

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° EA-910036998-E1-2018

C O N T E N I D O

A. INTRODUCCIÓN

- A.1 GLOSARIO DE TÉRMINOS
- A.2 DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN
- A.3 LICITANTES CALIFICADOS
- A.4 JUNTA PREVIA DE ACLARACIONES
- A.5 VISITA A LAS INSTALACIONES

B. DOCUMENTOS INTEGRANTES DE LA PROPUESTA

- B.1 DOCUMENTOS DE LOS ASPECTOS TÉCNICOS
- B.2 DOCUMENTOS DE LOS ASPECTOS ECONÓMICOS
- B.3 PERIODO DE VALIDEZ DE LA PROPUESTA
- B.4 GARANTÍA DE LA PROPUESTA

C. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

- C.1 ENTREGA DE MUESTRAS
- C.2 CARACTERÍSTICAS DE LAS PROPOSICIONES
- C.3 FORMATO Y FIRMA DE LA PROPUESTA
- C.4 SELLADO Y MARCA DE LAS PROPUESTAS
- C.5 PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
- C.6 INSTRUCCIONES PARA ELABORAR Y ENTREGAR LAS PROPUESTAS.

D. APERTURA Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

- D.1 APERTURA DE PROPUESTAS POR LA CONVOCANTE
- D.2 FALLO DE LA LICITACIÓN
- D.3 CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN
- D.4 CAUSAS POR LAS QUE SE DECLARA DESIERTA LA LICITACIÓN

E. EVALUACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS

F. CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN DE LOS PEDIDOS O CONTRATOS

- F.1 CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN
- F.2 FIRMA DE CONTRATO
- F.3 PLAN DE ENTREGA
- F.4 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
- F.5 FORMA DE PAGO
- F.6 PENAS CONVENCIONALES
- F.7 DE LAS INCONFORMIDADES

G. ANEXOS

En cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango; 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; 38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, 42 inciso c) de la Ley de Egresos del estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2018, se emiten las siguientes bases para la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° EA-910036998-E1-2018**, relativa a la **ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS**, en los términos siguientes:

A. INTRODUCCIÓN:

De acuerdo con la convocatoria que con fecha **08 DE FEBRERO DE 2018** se publicó en el Estado de Durango para participar en la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. EA-910036998-E1-2018**, relativa a la adquisición de **ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS**, cuyas características y especificaciones se mencionan en el **Anexo I** de estas bases, a continuación se da a conocer las bases de concurso en donde se estipulan las condiciones específicas para la presentación de propuestas y la celebración del concurso general.

Origen de los recursos: **Estatal**.

A.1 GLOSARIO DE TÉRMINOS

Para efectos de estas bases, se entenderá por:

Convocante	Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Secretaría	La Secretaría de Contraloría del Estado de Durango.
Ley	Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.
Reglamento	Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.
Convocatoria	La publicación legal hecha en los términos del artículo 27 de la Ley, así como las modificaciones que al efecto se hiciere a la misma.
Bases	El presente documento, en conjunto con sus anexos, muestras y demás, mismos que contienen los conceptos, reglas, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se registró la presente Licitación Pública Nacional.
Contrato	Documento que establece los derechos y obligaciones entre la convocante y el proveedor.
Propuesta o Proposición	Oferta técnica-económica que presentan los licitantes.
Proveedor	La persona física o moral que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o servicios.
Licitante	La persona física o moral que participe en la presente licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.
Bienes y/o Servicios	Los bienes y/o Servicios motivo de esta Licitación.
CompraNet	Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales.
Área Solicitante	La Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad.
Área Técnica	La Subdirección de Programas Alimentarios.
INTERNET	La red mundial de comunicaciones electrónicas.
EMA	Entidad Mexicana de Acreditación.
I.V.A.	El Impuesto al Valor Agregado.

Para cualquier aclaración o información al respecto podrán dirigirse al domicilio de la Convocante, ubicadas en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, en la Ciudad de Durango, Dgo., con horario de 9:00 a 15:00 horas.

A.2 DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN.

1. Convocante; Área Contratante y Domicilio.

La CONVOCANTE en el presente procedimiento licitatorio es el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, a través de la Dirección de Servicios Administrativos.

El Área contratante es la Dirección de Servicios Administrativos, con domicilio ubicado en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, en la Ciudad de Durango, Dgo.

2. Medio a través del cual se llevará a cabo la Licitación Pública y carácter de la misma.

El presente procedimiento será presencial, por lo que no se recibirán ofertas por servicio postal o mensajería.

El carácter de la Licitación es Nacional.

3. Número de identificación de la convocatoria. El número de identificación de ésta Licitación Pública es: **EA-910036998-E1-2018**.

4. Ejercicio Fiscal de la Contratación.- La contratación abarcará solo el ejercicio fiscal **2018**, y será cubierta con recursos provenientes del ramo 33, Fondo V de Aportaciones Múltiples.

VENTA DE BASES. Fecha límite de compra de bases será el día **12 DE FEBRERO DE 2018**.

Las bases de la licitación se encuentran disponibles para su consulta en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, en la Ciudad de Durango, Dgo., desde el día de su publicación y hasta la fecha límite los días **jueves 08, viernes 09, y lunes 12 de Febrero de 2018**, de las 9:00 a 14:00 horas. La compra de las bases podrá realizarse en la Caja General de la convocante ubicada en el multicitado domicilio, mediante pago en efectivo, cheque certificado ó mediante depósito y/o transferencia a la cuenta **04019139765** del banco **HSBC** a favor del SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO en los horarios que tienen establecidos por el banco para atención al público.

El costo de las Bases es de \$3,500.00 pesos.

A.3 LICITANTES CALIFICADOS

Esta Licitación Pública Nacional para presentar propuestas, está abierta a todas las personas físicas o morales de la República Mexicana, y que cumplan con lo establecido en la Ley, su Reglamento y las bases de licitación y sus anexos.

No podrán presentar propuestas ni celebrar pedidos o contratos, las personas físicas y morales que se encuentren en algunos de los supuestos del Artículo 37 de la Ley.

El Licitante deberá presentar en papel membretado de su representada declaración debidamente firmada y sellada por quien tenga el poder legal para ello, en la que se haga constar bajo protesta de decir verdad, que su representada no se encuentre en los supuestos de del Artículo de la Ley citado en el párrafo anterior. **(ANEXO IV)**

A.4 JUNTA DE ACLARACIONES

Se realizará el día **13 de febrero de 2018 a las 11:30 horas**, en En la Sala de Juntas de la Convocante ubicado en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, en la Ciