Secretaría de Salud, de la empresa participante en la presente licitación, así como la siguiente documentación:

Copia de la última acta de verificación realizada por la Secretaría de Salud a cada una de las plantas de producción y almacenes, y su correspondiente dictamen.

En caso de que la autoridad sanitaria haya emitido recomendaciones de mejora; el proveedor deberá anexar la documentación que acredite el haber realizado dichas mejoras.

En caso de que la empresa se haya comprometido a realizar dichas mejoras en fecha posterior al periodo de licitación, deberá entregar copia del escrito en el que se compromete con la Secretaría de Salud a realizar las mejoras.

Documento 34. Carta del licitante donde manifieste que cuenta con un programa de control y registro anexando a la misma la siguiente documentación:

Diagramas de flujo de los procesos de manufactura de cada uno de los bienes, desde la recepción de los productos que las integran hasta el envasado y embalado.

Puntos críticos de control en cada etapa del proceso de manufactura.

Sistema de monitoreo de los Puntos Críticos que deberá contener entre otros, límites críticos, mediciones de monitoreo, acciones correctivas.

El DIF Estatal Veracruz verificará y validará dicho programa de control y registro.

Documento 35. Carta compromiso del participante donde quede estipulado que de ser adjudicado con el contrato de la presente licitación, cumplirá con los requisitos de envase y embalaje de los bienes y los productos que las integran, conforme a lo marcado en las especificaciones técnicas de calidad de cada uno de los productos contenidos en el *ANEXO TÉCNICO*.

Documento 36. Carta bajo protesta de decir verdad, que no ha iniciado como parte actora promoción alguna, ni es parte demandada de ningún juicio ordinario por cualquier vía, ya sea civil, mercantil, penal o administrativa, en los últimos cinco años en contra del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz.

Documento 37. Fotocopia de alta al catálogo de proveedores del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave (SEFIPLAN) vigente.

Documento 38. Con el objeto de asegurar la correcta ministración de los bienes licitados, evitando con ello el desabasto a la población vulnerable del Estado, los licitantes deberán presentar escrito mediante el cual se comprometen a llevar a cabo la primera entrega puntualmente a partir del **01 de Marzo del año 2013** de acuerdo al calendario señalado en el Anexo 10. **Dicho escrito deberá ser respaldado a través de una garantía de 14 millones de pesos (m/n) mediante la expedición de un cheque certificado o en su caso, póliza de fianza, ambos documentos a favor de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Estado de Veracruz.**

El escrito y los documentos ejecutivos establecidos en el párrafo anterior, habrán de presentarse en la respectiva propuesta técnica, en el entendido de que al concluir el proceso de licitación, serán devueltos a aquellos proveedores no adjudicados, el mismo día de su notificación. Asimismo, a los diez días hábiles en que el proveedor adjudicado haya dado cumplimiento puntual a la primer entrega, el referido medio de garantía será cancelado y quedará sin efectos o en su caso se realizará su devolución.

V. Dentro del sobre de la propuesta económica deberá incluirse:

Documento A. Índice del contenido de la propuesta económica. NO será motivo de descalificación el no presentarlo.



Documento B. Documento en el que deberá señalar en forma detallada la siguiente información conforme lo establecido en el ANEXO 6:

- a) La descripción del bien.
- b) La marca del bien.
- c) Los precios unitarios.
- d) El precio global, desglosando el importe del Impuesto al Valor Agregado
- e) En su caso, los descuentos que ofrezca.
- f) De ser el caso, todas aquellas condiciones que beneficien al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia y Gobierno del Estado de Veracruz, las que serán tomadas en consideración en el dictamen correspondiente.

Documento C. Documento en el que deberá estipular de manera clara y precisa conforme al **ANEXO 7 y puntos 7, 8, 9 y 10**, la siguiente información:

- a) La forma de entrega de los bienes,
- b) El lugar de entrega de los bienes,
- c) El tiempo de entrega de los bienes,
- d) La forma de pago,
- e) La vigencia de los precios,
- f) De ser el caso, todas aquellas condiciones que beneficien al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia y Gobierno del Estado de Veracruz, las que serán tomadas en consideración en el dictamen correspondiente.

Documento D. Carta bajo protesta de decir verdad en la que se compromete a presentar la fianza solicitada en el punto 48 de las presentes bases.

Documento E. Escrito en el que manifiesten y autoricen sus datos bancarios para efecto de pago, señalando: nombre del banco a depositar; nombre de la empresa o titular de la cuenta, número de cuenta, clabe interbancaria (CLABE) y correo electrónico.

Documento F. Escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que sostendrá los precios, aún en caso de errores aritméticos o de otra naturaleza, hasta el vencimiento y cumplimiento total del contrato, de acuerdo al **ANEXO 8**.

ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES

PUNTO 28.- La presentación y apertura de proposiciones, se llevará a cabo en dos etapas. Las propuestas podrán presentarse personalmente o bien remitirse oportunamente, de las **10:30 HORAS A LAS 11:30 HORAS del día 15 DE FEBRERO DE 2013**, en la Sala de Juntas de la Dirección de Finanzas y Administración, Tercer Piso del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, sito en Avenida Miguel Alemán 109, Colonia Federal, en esta Ciudad de Xalapa, Veracruz; en el entendido de que toda propuesta extemporánea a la fecha y hora del acto de apertura será desechada. ***Queda prohibida la utilización de teléfonos celulares o localizadores durante el procedimiento del acto ya citado, así como salir de la Sala de Juntas, salvo que sea descalificada su propuesta.***

PUNTO 29.- El acto de Presentación de Propuestas y Apertura de Propositiones, se llevará a cabo el día **15 DE FEBRERO DE 2013 a las 13:00 HORAS**, en la Sala de Juntas de la Dirección de Finanzas y Administración, Tercer Piso del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, sito en Avenida Miguel Alemán 109, Colonia Federal, en esta Ciudad de Xalapa, Veracruz.



Antes de que sean abiertos los sobres que contengan la propuesta técnica, los proveedores verificarán que el sobre que contiene su propuesta, se encuentre debidamente cerrado y que no presente violación.

PUNTO 30.- El resultado de la presentación y apertura de las proposiciones técnicas se hará constar en acta circunstanciada, en la que se precisen las proposiciones técnicas aceptadas, así como las que fueron desechadas, asentando las razones para su valoración; **La comisión técnica, para el análisis de las muestras y proposiciones recibidas, tomará en cuenta, de ser el caso, la visita técnica y la prueba de aceptación, para que emita el dictamen correspondiente.**

PUNTO 31.- Los sobres que contengan las proposiciones económicas correspondientes a las técnicas que fueron desechadas, permanecerán cerrados bajo custodia de la comisión o mesa de trabajo, los cuales les serán devueltos a los concursantes 30 días hábiles después, contados a partir de la fecha de emisión del fallo de la presente licitación, dicho sobre se devolverá sin abrir.

PUNTO 32.- Terminada la etapa técnica, se procederá a la etapa económica, en la que solamente participarán los licitantes cuyas proposiciones técnicas hayan sido aceptadas. Hecho lo anterior, la comisión de la licitación o la mesa de trabajo abrirán los sobres que contengan las proposiciones económicas respectivas, procediéndose al examen de los documentos que la integran, a la lectura de su importe y a la elaboración de los cuadros comparativos.

Antes de que sean abiertos los sobres que contengan la propuesta económica, los proveedores verificarán que el sobre que contiene su propuesta, se encuentre debidamente cerrado y que no presente violación.

Los participantes descalificados en cualquiera de los dos actos de apertura de proposiciones técnica o económica, podrán permanecer en la Sala sin voz ni voto una vez que se les haya informado de su descalificación y hayan manifestado lo que a su derecho convenga. Sin embargo, en caso de que el proveedor descalificado no respete la determinación y altere el correcto desarrollo del evento, la comisión de licitación por conducto de su Presidente, tendrá atribuciones para indicarle al proveedor que abandone la sala inmediatamente y espere al término del evento para la firma del acta correspondiente.

PUNTO 33.- Los miembros de la comisión o mesa de trabajo rubricarán todas las proposiciones presentadas, quedando los sobres bajo su custodia hasta la emisión del fallo; las ofertas recibidas deberán firmarse en las partes correspondientes a las especificaciones, aspectos económicos, tiempos y lugares, cuando menos por dos proveedores designados por los concursantes, se harán constar las razones que llevaron a aceptar las proposiciones de mérito y en su caso, aquellas por las que se desestimaron las demás.

PUNTO 34.- Se procederá al cierre del acta circunstanciada en la que se hará constar el desarrollo de las acciones realizadas en dichos actos, junto con los documentos presentados, las cuales serán firmadas por los proveedores y servidores públicos del DIF-Estatal de Veracruz que hayan intervenido entregándose copia de las mismas a los proveedores participantes .

PUNTO 35.- Iniciado el acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas, no se permitirá el acceso a participante alguno, así mismo, no se podrán anexar documentos o hacer correcciones a las propuestas presentadas.

ELABORACIÓN DEL DICTAMEN

PUNTO 36.- La Comisión de la Licitación con base en el análisis comparativo de las propuestas y su propio presupuesto, elaborará un dictamen técnico-económico cuya emisión será a más tardar el día **19 DE FEBRERO DE 2013 a las 17:00 HORAS** en la Sala anexa a la Dirección de Finanzas y Administración, Tercer



Piso, sito en Avenida Miguel Alemán 109 Colonia Federal en la Ciudad de Xalapa, Veracruz; en el que se harán constar las propuestas admitidas y las desechadas; asimismo, expresará cuál de los participantes reúne las mejores condiciones en cuanto a calidad, rendimiento, precio, financiamiento, oportunidad, tiempo de entrega, servicios, garantías y demás estipulaciones favorables para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, indicando también las razones y causas por las que en su caso se descalifique a alguno de los participantes. Asimismo, se señalarán los lugares que corresponda a los participantes de acuerdo al monto de sus propuestas y haciendo mención por lo que hayan sido desechadas. De conformidad con los artículos 35 fracción IV, y 43 fracción VII de la Ley Número 539 Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz -Llave.

PUNTO 37.- El dictamen se hará por escrito y contendrá los puntos resolutive expresando de manera resumida, clara y concreta en favor de quién se debe pronunciar el fallo para celebrar el contrato y suscribirlo, con el apercibimiento para el ganador de que si no comparece a suscribir el contrato respectivo en el término estipulado para ello, se adjudicará si la oferta resulta conveniente, a la siguiente mejor postura. La adjudicación de la licitación se hará en los términos estipulados en el punto cuarto de las presentes bases.

PUNTO 38.- La preferencia, respecto de bienes de tecnología y calidad superiores a las mínimas requeridas, aun cuando exista un diferencial no mayor al diez por ciento entre la oferta de mejor calidad y la cotización inmediata inferior calificada, siempre que con ello no se rebase la disponibilidad presupuestal.

PUNTO 39.- En caso de ser necesario, la Comisión de Licitación podrá solicitar para la elaboración y emisión del dictamen, la opinión técnica de una dependencia o instancia gubernamental, especialista en el análisis de los bienes objeto de la presente licitación o un técnico particular perito en el ramo. Además, podrá realizar visitas a las instalaciones de los participantes cuando así lo determine conveniente, con el fin de comprobar y determinar su capacidad y aptitud para dar cumplimiento a su oferta.

PUNTO 40.- Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases, así como las proposiciones presentadas por los concursantes podrán ser negociadas.

Los Órganos internos de Control de las instituciones vigilarán durante el suministro, el cumplimiento de las disposiciones de la Ley Federal de Competencia Económica y pondrán en conocimiento de la Comisión Federal de Competencia toda posible irregularidad; vigilarán, así como, la Ley Federal de Metrología y Normalización, específicamente en lo relativo a normas oficiales mexicanas o normas mexicanas.

DESCALIFICACIÓN DE PARTICIPANTES

PUNTO 41.- Con fundamento en el artículo 39 fracción XI de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave, se descalificará a los participantes que:

- No cuenten con firma autógrafa ***cada una de las hojas y páginas que conformen TODOS los documentos presentados***, por quien tenga facultades legales para asumir las obligaciones que de esta licitación se generen;
- Presenten en un sólo sobre, las propuestas técnica y económica;
- Presenten información económica en la propuesta técnica;
- Omitan alguno de los requisitos solicitados en el sobre de la propuesta técnica;
- Omitan alguno de los requisitos solicitados en el sobre de la propuesta económica;
- Cuando se compruebe que algún proveedor ha acordado con otro u otros elevar los precios del bien; y,

Si en su propuesta no presenta la cantidad y unidad de medida tal como se indica en el anexo técnico;

No cumplan con cualquiera de los requisitos exigidos por las presentes bases, excepto el punto 27 Fracción III, el cual es únicamente de control para una mejor conducción del evento; documento 1 de la fracción IV; documento A y el inciso f, de los documentos B y C, Fracción V del mismo punto.

PUNTO 42.- Queda prohibido a los participantes entablar cualquier contacto con algún o algunos de los miembros de la Comisión de la licitación o cualquier otro servidor público relacionado directa o indirectamente con el proceso de licitación, para tratar cualquier aspecto relativo a la evaluación de sus propuestas. Esto entendido desde el momento de la apertura de propuestas hasta la notificación del fallo correspondiente. La violación a lo anterior, dará motivo a su descalificación.

De igual forma, el o los participantes descalificados en cualquiera de los dos actos de apertura de proposiciones técnica o económica, podrán permanecer en la Sala sin voz ni voto una vez que se le haya hecho la notificación de su descalificación, para firmar el acta correspondiente conjuntamente con los participantes cuyas propuestas económicas hayan sido aceptadas.

NOTIFICACIÓN DEL FALLO

PUNTO 43.- Elaborado el dictamen correspondiente, la convocante notificará por escrito y con acuse de recibo, el fallo de la licitación a más tardar el día **19 DE FEBRERO DE 2013 A PARTIR DE LAS 17:30 HORAS**, mismo que se les enviará a su domicilio fiscal, el cual se indicará en el formato del anexo 2 de las presentes bases.

RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN DE ASUNTOS JURÍDICOS SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

PUNTO 44.- Dentro de los **cinco días hábiles siguientes** a la fecha de notificación del fallo, el participante que resulte adjudicado de la licitación, deberá comparecer ante el titular de la **DIRECCIÓN JURÍDICA Y CONSULTIVA**, sito en la Avenida Miguel Alemán 109 Colonia Federal de esta Ciudad Xalapa, Veracruz en un horario de 10:00 a 14:00 horas días hábiles, de lunes a viernes, para suscribir el contrato correspondiente **ANEXO 9 MODELO DE CONTRATO**, debiendo exhibir previamente a la firma del contrato, la documentación legal que a continuación se cita:

* Persona física: Acta de nacimiento, identificación oficial vigente, cédula fiscal, alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, poder notarial en el supuesto de que asista un representante legal y fotocopia de alta al catálogo de proveedores del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave (SEFIPLAN) vigente.

el proveedor adjudicado presentará previo a la firma del contrato, constancia de cumplimiento de obligaciones fiscales, por contribuciones fiscales, por contribuciones estatales y opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales, expedidas por la dirección general de recaudación de la secretaría de finanzas y planeación, así como por el servicio de administración tributaria, respecto de impuesto federales, respectivamente.

* Persona Moral: Acta constitutiva, modificaciones al acta constitutiva según sea el caso; identificación oficial vigente, cédula fiscal, alta ante la Secretaría de



Hacienda y Crédito Público, poder notarial del representante legal de la empresa y fotocopia de alta al catálogo de proveedores del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave (SEFIPLAN) vigente.

el proveedor adjudicado presentará previo a la firma del contrato, constancia de cumplimiento de obligaciones fiscales, por contribuciones fiscales, por contribuciones estatales y opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales, expedidas por la dirección general de recaudación de la secretaría de finanzas y planeación, así como por el servicio de administración tributaria, respecto de impuestos federales, respectivamente.

En ambos casos, deberán exhibir póliza de fianza de cumplimiento de contrato por el 10% y la correspondiente fianza de vicios ocultos por el 5%. Ambas garantías serán expedidas en base al monto mínimo contratado, tal y como lo establece el punto 48.

En caso de no presentar la documentación completa y en tiempo, la Dirección de Finanzas y Administración cancelará la adjudicación correspondiente, elaborando el acta circunstanciada para tal efecto y comunicando a la Comisión de la Licitación, en ese caso, procederá a celebrarlo con el licitante que haya ocupado la segunda mejor opción, siempre que la diferencia en precio, con respecto de la proposición que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al diez por ciento, en cuyo caso se iniciará otro procedimiento de licitación. De conformidad con el artículo 63 de la Ley Número 539 Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.

PUNTO 45.- El contrato lo firmará el Director de Finanzas y Administración y Presidente del Subcomité para las Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles de este Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en el Estado de Veracruz, previa validación del Titular de la Dirección Jurídica y Consultiva y del licitante o su representante legal de la participante ganadora de la licitación; de no comparecer en el plazo citado en el punto 44, se celebrará con el licitante que haya ocupado la segunda mejor opción, siempre que la diferencia en precio, con respecto de la proposición que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al diez por ciento. En caso de dos o más proposiciones en igualdad de circunstancias cumplan con los requisitos establecidos, el pedido o contrato se adjudicará mediante el procedimiento de insaculación, con fundamento en el artículo 50 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

PUNTO 46.- La adjudicación se formalizará a través de contrato abierto, por lo que para efectos de esta licitación y la elaboración del contrato, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, se compromete y se obliga a comprar las cantidades mínimas señaladas en el anexo técnico y pagar el importe mínimo adjudicado al proveedor; teniendo la convocante la opción de girar nuevos pedidos para cubrir las cantidades máximas señaladas en el anexo técnico de estas bases, esto último en función de las necesidades del Sistema.

PUNTO 47.- Dentro de su presupuesto aprobado y disponible, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, bajo su responsabilidad y con fundamento en el artículo 65 de la ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz, a través de la Dirección Jurídica y Consultiva, podrá pactar con el proveedor la ampliación mediante adendum del contrato formalizado, siempre y cuando no represente más del veinte por ciento del monto total de la partida que se amplíe y que el proveedor sostenga en la ampliación el precio pactado originalmente. Igual porcentaje se aplicará a las prórrogas que se hagan respecto de la vigencia de contratos.



Las ampliaciones se harán dentro de los seis meses posteriores a la firma del contrato.

PUNTO 48.- Con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato o pedido correspondiente, la calidad de los bienes, vicios ocultos, el pago de daños y perjuicios ocasionados por su incumplimiento, el pago de las penas convencionales y todas las obligaciones pactadas, el contratante deberá exhibir a favor de la **Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave**, dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del contrato, póliza de fianza expedida por compañía legalmente autorizada para ello, por el importe del **10% (DIEZ POR CIENTO)**, del monto mínimo contratado (sin incluir el impuesto al valor agregado), conforme al ANEXO 5; obligándose a presentar un adendum a la póliza de fianza por el mismo porcentaje y en el mismo término por cada pedido adicional que se realice, pudiendo cubrir hasta la cantidad máxima señalada en el anexo técnico, así como cubrir el monto máximo adjudicado.

Para este efecto la compañía afianzadora deberá aceptar expresamente cumplir con los siguientes requisitos:

La fianza deberá estar vigente por un año más, contado a partir de la fecha en que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, reciba de conformidad el bien materia de la licitación.

Deberá aceptar expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en los artículos 95, 95 BIS y 118 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas.

Se deberá comprometer a pagar hasta la cantidad importe de la fianza y los montos resultantes de la aplicación de las cláusulas penales acordadas en el contrato respectivo, en caso de que su fiado no justifique plenamente y a satisfacción del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, el cumplimiento del contrato.

La póliza sólo podrá cancelarse a petición, por escrito de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

Asimismo, dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del contrato el licitante adjudicado deberá garantizar con póliza de fianza de vicios ocultos por el **5% (CINCO POR CIENTO)** del importe del monto mínimo contratado (sin incluir el impuesto al valor agregado); obligándose a presentar un adendum a dicha póliza de fianza por el mismo porcentaje y en el mismo término por cada pedido adicional que se realice, pudiendo cubrir hasta la cantidad máxima señalada en el anexo técnico, así como cubrir el monto máximo adjudicado.

Si el licitante adjudicado no presenta las pólizas de fianza tanto de cumplimiento del contrato, como la correspondiente de vicios ocultos en un término de a más tardar diez días hábiles contados a partir de la suscripción del mismo, la convocante podrá en su caso rescindir administrativamente el contrato celebrado.

PUNTO 49.- El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz podrá suspender y rescindir administrativamente el contrato, a través de la Dirección Jurídica y Consultiva; en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del o los proveedores, así como revocarlos anticipadamente cuando concurren razones de interés público, con fundamento en los artículos 79, 80 y 81 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.



PUNTO 50.- El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, únicamente pagará, sí es el caso, el Impuesto al Valor Agregado; las demás contribuciones que se causen por motivo de la celebración de los contratos o pedidos correrán a cargo del proveedor contratante.

PUNTO 51.- El proveedor contratante se responsabiliza expresamente en los casos que se infrinjan derechos de autor, patentes o marcas, liberando totalmente de ello al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz y al Gobierno del Estado de Veracruz.

DECLARACIÓN DEL CONCURSO DESIERTO

PUNTO 52.- El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz podrá declarar desierta la presente Licitación Pública, cuando:

No haya licitantes;

Se acredite de manera fehaciente, que los precios de mercado son inferiores a las mejores ofertas recibidas;
Los licitantes incumplan con los requisitos previos establecidos en la convocatoria y con los requisitos de las bases respectivas;

No lo permita el presupuesto;

Los montos de las ofertas económicas excedan lo autorizado: y

Se presente caso fortuito o fuerza mayor;

La declaración que haga el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, de considerar desierta la licitación pública, se comunicará por escrito a los participantes.

PUNTO 53.- Declarada desierta la licitación con base en las fracciones I, II, III y V, del artículo 47 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; se procederá a expedir una segunda convocatoria para una nueva licitación, a la cual podrán inscribirse todos los participantes de la primera, incluyendo los que fueron descalificados, siempre y cuando cumplan con los requisitos exigidos en las bases respectivas.

Si la segunda convocatoria se declara desierta, se procederá a la adjudicación directa. En caso de que una licitación sea declarada parcialmente desierta, se estará a los montos establecidos en la ley de la materia de conformidad con el artículo 53 segundo párrafo de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

CANCELACIÓN O REDUCCIÓN DE LAS PARTIDAS EN CONCURSO

PUNTO 54.- Cuando concurren razones de interés público, de caso fortuito o de fuerza mayor, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz podrá proceder a la cancelación del concurso o la reducción de la cantidad de bienes a adquirir, sin responsabilidad para él, haciéndolo del conocimiento de los participantes en forma oportuna.

DEL RECURSO DE REVOCACIÓN

PUNTO 55.- El recurso de revocación por parte de los participantes, se hará valer por escrito ante la Contraloría Interna dentro de los **CINCO DÍAS HÁBILES**, a partir del día siguiente a aquel en que surta sus efectos la notificación de los actos o resoluciones, de conformidad con los artículos 82, 83 y 84 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

DE LAS INFRACCIONES



PUNTO 56.- Son infracciones y serán sancionados conforme a lo dispuesto en la Ley que la regula, los licitantes o proveedores que:

- Proporcionen a la institución información falsa o documentación alterada;
- Incumplan con los términos del contrato;
- Lesionen el interés público o la economía de las instituciones;
- Se declaren en quiebra una vez formalizado el contrato;
- Realicen prácticas desleales para con la institución o demás licitantes;
- Injustificadamente y por causas que les sean imputables, no formalicen el contrato adjudicado por los convocantes;
- No sostengan sus proposiciones técnicas y económicas en la licitación; y
- Las demás previstas por la Ley que las regula o en otros ordenamientos aplicables.

DE LAS SANCIONES

PUNTO 57.- Las penas convencionales que se aplicarán con motivo del incumplimiento de las obligaciones derivadas de la convocatoria, bases, pedidos y contrato respecto de la presente Licitación Pública Nacional serán conforme a lo dispuesto en el artículo 62 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, conforme a lo siguiente:

I.- Cuando exista incumplimiento total o parcial del contrato o se declare en quiebra, se hará en su caso efectivas las fianzas relativas a vicios ocultos así como la fianza de cumplimiento total del contrato, además de las penas convencionales que al efecto se establezcan en el mismo contrato.

II.- Cuando el participante ganador una vez celebrado el contrato se atrase en la entrega de los bienes, se aplicará una pena convencional consistente en el importe correspondiente al CINCO AL MILLAR por cada día de atraso sobre el bien no entregado la cual será deducida del importe total a pagar, estableciendo dicha sanción en la factura respectiva. Importe que no excederá del monto de la fianza del cumplimiento y vicios ocultos, y si así fuere se procederá a la rescisión del contrato.

La Dirección Jurídica y Consultiva hará efectiva la fianza relativa al incumplimiento del contrato, cuando no se hagan las entregas de los bienes en el tiempo acordado para ello, sin causa justificada por parte del proveedor.

PUNTO 58.- Las sanciones que se aplicarán a los proveedores o licitantes que infrinjan la Ley número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave serán las siguientes:

I. Multa de cien a mil días del salario mínimo general diario, vigente en la capital del Estado, en la fecha en que se comenta la infracción; y

II Prohibición para participar en los procesos de licitación durante dos años.

III. Al proveedor que, en forma reiterada, infrinja las disposiciones de la Ley que la regula, se le cancelará su registro de manera definitiva en el padrón de proveedores, haciéndolo del conocimiento de las demás instituciones.

IV. Las sanciones de prohibición general o cancelación definitiva serán sin perjuicio de las económicas que procedan.

V. Las demás previstas por la Ley que las regula o en otros ordenamientos aplicables.

DE LAS MODIFICACIONES A LAS BASES

PUNTO 59.- La Comisión integrada para la presente licitación pública, podrá modificar o aclarar el contenido de estas bases durante la celebración de la junta de aclaraciones, debiendo dar aviso de las modificaciones a los participantes.

Atentamente

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz

Xalapa de Enríquez, Ver., 05 de Febrero de 2013

C.P. MIGUEL ÁNGEL ORTIZ ROMERO
Encargado de Despacho de la Dirección
de Finanzas y Administración

LIC. VICTOR MANUEL CARRIZO YOVAL
Subdirector de Recursos Materiales

LCC. LAURA ELENA VEGA MARTÍNEZ
Jefa del Departamento de Licitaciones



ANEXO TÉCNICO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801-001-2013 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

<i>Partida</i>	<i>Descripción</i>	<i>Unidad de Medida</i>	<i>Cantidad mínima</i>	<i>Cantidad máxima</i>
1	<p align="center">DESPENSA ARMADA QUE CONTIENE:</p> <p>1 Botella de Aceite Vegetal Mixto Comestible de 500 ml 1 Bolsa de Arroz Extra de 500 gr 1 Lata de Atún en Agua de 140 gr 1 Bolsa de Avena en Hojuelas de 400 gr 1 Bolsa de Frijol Negro de 500 gr 1 paquete de Harina de Maíz Nixtamalizado de 1 Kg. 1 Bolsa de Lenteja de 500 gr 2 Paquetes de Pasta para Sopa de 200 gr 1 Bolsa de Soya Texturizada de 200 gr</p>	DESPENSA	402,905	805,810

NOTA IMPORTANTE: LA CAJA EN QUE SE ENCUENTRE EMPACADA LA DESPENSA, SE ELABORARÁ CONFORME AL MODELO QUE SE LE PROPORCIONARA AL PARTICIPANTE QUE RESULTE GANADOR Y LAS DIMENSIONES DE LAS MISMAS SERÁN CONFORME AL ACOMODO DE LOS PRODUCTOS QUE CONTENDRÁ.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ACEITE VEGETAL MIXTO COMESTIBLE

DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido de la mezcla de dos o más aceites comestibles refinados y desodorizados, obtenidos por extracción con solventes, por expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triglicéridos, de las semillas de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas: cártamo, ajonjolí, girasol, cacahuete, algodón, soya, maíz, canola y colza ó nabo. La desodorización podrá efectuarse antes ó después de la mezcla.

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

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

REFERENCIAS.

NMX-F-223-2005	Alimentos. Aceite vegetal comestible.
NOM-F-101-1987	Método de prueba para la determinación del índice de acidez en aceites y grasas vegetales o animales.



NOM-F-154-1987	Método de prueba para la determinación del índice de peróxido en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-211	Determinación de humedad y materia volátil en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-215	Determinación de impurezas insolubles en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-222-1975	Determinación de rancidez en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-225	Determinación de prueba fría en aceites normales refinados y crudos de origen vegetal o animal.
NOM-F-472	Alimentos. Aceites y grasas vegetales o animales. Determinación del contenido del jabón.
NOM-F-473	Alimentos. Determinación sensorial de impurezas indeseables. Olor. Aceites y grasas vegetales o animales. Método de prueba.
NOM-F-474	Alimentos. Determinación de la estabilidad (Método de oxígeno activo). Aceites y grasas vegetales o animales. Método de prueba.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios	Secretaría de Salud. Diario de Salud. Diario Oficial, 9 de agosto de 1999. Punto X, Aceites y grasas comestibles, X3 aceites comestibles.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS

1. Microbiológicos.

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

2. Físicoquímicas.

ESPECIFICACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Neto	500 ml	
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), en %.		0.05
Humedad y materia volátil, en %.		0.05
Índice de peróxido, en meq./kg.		2.0
Color Lovibond (rojo/amarillo)		1.5/10

La determinación de densidad relativa, índice de refracción, índice de yodo, índice de saponificación y otros no mencionados, no se fijan sus límites en virtud de tratarse de una mezcla de varios aceites al momento de envasarlos.

3. Sensoriales

Color	Amarillo, característico del producto.
Olor	Característico, ligero no desagradable y peculiar a las semillas de las cuales proceda el aceite, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293 k (20° C).
Sabor	Característico, ligero no desagradable y peculiar a las semillas de las cuales proceda el aceite, sin sabores extraños o rancios.

4. Materia extraña.

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

5. Contaminantes.

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

Contaminante químico	Límites máximos
Hierro	1.5 mg / Kg.
Cobre	0.1 mg / Kg.
Plomo	0.1 mg / Kg
Arsénico	0.1 mg / Kg

6. Aditivos.

Antioxidantes	% Máximo
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBC)	0.02
Butilato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butilato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBC, BHA y BHT sin exceder lím. individuales	0.02
Palmitato ascórbico	0.02
Ácido cítrico ó ácido fosfórico	0.005

7. Muestreo.

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



8. Vida de Anaquel.

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

9. Envase.

El producto se debe envasar en recipientes de un material resistente, transparente e inocuo, sellado herméticamente que garantice la estabilidad del mismo, y evite su contaminación, no alterando su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

10. Presentación.

El envase del producto debe llevar una etiqueta firmemente adherida, visible e indeleble con la marca comercial y fecha de caducidad, número de lote, la descripción de las semillas utilizadas en su elaboración, la información nutrimental expresada en español, el contenido en ml., Hecho en México, nombre, razón social y domicilio del fabricante, así como todos los registros oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010, la tinta no debe contener plomo. En presentación de 500 mL.**

11. Embalaje.

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

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

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

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

12.- Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas



productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

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

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

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

13. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Apariencia

Análisis Físicoquímico

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

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/ huevecillos de insecto
- c) Tierra y arena



- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ARROZ EXTRA**

DESCRIPCIÓN

El arroz pulido es el grano maduro, sano y limpio perteneciente a la familia de las gramíneas, genero *oryza*, especie *sativa*, sometido a procesos industriales de descascarillado y pulido para la eliminación de la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado. El grano es pulido blanco ligeramente amarillento nacarado. El arroz objeto de esta especificación deberá ser preferentemente de origen nacional, calidad extra.

REFERENCIAS

NMX-FF-035-SCF1-2005	Productos alimenticios no industrializados para uso humano-Cereales- Arroz Pulido (<i>oryza sativa</i>). Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano-Cereales-Arroz Palay (<i>Oryza Sativa L.</i>)- Especificaciones y Métodos de Pruebas
NOM-Z-012-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
	Norma del Codex para el arroz. Codex Stan 198-1995
	Codex Stan 230-2001, REV, niveles máximos para el plomo

ESPECIFICACIONES DE GRADO DE CALIDAD

1. Sensoriales

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

Características sensoriales	
Color	Característico del producto, grano pulido blanco o ligeramente nacarado
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños desagradables
Aspecto	Grano maduro, sano, limpio, pulido, exento de cáscara, germen y cutícula. Sin presentar evidencia del defecto denominado mancha blanca, ni evidencia



física de plaga.

2. Físicoquímicas

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS QUE DEBE PRESENTAR EL ARROZ

Especificaciones	Extra
Contenido Neto	500 g
Humedad	Máx. 15%
Longitud de grano (mm)	≥ 5.6
Grano entero % mínimo	85
Grano quebrado % máximo	15
Granos dañados % máximo	2.0
Granos palay % máximo	0.1
Granos mal pulidos % máximo	2.0
Granos con cutícula roja % máximo	1.0
Granos estrellados % máximo	5.0
Granos yesosos % máximo	4.0

3. Materia extraña

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

4. Contaminantes

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

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / Kg.
Cadmio	0.1 mg / Kg.

5. Aditivos

Este producto no debe contener conservadores

6. Muestreo

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

7. Vida de Anaquel.



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

8. Envase

El producto se debe envasar en **Bolsa de Polietileno Inocua** y de **calibre 150-250**, sellada herméticamente para evitar su contaminación, la bolsa no debe alterar su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

9. Presentación

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. **Indicando perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente, la tinta no debe contener plomo.** En presentación de **500 gramos de contenido neto.**

10. Embalaje

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

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

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

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

11.- Control de Calidad en el Proceso.

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



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

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

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

12. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Selectivo

- Grano entero (%)
- Grano quebrado (%)
- Grano dañado (%)
- Granos palay (%)
- Granos mal pulidos (%)
- Granos con cutícula roja (%)
- Granos estrellados (%)
- Granos yesosos (%)



Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insecto
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ATÚN EN AGUA**

DESCRIPCIÓN.

Producto alimenticio preenvasado elaborado a partir del tejido muscular estriado compacto desmenuzado procedente de pescados de la especie *Thunnus albacares* (aleta amarilla), sanos, limpios, conservado en agua y enlatado.

REFERENCIAS.

NOM-028-SSA1-1993	Pescados en conserva. Especificaciones Sanitarias.
NOM-084-SCFI-1994	Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
NMX-F-220-1982	Atún y pescados similares en aceite enlatados.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Característico del producto. Una coloración clara, homogénea en tonalidades rosadas.
Olor	Característico de la variedad del pescado fresco, sin olores extraños.
Sabor	Característico de la variedad del pescado fresco, sin sabores extraños.
Aspecto	Partículas de pescado, firmes y elásticos que mantienen la estructura original del producto, con no más del 5 % de piel, libre de escamas, coágulos de sangre, agallas, máximo 5 espinas no mayores a 10 mm por 1.5 mm. El producto no debe presentarse pastoso o masudo.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	140 g	
Proteína	16.0 %	
Carbohidratos		1.0 %
Grasa		1.0 %
Masa drenada	90 g	

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

4. Materia extraña

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

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos

Solamente los permitidos como reguladores de pH y estabilizantes conforme a la NOM-028-SSA1-1993.

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Mercurio	Máximo 1.0 mg/kg
Plomo	Máximo 1.0 mg/kg
Estaño	Máximo 100 mg/kg

8.- Muestreo

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

9. Vida de Anaquel.



El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo.

10. Envase

El producto objeto de esta especificación se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 16.93 kPa (127 mmHg) a nivel del mar.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. En presentación de 140 g.

12.-Embalaje

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

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

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

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

13.- Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas



productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

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

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

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

14. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Apariencia

Análisis Físicoquímico

- Proteínas (%)
- Grasa (%)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insecto
- c) Tierra y arena



- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
AVENA EN HOJUELAS**

DESCRIPCIÓN.

Para este proceso de Licitación se establece que es el producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena (*Avena sativa* L.) sanos, limpios; privados de sus tegumentos, precocidos, laminados.

REFERENCIAS.

NMX-F-289-1977	Avena laminada
NOM-147-SSA1-1996	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-normex-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de pH en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 201-1995	Norma del Codex para la avena

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1.-Sensoriales

Color	Varía de crema a crema grisáceo
Olor	Característico, no debe presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico, no debe presentar sabores extraños.
Aspecto	Hojuelas pequeñas, harinoso, con presencia de salvado.

2.-Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza (rango de tolerancia de 1%)	400 g	
Humedad %		12.0
Proteínas (N x 5.83)%	11.6	
Grasa (extracto etéreo) %	5.0	
Cenizas %		2%
Fibra Cruda %		2.5%
Cascarilla	4pzs/50g	

3.-Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Cuenta total Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/gr
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/gr
Hongos y Levaduras	Menor de 300 UFC/gr
<i>Escherichia coli</i> en 25 g	Negativo
<i>Salmonella spp</i> en 25 gms.	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/gr)	Negativo

4.-Materia extraña

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

5.- Aditivos

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionan en la NOM-147-SSA1-1996. Punto 6.2.4

6.- Contaminantes

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

Contaminantes	Límite máximo
Plomo (PB)	0.5 mg/kg

Cadmio (Cd)	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg / kg

7.- Muestreo

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

8.- Vida de Anaquel.

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

9.- Envase

El producto se debe empacar en bolsa de polietileno calibre 150-250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

10.- Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Empaque en presentación de 400 g de contenido neto por paquete.

11.-Embalaje

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

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

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



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

12.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

13. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor



- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Grasa (%)
- Proteína (%)

Materia extraña

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
FRIJOL NEGRO**

DESCRIPCIÓN.

De acuerdo a lo establecido en la NMX-FF-038-2002-SCFI el **Frijol** es un grano perteneciente a la familia de las leguminosas, del género **Phaseolus Vulgaris L**; es un alimento rico en proteínas, cuyo contenido es de 20.9 en cada 100 g. Se obtiene de una planta originaria de América, la cual produce granos envueltos en vaina y que desde tiempos remotos es, junto con el maíz, la base de la alimentación de los mexicanos. Su hábito de crecimiento puede ser determinado (mata) o indeterminado (guía). De acuerdo a las variedades su rendimiento, varía de 0.8 a 1.7 toneladas por hectárea y la altura promedio de las plantas es de 40 - 60 cm, dependiendo de la variedad. El producto debe ser de clase **Negro**.

REFERENCIAS.

NMX-B-231	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 1. Información general y aplicaciones.
NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 2. Métodos de muestreo, tablas y gráficas.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3. Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



CODEX Stan 171-1989 (rev, 1-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres
CODEX Stan 230-2001 Rev, 1-2003	Niveles máximos para el plomo
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el Cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas

ESPECIFICACIONES SANITARIAS

1. Sensoriales

Olor	Característico de grano sano, seco y limpio. No permitiéndose en ningún caso que presente olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Color	Característico de las variedades de frijol negro.
Sabor	Característico. No deberá presentar sabores extraños.
Aspecto	Característico a las semillas del frijol, negro entero.

2. Especificaciones Químicas

Humedad	9 - 13 %
Tiempo de cocción (en laboratorio)	Un tiempo de cocción en el intervalo de 55 min. a 70 min., en una olla de presión casera.

En ningún caso se permitirá grano con perforaciones de insectos, hongos, etc.

3. Materia Extraña

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

4. Contenido Neto

Contenido Neto	500 gramos
----------------	------------

5. Contaminantes

En ningún caso se aceptará frijol con evidencias de haber sido tratado para semillas de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas (fungicidas, insecticidas) o cualquier otra sustancia tóxica, como productos químicos que se encuentren fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión Intersecretarial para el control del Proceso y Uso de Plaguicidas, fertilizantes y sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST); solo se aceptan los productos químicos expresamente autorizados.

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



Mercurio	0.5 mg / kg
----------	-------------

6. Aditivos

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto no debe contener ningún tipo de Aditivo.

7. Muestreo

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por laboratorio reconocido oficialmente que valide su cumplimiento.

8. Vida de Anaquel

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

9. Envase

El producto se debe envasar en **Bolsa de Polietileno inocua** y de **calibre 150-250 micras**, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de c / envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad.

10. Presentación

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. **Indicar perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente. Presentación de 500 gramos contenido neto.**

11. Embalaje

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

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



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

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

12. Control de Calidad en el Proceso

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

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

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

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

13. Control y Registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de **Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.**

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad



Análisis Sensorial

- Olor
- Color
- Sabor
- Apariencia

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Tiempo de cocción (min.)

Materia extraña

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO**

DESCRIPCIÓN.

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de granos de maíz nixtamalizado.

REFERENCIAS.

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de Ph en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas p reenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto	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.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	1 kg	
Humedad		11.0 %
Proteína	8.0 %	
Grasa	4.0 %	
Aflatoxinas (microgramos/kg)		12 µg / kg*

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Hongos y levaduras	Menor de 300 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> en 25 g	Negativo
<i>Salmonella</i> spp en 25 gms.	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/gr)	Negativo

4. Materia extraña

No deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas en 50 gramos de producto.

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionan en la NOM-147-SSA1-1996. Punto 6.2.4

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Mercurio	0.5 mg/ kg

8. Muestreo

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

9. Vida de Anaquel

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

10. Envase

Bolsa o Envoltura de material tipo sanitario, elaborado con material inocuo y resistente a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, manteniéndose intactas las propiedades del alimento

11. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. En presentación de 1 kg.

12. Embalaje

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



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

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

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

13. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

14. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS



Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)

Materia extraña

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
LENTEJA**

DESCRIPCIÓN

Grano que guarda una relación estrecha con la familia de las leguminosas. Es un alimento rico en minerales, calcio, fósforo y potasio, la cutícula contiene grandes cantidades de hierro.

Según los cuidados que se tenga a la planta, puede rendir hasta 8 y 10 toneladas por hectárea.

Germina al 10% de humedad, cuando se convierte en germinado, aumenta el valor nutritivo y contenido proteico.

Hay dos formas de semillas dependiendo del tamaño del fruto, las del fruto grande y las del fruto pequeño: Lentejas secas, separadas de la vaina, procedente de las plantas de la familia de las leguminosas, de la especie "*Lens Culinaris Medicus*", de la variedad denominada "Rubia de la Armuña" destinadas al consumo humano

REFERENCIAS.

NMX-B-231	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NMX-Y-111	Muestreo de alimentos balanceados e ingredientes mayores para animales.

NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 1. Información general y aplicaciones.
NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 2. Métodos de muestreo, tablas y gráficas.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3. Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-120-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989 (rev-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres.
Codex Stan 230-2001 2003	Niveles máximo para el plomo
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas
NMX-FF-038-SCF1-2002	Fabáceas-frijol (<i>phaseolus vulgaris</i> L.), especificaciones y métodos de prueba.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD

1. Sensoriales

Olor	Característico de la semilla de lenteja sana, seca y limpia. Sin presentar olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Color	Característico a la variedad que representa (rojizo).
Sabor	Característico a la variedad una vez sometido a un proceso de cocción.
Aspecto	Semilla uniforme entera y oval verde grisáceo. Grano seco y sano sin presentar daños por heladas o por calor, por gérmenes o por roedores.

2. Especificaciones Químicas

Humedad	15 % máximo
Tiempo de Cocción	25 minutos, en una olla de presión casera

3. Especificaciones de Calidad del Grano.

Especificaciones	% en masa
Impurezas y materias extrañas: Piedras	0.3



Otros	0.5
Total de impurezas y materias extrañas:	0.8
Total de granos dañados:	3.0
Variedades:	
Contrastantes	1.0
Afines	2.0
Total de Granos defectuosos:	4.0
Contenido neto	500 gr

4. Materia extraña.

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

5. Contaminantes.

En ningún caso se aceptará lenteja con evidencias de haber sido tratado para semilla de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas, fungicidas, insecticidas o cualquier otra sustancia tóxica.

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

6. Aditivos

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto no debe contener ningún tipo de Aditivo.

7. Muestreo.

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las pruebas necesarias de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas que valide su cumplimiento, por laboratorio reconocido oficialmente.

8. Vida de Anaquel.

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

9. Envase.

El producto se debe envasar en **Bolsa de Polietileno inocua** y de **calibre 150-250 micras**, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de c / envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad.



10. Presentación.

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Indicar perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente. Presentación de 500 g contenido neto.

11. Embalaje.

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

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

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

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

12. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE



IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

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

13. Control y Registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de **Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.**

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Examen Físico

- Total de Impurezas (%)
- Total de Grano dañado (%)
- Variedades contrastantes (%)
- Variedades afines (%)
- Total de grano defectuoso (%)

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Tiempo de cocción (min)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
PASTA PARA SOPA**

DESCRIPCIÓN

Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y/o harinas procedentes en su totalidad de trigos duros con agua potable. Es utilizada para realizar diferentes platillos en la alimentación cotidiana.

REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002	Pasta – Características – Denominación.
NOM-147-SSA1-1996	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
NMX-F-066-S	Alimentos. Determinación de cenizas.
NMX-F-068-S	Alimentos. Determinación de proteínas.
NMX-F-089-S	Alimentos. Determinación de extracto etéreo.
NMX-F-336-S	Alimentos. Huevo. Determinación de colesterol.
NMX-Y-050	Ácido fosfórico. Determinación de pentóxido de fósforo total. Determinación de pentóxido de fósforo total en ácido fosfórico.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta total de Mesofílicos Aerobios.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Cuenta total de Hongos y Levaduras.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i> .
NOM-114-SSA1-1994	<i>Salmonella</i> .
NOM-116-SSA1-1994	Humedad.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS

1. Sensoriales

Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.



Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	La pasta no debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos

2. Físicoquímicas

Especificaciones (base seca)	Mínimo	Máximo
Cenizas %		1.25
Proteínas (Nx5.76) %	11.0	
Humedad %		13.0

3. Microbiológicas

Cuenta total de mesofilicos aerobios	1,000 UFC/g
Cuenta de hongos	150 UFC/g
Cuenta de levaduras	100 UFC/g
Cuenta de coliformes totales	Menos de 10 UFC
<i>Salmonella</i> en 25 gr	Ausente
<i>Escherichia coli</i>	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i>	Menos de 100 UFC/g

4. Materia Extraña

Para las pastas de harina de trigo y/o semolina y sus variedades, el límite máximo de fragmentos microscópicos (objetivo x 20) permisible de insectos debe ser de 20 en 50 g de producto terminado en promedio de 5 muestras, y deben estar exentas de pelos y excretas de roedor y de otras materias extrañas.

5. Contaminantes

No debe contener ningún que puedan representar un riesgo en la salud.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Mercurio	0.5 mg / kg

6. Aditivos

Los permitidos por la secretaría de Salubridad y asistencia, dentro de los límites que señale.

- ❖ Colorantes naturales y artificiales
- ❖ Fosfato disódico en cantidad no mayor de 1.0% en el producto terminado
- ❖ Monoestearato de glicerilo en cantidad no mayor de 2% en peso en el producto terminado.



Los aditivos para alimentos permitidos en la elaboración del producto y sus variedades objeto de esta licitación, estarán con lo dispuesto en la NOM-147-SSA1-1996.

7. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), en los métodos de prueba que se solicitan, para validar sus resultados.

8. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, envasado y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales; a fin de que a su recepción este fresco.

9. Envase

El empaque debe ser de **polipropileno calibre 30 a 35 micras**, (envase resistente e inocuo) sellado herméticamente, que garantice la estabilidad y evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

10. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 200 gr.**

11. Embalaje

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

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

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

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

12. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

13. Control y Registro.

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de **Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.**

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

1. Proteína (%)



2. Humedad (%)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
SOYA TEXTURIZADA**

DESCRIPCIÓN.

Es el producto alimenticio obtenido de la extracción de la proteína de la harina de soya desgrasada, la cual se somete a un proceso de extrusión para obtener muchos hilos delgados. Los hilos de la proteína precipitada son estirados y torcidos en mazos de fibra.

A. PRESENTACIÓN

Bolsa de polipropileno de 200 g etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

REFERENCIAS.

NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de pH en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.



NOM-251-SSA1-2009

Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

3. Sensoriales

Color	Café claro, característico de los productos derivados de la soya.
Olor	Debe ser característico de la soya.
Sabor	Debe ser del sabor característico del producto, a soya, libre de sabores extraños, a rancidez o cualquier otro sabor ajeno a la naturaleza del producto.
Aspecto	Trozos irregulares de 1 a 3 cm sueltos, secos y porosos.

4. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	200 g	
Humedad		10 %
Proteína	45 %	
Grasa		2 %

5. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Negativo en 0.1 g
Coliformes Fecales	Negativo en 1.0 g
Hongos y levaduras	Máximo 50 UFC/g

6. Materia extraña

Máximo 0.8 % de impurezas y materia extraña objetable. Exento de contaminación. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de materia ajeno a la naturaleza del producto.

7. Ingredientes Básicos

Los señalados.

8. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud, en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, así como los especificados en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.



9. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg/Kg
Cadmio	0.1 mg/Kg

10. Muestreo

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

11. Vida de Anaquel.

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

12. Envase

El empaque deberá ser de un material resistente, sellado térmicamente de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas.

13. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. En presentación de 200 g.

14. Embalaje

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

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



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

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

15. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

16. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad



Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

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

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.



ANEXO TÉCNICO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801-001-2013 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

<i>Partida</i>	<i>Descripción</i>	<i>Unidad de Medida</i>	<i>Cantidad mínima</i>	<i>Cantidad máxima</i>
2	CONTENIDO: 7 Botellas de Aceite Vegetal mixto Comestible de 1 L 10 Bolsas de Arroz Súper Extra de 500 g 8 Sobres de Atole de Amaranto de 30 g 12 Latas de Atún en Agua de 140 g 8 Bolsas de Avena en Hojuelas de 400 g 1 Bolsas de Frijol Deshidratado de 990 g 16 Bolsas de Frijol Negro de 500 g 1 Bolsa de Arroz con pollo de 445 g 12 Paquetes de Harina de Maíz Nixtamalizado de 1 kg 2 Bolsas de Hojuelas de Trigo Integral de 500 g 5 Bolsas de Leche Semidescremada de Vaca en Polvo de 1 kg 6 Bolsas de Lenteja de 500 g 13 Paquetes de Pasta para Sopa de 200 g 2 Bolsas de Soya Texturizada de 1 Kg	<i>DESPENSA</i>	14,000	28,000

NOTA IMPORTANTE: LA CAJA EN QUE SE ENCUENTRE EMPACADA LA DESPENSA, SE ELABORARÁ CONFORME AL MODELO QUE SE LE PROPORCIONARA AL PARTICIPANTE QUE RESULTE GANADOR Y LAS DIMENSIONES DE LAS MISMAS SERÁN CONFORME AL ACOMODO DE LOS PRODUCTOS QUE CONTENDRÁ.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ACEITE VEGETAL MIXTO COMESTIBLE

DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido de la mezcla de dos o más aceites comestibles refinados y desodorizados, obtenidos por extracción con solventes, por expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triglicéridos, de las semillas de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas: cártamo, ajonjolí, girasol, cacahuate, algodón, soya, maíz, canola y colza ó nabo. La desodorización podrá efectuarse antes ó después de la mezcla.

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

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

REFERENCIAS.



NMX-F-223-2005	Alimentos. Aceite vegetal comestible.
NOM-F-101-1987	Método de prueba para la determinación del índice de acidez en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-154-1987	Método de prueba para la determinación del índice de peróxido en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-211	Determinación de humedad y materia volátil en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-215	Determinación de impurezas insolubles en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-222-1975	Determinación de rancidez en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-225	Determinación de prueba fría en aceites normales refinados y crudos de origen vegetal o animal.
NOM-F-472	Alimentos. Aceites y grasas vegetales o animales. Determinación del contenido del jabón.
NOM-F-473	Alimentos. Determinación sensorial de impurezas indeseables. Olor. Aceites y grasas vegetales o animales. Método de prueba.
NOM-F-474	Alimentos. Determinación de la estabilidad (Método de oxígeno activo). Aceites y grasas vegetales o animales. Método de prueba.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios	Secretaría de Salud. Diario de Salud. Diario Oficial, 9 de agosto de 1999. Punto X, Aceites y grasas comestibles, X3 aceites comestibles.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS

1. Microbiológicos.

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

2. Fisicoquímicas.

ESPECIFICACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Neto	1 litro	
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), en %.		0.05
Humedad y materia volátil, en %.		0.05
Índice de peróxido, en meq./kg.		2.0
Prueba fría a 273 K (0°C), (horas).	5:30	
Impurezas en insolubles %.		0.02

Estabilidad en horas OSI a 110° C	5:00	
-----------------------------------	------	--

La determinación de densidad relativa, índice de refracción, índice de yodo, índice de saponificación y otros no mencionados, no se fijan sus límites en virtud de tratarse de una mezcla de varios aceites al momento de envasarlos.

3. Sensoriales

Color	Amarillo, característico del producto.
Olor	Característico, ligero no desagradable y peculiar a las semillas de las cuales proceda el aceite, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293 k (20° C).
Sabor	Característico, ligero no desagradable y peculiar a las semillas de las cuales proceda el aceite, sin sabores extraños o rancios.

4. Materia extraña.

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

5. Contaminantes.

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

Contaminante químico	Límites máximos
Hierro	1.5 mg / Kg.
Cobre	0.1 mg / Kg.
Plomo	0.1 mg / Kg
Arsénico	0.1 mg / Kg

6. Aditivos.

Antioxidantes	% Máximo
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBC)	0.02
Butilato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butilato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBC, BHA y BHT sin exceder lím. individuales	0.02
Palmitato ascórbico	0.02
Ácido cítrico ó ácido fosfórico	0.005



7. Muestreo.

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

8. Vida de Anaquel.

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

9. Envase.

El producto se debe envasar en recipientes de un material resistente, transparente e inodoro, sellado herméticamente que garantice la estabilidad del mismo, y evite su contaminación, no alterando su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

10. Presentación.

El envase del producto debe llevar una etiqueta firmemente adherida, visible e indeleble con la marca comercial y fecha de caducidad, número de lote, la descripción de las semillas utilizadas en su elaboración, la información nutrimental expresada en español, el contenido en ml., Hecho en México, nombre, razón social y domicilio del fabricante, así como todos los registros oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010, la tinta no debe contener plomo. En presentación de 1 L.**

11. Embalaje.

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

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

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

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



12. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

13. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Apariencia

Análisis Físicoquímico

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



Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ARROZ SUPER EXTRA**

DESCRIPCIÓN

El arroz pulido es el grano maduro, sano y limpio perteneciente a la familia de las gramíneas, genero *oryza*, especie *sativa*, sometido a procesos industriales de descascarillado y pulido para la eliminación de la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado. El grano es pulido blanco ligeramente amarillento nacarado. El arroz objeto de esta especificación deberá ser preferentemente de origen nacional, calidad súper extra.

REFERENCIAS

NMX-FF-035-SCF1-2005	Productos alimenticios no industrializados para uso humano-Cereales- Arroz Pulido (<i>oryza sativa</i>). Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano-Cereales-Arroz Palay (<i>Oryza Sativa L.</i>)- Especificaciones y Métodos de Pruebas
NOM-Z-012-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
	Norma del Codex para el arroz. Codex Stan 198-1995
	Codex Stan 230-2001, REV, niveles máximos para el plomo

ESPECIFICACIONES DE GRADO DE CALIDAD

1. Sensoriales

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

Características sensoriales	
-----------------------------	--



Color	Característico del producto, grano pulido blanco o ligeramente nacarado
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños desagradables
Aspecto	Grano maduro, sano, limpio, pulido, exento de cáscara, germen y cutícula. Sin presentar evidencia del defecto denominado mancha blanca, ni evidencia física de plaga.

2. Físicoquímicas

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS QUE DEBE PRESENTAR EL ARROZ

Especificaciones	Extra
Humedad	Máx. 15%
Longitud de grano (mm)	≥ 5.6
Grano entero % mínimo	92
Grano quebrado % máximo	8
Granos dañados % máximo	2.0
Granos palay % máximo	0.1
Granos mal pulidos % máximo	2.0
Granos con cutícula roja % máximo	1.0
Granos estrellados % máximo	5.0
Granos yesosos % máximo	4.0
Contenido Neto	500g

3. Materia extraña

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

4. Contaminantes

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

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / Kg.
Cadmio	0.1 mg / Kg.

5. Aditivos

Este producto no debe contener conservadores

6. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se



deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas en laboratorio reconocido oficialmente que validen su cumplimiento.

7. Vida de Anaquel.

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

8. Envase

El producto se debe envasar en **Bolsa de Polietileno Inocua** y de **calibre 150-250**, sellada herméticamente para evitar su contaminación, la bolsa no debe alterar su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

9. Presentación

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. **Indicando perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente, la tinta no debe contener plomo.** En presentación de **500 gramos de contenido neto.**

10. Embalaje

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

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

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

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

11. Control de Calidad en el Proceso.



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

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

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

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

12. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Selectivo

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



- Granos con cutícula roja (%)
- Granos estrellados (%)
- Granos yesosos (%)

Materia extraña

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ATOLE DE AMARANTO**

DESCRIPCIÓN.

Producto en polvo para preparar una bebida, obtenido de la mezcla de harina de amaranto, sacarosa, harina de soya y saborizantes como chocolate o fresa, pudiendo contener o no aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud.

REFERENCIAS.

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de Ph en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.



NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Característico al sabor del producto, homogéneo.
Olor	Debe ser característico del producto, harinoso, libre de olores de humedad, fermentación, rancidez o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, dulce, harinoso y no deberá presentar ningún sabor extraño.
Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin presentar aglomeraciones o apelmazamientos como signos evidentes de humedad.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	30 g	
Humedad		5.0 %
Proteína	8.5 %	
Grasa		8.0 %

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Máximo 50 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo 300 UFC/g

4. Materia extraña

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas en 50 g de producto.

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud, en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y



Servicios, así como los especificados en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	Máximo 0.5 mg/kg
Cadmio	Máximo 0.1 mg/kg

8.- Muestreo

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

9. Vida de Anaquel.

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

10. Envase

Bolsa de calibre suficiente para resistir el peso del producto, inocuo, exento de cualquier otro material u olor extraño; que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Los sellos del empaque deberán ser lo suficientemente resistentes para evitar fugas.

11.-Presentación

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

12.-Embalaje

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

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



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

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

13.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

14. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad



Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

17. Humedad (%)
18. Proteínas (%)
19. Grasa (%)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ATÚN EN AGUA**

DESCRIPCIÓN.

Producto alimenticio preenvasado elaborado a partir del tejido muscular estriado compacto desmenuzado procedente de pescados de la especie *Thunnus albacares* (aleta amarilla), sanos, limpios, conservado en agua y enlatado.

REFERENCIAS.

NOM-028-SSA1-1993	Pescados en conserva. Especificaciones Sanitarias.
NOM-084-SCFI-1994	Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
NMX-F-220-1982	Atún y pescados similares en aceite enlatados.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

8. Sensoriales

Color	Característico del producto. Una coloración clara, homogénea en tonalidades rosadas.
Olor	Característico de la variedad del pescado fresco, sin olores extraños.
Sabor	Característico de la variedad del pescado fresco, sin sabores extraños.
Aspecto	Partículas de pescado, firmes y elásticos que mantienen la estructura original del producto, con no más del 5 % de piel, libre de escamas, coágulos de sangre, agallas, máximo 5 espinas no mayores a 10 mm por 1.5 mm. El producto no debe presentarse pastoso o masudo.

9. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	140 g	
Proteína	16.0 %	
Carbohidratos		1.0 %
Grasa		1.0 %
Masa drenada	90 g	

10. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

11. Materia extraña

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

12. Ingredientes Básicos

Los señalados.

13. Aditivos

Solamente los permitidos como reguladores de pH y estabilizantes conforme a la NOM-028-SSA1-1993.

14. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Mercurio	Máximo 1.0 mg/kg



Plomo	Máximo 1.0 mg/kg
Estaño	Máximo 100 mg/kg

8.- Muestreo

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

9. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto este en condiciones optimas de consumo.

10. Envase

El producto objeto de esta especificación se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 16.93 kPa (127 mmHg) a nivel del mar.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. En presentación de 140 g.

12.-Embalaje

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

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

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



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

13.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

14. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor



- Sabor
- Apariencia

Análisis Físicoquímico

- Proteínas (%)
- Grasa (%)

Materia extraña

- g) Excremento de roedor
- h) Larvas/huevecillos de insecto
- i) Tierra y arena
- j) Fragmentos de insectos
- k) Insectos enteros
- l) Pelos de roedor

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
AVENA EN HOJUELAS**

DESCRIPCIÓN.

Para este proceso de Licitación se establece que es el producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena (*Avena sativa* L.) sanos, limpios; privados de sus tegumentos, precocidos, laminados.

REFERENCIAS.

NMX-F-289-1977	Avena laminada
NOM-147-SSA1-1996	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-normex-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de pH en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 201-1995	Norma del Codex para la avena

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1.-Sensoriales

Color	Varía de crema a crema grisáceo
Olor	Característico, no debe presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico, no debe presentar sabores extraños.
Aspecto	Hojuelas pequeñas, harinoso, con presencia de salvado.

2.-Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza (rango de tolerancia de 1%)	400 g	
Humedad %		12.0
Proteínas (N x 5.83)%	11.6	
Grasa (extracto etéreo) %	5.0	
Cenizas %		2%
Fibra Cruda %		2.5%
Cascarilla	4pzs/50g	

3.-Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Cuenta total Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/gr
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/gr
Hongos y Levaduras	Menor de 300 UFC/gr
<i>Escherichia coli</i> en 25 g	Negativo
<i>Salmonela spp</i> en 25 gms.	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/gr)	Negativo

4.-Materia extraña

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



5.- Aditivos

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionan en la NOM-147-SSA1-1996. Punto 6.2.4

6.- Contaminantes

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

Contaminantes	Límite máximo
Plomo (PB)	0.5 mg/kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg / kg

7.- Muestreo

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

8.- Vida de Anaquel.

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

9.- Envase

El producto se debe empaçar en bolsa de polietileno calibre 150-250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

10.- Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Empaque en presentación de 400 g de contenido neto por paquete.**

11.-Embalaje

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



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

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

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

12.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

13. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra



- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Grasa (%)
- Proteína (%)

Materia extraña

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
FRIJOL DESHIDRATADO**

DESCRIPCIÓN.

Hojuelas obtenidas a partir de la selección , lavado, cocción y deshidratación de frijol Negro entero, adicionado de una mezcla de sazónadores como ajo, cebolla sal.

REFERENCIAS.

NMX-FF-038-2002-SCFI	Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.).
NMX-B-231	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 1. Información general y aplicaciones.
NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 2. Métodos de muestreo, tablas y gráficas.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3. Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX Stan 171-1989 (rev, 1-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres
CODEX Stan 230-2001 Rev, 1-2003	Niveles máximos para el plomo
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el Cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas
NMX-FF-038-SCF1-2002	Fabáceas-frijol (<i>phaseolus vulgaris</i> L.), especificaciones y métodos de prueba.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Café claro hasta un café oscuro el cual depende de la variedad de grano utilizado.
Olor	Característico a la semilla del frijol, seco, no deberá presentar olores extraños de humedad o ranciedad.
Sabor	Característico al frijol refrito salado condimentado.
Aspecto	Espeso, ligeramente grumoso.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	990 g.	
Humedad %		6 %
Proteína %	14	20
Grasa (extracto etéreo) %	0.5	

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menos de 10 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo 300 UFC/g

4. Materia extraña

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas en 50 g de producto.

5. Ingredientes Básicos



Frijol y sal.

6. Aditivos

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionan en la NOM-147-SSA1-1996. Punto 6.2.4

7. Contaminantes

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Mercurio	0.5 mg / kg

8.- Muestreo

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

9. Vida de Anaquel.

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

10. Envase

El empaque debe de ser de un calibre suficiente, sellado térmicamente de tal manera que garantice y no altere la calidad del producto ni de ninguna de las especificaciones indicadas.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. En presentación de 990 g.

12.-Embalaje

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

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño



cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

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

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

13.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

14. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca



- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

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

Materia extraña

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
FRIJOL NEGRO**

DESCRIPCIÓN.

De acuerdo a lo establecido en la NMX-FF-038-2002-SCFI el **Frijol** es un grano perteneciente a la familia de las leguminosas, del género *Phaseolus Vulgaris L*; es un alimento rico en proteínas, cuyo contenido es de 20.9 en cada 100 g. Se obtiene de una planta originaria de América, la cual produce granos envueltos en vaina y que desde tiempos remotos es, junto con el maíz, la base de la alimentación de los mexicanos.

Su hábito de crecimiento puede ser determinado (mata) o indeterminado (guía). De acuerdo a las variedades su rendimiento, varía de 0.8 a 1.7 toneladas por hectárea y la altura promedio de las plantas es de 40 - 60 cm, dependiendo de la variedad. El producto debe ser de clase **Negro**.

REFERENCIAS.

NMX-B-231	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 1. Información general y aplicaciones.
NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 2. Métodos de muestreo, tablas y gráficas.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3. Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.



NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX Stan 171-1989 (rev, 1-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres
CODEX Stan 230-2001 Rev, 1-2003	Niveles máximos para el plomo
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el Cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas

ESPECIFICACIONES SANITARIAS

14. Sensoriales

Olor	Característico de grano sano, seco y limpio. No permitiéndose en ningún caso que presente olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Color	Característico de las variedades de frijol negro.
Sabor	Característico. No deberá presentar sabores extraños.
Aspecto	Mezcla de semillas del frijol, negro entero.

15. Especificaciones Químicas

Humedad	9 - 13 %
Tiempo de cocción (en laboratorio)	Un tiempo de cocción en el intervalo de 55 min. a 70 min., en una olla de presión casera.

En ningún caso se permitirá grano con perforaciones de insectos, hongos, etc.

16. Materia Extraña

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

17. Contenido Neto

Contenido Neto	500 gramos
----------------	------------

18. Contaminantes



En ningún caso se aceptará frijol con evidencias de haber sido tratado para semillas de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas (fungicidas, insecticidas) o cualquier otra sustancia tóxica, como productos químicos que se encuentren fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión Intersecretarial para el control del Proceso y Uso de Plaguicidas, fertilizantes y sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST); solo se aceptan los productos químicos expresamente autorizados.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Mercurio	0.5 mg / kg

19. Aditivos

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto no debe contener ningún tipo de Aditivo.

20. Muestreo

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por laboratorio reconocido oficialmente que valide su cumplimiento.

21. Vida de Anaquel

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

22. Envase

El producto se debe envasar en **Bolsa de Polietileno inocua** y de **calibre 150-250 micras**, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de c / envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad.

23. Presentación

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. **Indicar perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente. Presentación de 500 gramos contenido neto.**

24. Embalaje

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



ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la despensa, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

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

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

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

25. Control de Calidad en el Proceso

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

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

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

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

26. Control y Registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de **Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.**



PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Olor
- Color
- Sabor
- Apariencia

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Tiempo de cocción (min.)

Materia extraña

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD ARROZ CON POLLO

DESCRIPCIÓN.

Guiso elaborado a partir de arroz, verduras y proteína texturizada de soya saborizada con sazón sabor pollo. Una vez preparado da la apariencia, textura y sabor a guiso de pollo. Este producto se considera como una comida completa por su alto contenido proteínico, es de fácil preparación y rápida cocción.

REFERENCIAS.

NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.

NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Característico del producto existiendo una mezcla entre el pollo y el arroz dentro del empaque.
Olor	Agradable, característico del producto sin presentar olores extraños como rancio o humedad.
Sabor	Agradable al gusto, característico del arroz con pollo y según el tipo de verdura integrada, no presenta olores extraños ni sabores desagradables.
Aspecto	Agradable a la vista sin signos de materia extraña, ni daños en el producto.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	445 g.	
Humedad %		12
Proteína	7 g	
Grasa %		5 g

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menos de 10 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo 300 UFC/g

4. Materia extraña



No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas en 50 g de producto.

5. Ingredientes Básicos

Arroz, proteína texturizada de soya, manteca vegetal de palma, sal, arveja deshidratada, zanahoria deshidratada, condimento preparado de cebolla, cebolla en polvo, carne de pollo deshidratada, ajo en polvo, condimento preparado sabor pollo, tomate en polvo, perejil deshidratado, aromas y colores naturales. No deberá contener Gluten.

6. Aditivos

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionan en la NOM-147-SSA1-1996. Punto 6.2.4

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

8.- Muestreo

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

9. Vida de Anaquel.

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

10. Envase

El empaque debe de ser de un material resistente y calibre suficiente, sellado térmicamente de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, especificar el país de origen el cual deberá ser preferentemente Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. En presentación de 445 g.

12.-Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran la despensa, deberá ser de cartón



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

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

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

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

13.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

14. CONTROL Y REGISTRO



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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Envase
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto
- Consistencia

Análisis Físicoquímico

- Peso (gr)
- Humedad (%)
- Proteínas (%)
- Grasa (%)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO**

DESCRIPCIÓN.

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de granos de maíz nixtamalizado

REFERENCIAS.

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos Determinación de proteínas.

NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de pH en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto	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.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	1 kg	
Humedad		11.0 %
Proteína	8.0 %	
Grasa	4.0 %	
Aflatoxinas (microgramos/kg)		12 µg / kg*

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Hongos y levaduras	Menor de 300 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> en 25 g	Negativo
<i>Salmonella</i> spp en 25 gms.	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/gr)	Negativo

4. Materia extraña

No deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas en 50 gramos de producto.

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionan en la NOM-147-SSA1-1996. Punto 6.2.4

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Mercurio	0.5 mg/ kg

8.- Muestreo

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

9. Vida de Anaquel.

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

10. Envase

Bolsa o Envoltura de material tipo sanitario, elaborado con material inocuo y resistente a distintas etapas el proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, manteniéndose intactas las propiedades del alimento



11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. En presentación de 1 Kg.

12.-Embalaje

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

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

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

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

13.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE



IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

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

14. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD HOJUELAS DE TRIGO INTEGRAL

DESCRIPCIÓN.

Hojuelas de trigo fortificadas con Vitaminas y Minerales, elaborado a base de harina de trigo integral, salvado de trigo, pasando por un proceso de extrusión con expansión indirecta, tostado y secado.

REFERENCIAS.

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de pH en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Café oscuro, con pecas color crema, debido al trigo planchado.
Olor	A trigo tostado.
Sabor	A fibra de trigo y con ligeros tonos dulces, debido al recubrimiento suave a base de miel.
Aspecto	Crujiente, sin estar chicloso, duro o muy húmedo.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	500 g.	
Humedad (%)		4.0
Proteína (%)	8.0	

Grasa (%)	0.5	2.0
-----------	-----	-----

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 1000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 10 UFC/g
Hongos y levaduras	Menor de 200 UFC/g

4. Materia extraña

No deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas en 50 gramos de producto.

5. Ingredientes Básicos,

Harina de Trigo Integral, Salvado de Trigo, Azúcar, Sal, Extracto de malta, Color Artificial, Vitaminas Termo Resistentes, Nicotinamida, Riboflavina, Ácido Fólico, Vitaminas Termo Sensibles, Vitamina A, Tiamina, Piridoxina, Ácido Pantotenico y Vitamina B12, Minerales, Hierro, Zinc, Calcio y Fósforo.

6. Aditivos

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionan en la NOM-147-SSA1-1996. Punto 6.2.4

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

8.- Muestreo

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

9. Vida de Anaquel.

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

10. Envase

Bolsas de PEBD/BOPP cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto.



11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. En presentación de 500 g.

12.-Embalaje

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

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

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

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

13.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE



IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

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

14. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD LECHE SEMIDESCREMADA DE VACA EN POLVO

DESCRIPCIÓN.

Se entiende por leche en polvo el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural parcialmente descremada, sometida a un tratamiento térmico equivalente, al menos, a la pasteurización y realizado en estado líquido, antes o durante el proceso de fabricación.



La leche semidescremada en polvo fortificada contiene un mínimo de materia grasa de la leche superior al 1.5 por 100 m/m y menos del 26 por 100 m/m, así como un contenido máximo de agua del 4 por 100 m/m, enriquecida como mínimo de las siguientes vitaminas y minerales: Vitamina A, D, C, Calcio, Hierro y Zinc. Se rechaza cualquier leche adicionada con soya.

REFERENCIAS.

NOM-086-SSA1-1994	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-184-SSA1-2002	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.
NOM-155-SCFI-2003	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado – Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y Métodos de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Polvo de color uniforme, blanco o cremoso claro, carente de cualquier coloración ajena a la naturaleza del producto.
Olor	Debe ser característico del producto fresco y puro, agradable, exento de olores extraños o rancios, tanto antes, como después de su reconstitución.
Sabor	Característico del producto fresco y puro, agradable, exento de sabores extraños o rancios, tanto antes, como después de su reconstitución.
Aspecto	Polvo homogéneo fino, de color uniforme, fácilmente reconstituible que no presenta aglomeraciones o apelmazamientos como signos evidentes de humedad.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
------------------	--------	--------



Peso por pieza	1 kg	
Humedad		4%
Proteína	34.0%	
Grasa	1.5 %	26.0 %
Acidez titulable expresada en acido lactico determinada en la muestra rehidratada al 10%	Menor o igual a 0.17%	
ÍNDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10%	Menor o igual a 1.0 ml y el sedimento no excederá el Disco No. 2 del Método del Disco de American Dry Milk Institute Inc. O su equivalente.	
EQUIVALENTES DE RETINOL (2236.66 – 3333.33 UI/L)	671 - 1000 µg/L	
VITAMINA D3 (280-400 UI/L)	7.6 – 10 µg/L	
VITAMINA C (ÁCIDO ASCÓRBICO)	Máximo 70 mg/100 g	
CALCIO	Mínimo 1300 mg/100 g	
SODIO	Máximo 450 mg/100 g	
HIERRO	Máximo 15 mg	
ZINC	Máximo 15 mg	

Pruebas de Autenticidad de la leche

- Perfil de Acidos Grasos de leche semidescremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de Esteroles de leche semidescremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de proteínas de leche semidescremada por electroforesis capilar-típico de la leche
- Índice de Daño por tratamiento térmico- Catalogada como leche “medium Heat”

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máxima 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor a 10 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo 10 UFC/g

4. Materia extraña

El producto objeto de esta especificación debe estar libre de cualquier materia extraña. Exento de contaminación. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos



Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites autorizados conforme a la NOM-184-SSA1-2002, así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos Productos y Servicios y en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

8.- Muestreo

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

9. Vida de Anaquel.

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

10. Envase

Bolsa de un material resistente, de un calibre suficiente para resistir el peso del producto, inocuo, exento de cualquier otro material u olor extraño, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Los sellos del empaque deberán ser lo suficientemente resistentes para evitar fugas.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. En presentación de 1 kg.

12.-Embalaje

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

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño



cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

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

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

13.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

14. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca



- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Fisicoquímico

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

Materia extraña

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
LENTEJA**

DESCRIPCIÓN

Grano que guarda una relación estrecha con la familia de las leguminosas. Es un alimento rico en minerales, calcio, fósforo y potasio, la cutícula contiene grandes cantidades de hierro.

Según los cuidados que se tenga a la planta, puede rendir hasta 8 y 10 toneladas por hectárea.

Germina al 10% de humedad, cuando se convierte en germinado, aumenta el valor nutritivo y contenido proteico.

Hay dos formas de semillas dependiendo del tamaño del fruto, las del fruto grande y las del fruto pequeño: Lentejas secas, separadas de la vaina, procedente de las plantas de la familia de las leguminosas, de la especie "*Lens Culinaris Medicus*", de la variedad denominada "Rubia de la Armuña" destinadas al consumo humano

REFERENCIAS.

NMX-B-231	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NMX-Y-111	Muestreo de alimentos balanceados e ingredientes mayores para animales.

NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 1. Información general y aplicaciones.
NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 2. Métodos de muestreo, tablas y gráficas.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3. Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-120-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989 (rev-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres.
Codex Stan 230-2001 2003	Niveles máximo para el plomo
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas
NMX-FF-038-SCF1-2002	Fabáceas-frijol (<i>phaseolus vulgaris</i> L.), especificaciones y métodos de prueba.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD

1. Sensoriales

Olor	Característico de la semilla de lenteja sana, seca y limpia. Sin presentar olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Color	Característico a la variedad que representa (rojizo).
Sabor	Característico a la variedad una vez sometido a un proceso de cocción.
Aspecto	Semilla uniforme entera y oval verde grisáceo. Grano seco y sano sin presentar daños por heladas o por calor, por gérmenes o por roedores.

2. Especificaciones Químicas

Humedad	15 % máximo
Tiempo de Cocción	25 minutos, en una olla de presión casera

3. Especificaciones de Calidad del Grano.

Especificaciones	% en masa
Impurezas y materias extrañas: Piedras	0.3



Otros	0.5
Total de impurezas y materias extrañas:	0.8
Total de granos dañados:	3.0
Variedades:	
Contrastantes	1.0
Afines	2.0
Total de Granos defectuosos:	4.0
Contenido neto	500 gr

4. Materia extraña.

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

5. Contaminantes.

En ningún caso se aceptará lenteja con evidencias de haber sido tratado para semilla de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas, fungicidas, insecticidas o cualquier otra sustancia tóxica.

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

6. Aditivo

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto no debe contener ningún tipo de Aditivo.

7. Muestreo.

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las pruebas necesarias de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas que valide su cumplimiento, por laboratorio reconocido oficialmente.

8. Vida de Anaquel.

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

9. Envase.

El producto se debe envasar en **Bolsa de Polietileno inocua** y de **calibre 150-250 micras**, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de c / envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad.



10. Presentación.

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Indicar perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente.

Presentación de 500 g contenido neto.

11. Embalaje.

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

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

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

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

12. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE



IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

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

13. Control y Registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Examen Físico

- Total de Impurezas (%)
- Total de Grano dañado (%)
- Variedades contrastantes (%)
- Variedades afines (%)
- Total de grano defectuoso (%)

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Tiempo de cocción (min)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
PASTA PARA SOPA**

DESCRIPCIÓN

Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y/o harinas procedentes en su totalidad de trigos duros con agua potable. Es utilizada para realizar diferentes platillos en la alimentación cotidiana.

REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002	Pasta – Características – Denominación.
NOM-147-SSA1-1996	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
NMX-F-066-S	Alimentos. Determinación de cenizas.
NMX-F-068-S	Alimentos. Determinación de proteínas.
NMX-F-089-S	Alimentos. Determinación de extracto etéreo.
NMX-F-336-S	Alimentos. Huevo. Determinación de colesterol.
NMX-Y-050	Ácido fosfórico. Determinación de pentóxido de fósforo total. Determinación de pentóxido de fósforo total en ácido fosfórico.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta total de Mesofílicos Aerobios.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Cuenta total de Hongos y Levaduras.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus Aureus</i> .
NOM-114-SSA1-1994	<i>Salmonella</i> .
NOM-116-SSA1-1994	Humedad.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS

13. Sensoriales

Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o

	desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	La pasta no debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos.

14. Físicoquímicas

Especificaciones (base seca)	Mínimo	Máximo
Cenizas %		1.25
Proteínas (Nx5.76) %	11.0	
Humedad %		13.0
Contenido Neto	200g	

15. Microbiológicas

Cuenta total de mesofílicos aerobios	1,000 UFC/g
Cuenta de hongos	150 UFC/g
Cuenta de levaduras	100 UFC/g
Cuenta de coliformes totales	Menos de 10 UFC
Salmonella en 25 gr	Ausente
Escherichia coli	Ausente
Staphylococcus aureus	Menos de 100 UFC/g

16. Materia Extraña

Para las pastas de harina de trigo y/o semolina y sus variedades, el límite máximo de fragmentos microscópicos (objetivo x 20) permisible de insectos debe ser de 20 en 50 g de producto terminado en promedio de 5 muestras, y deben estar exentas de pelos y excretas de roedor y de otras materias extrañas.

17. Contaminantes

No debe contener ningún que puedan representar un riesgo en la salud.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Mercurio	0.5 mg / kg

18. Aditivos

Los permitidos por la secretaría de Salubridad y asistencia, dentro de los límites que señale.

- ❖ Colorantes naturales y artificiales
- ❖ Fosfato disódico en cantidad no mayor de 1.0% en el producto terminado

- ❖ Monoestearato de glicerilo en cantidad no mayor de 2% en peso en el producto terminado.

Los aditivos para alimentos permitidos en la elaboración del producto y sus variedades objeto de esta licitación, estarán con lo dispuesto en la NOM-147-SSA1-1996.

19. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), en los métodos de prueba que se solicitan, para validar sus resultados.

20. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, envasado y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales; a fin de que a su recepción este fresco.

21. Envase

El empaque debe ser de **polipropileno calibre 30 a 35 micras**, (envase resistente e inocuo) sellado herméticamente, que garantice la estabilidad y evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

22. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 200 gr.**

23. Embalaje

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

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

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



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

24. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

13. Control y Registro.

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de **Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.**

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor



- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- 20. Proteína (%)
- 21. Humedad (%)

Materia extraña

- g) Excremento de roedor
- h) Larvas/huevecillos de insectos
- i) Tierra y arena
- j) Fragmentos de insectos
- k) Insectos enteros
- l) Pelos de roedor.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
SOYA TEXTURIZADA**

DESCRIPCIÓN.

Es el producto alimenticio obtenido de la extracción de la proteína de la harina de soya desgrasada, la cual se somete a un proceso de extrusión para obtener muchos hilos delgados. Los hilos de la proteína precipitada son estirados y torcidos en mazos de fibra.

B. PRESENTACIÓN

Bolsa de polipropileno de 1Kg etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

REFERENCIAS.

NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de pH en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Café claro, característico de los productos derivados de la soya.
Olor	Debe ser característico de la soya.
Sabor	Debe ser del sabor característico del producto, a soya, libre de sabores extraños, a rancidez o cualquier otro sabor ajeno a la naturaleza del producto.
Aspecto	Trozos irregulares de 1 a 3 cm sueltos, secos y porosos.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	1 Kg	
Humedad		10 %
Proteína	45 %	
Grasa		2 %
Aflatoxinas (microgramos/kg)		

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Negativo en 0.1 g
Coliformes Fecales	Negativo en 1.0 g
Hongos y levaduras	Máximo 50 UFC/g

4. Materia extraña

Máximo 0.8 % de impurezas y materia extraña objetable. Exento de contaminación. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de materia ajeno a la naturaleza del producto.

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos



Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud, en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, así como los especificados en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg/Kg
Cadmio	0.1 mg/Kg

8.- Muestreo

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

9. Vida de Anaquel.

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

10. Envase

El empaque deberá ser de un material resistente, sellado térmicamente de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 Kg.**

12.-Embalaje

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

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El



diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

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

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

13.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

14. CONTROL Y REGISTRO

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

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote



- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

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

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.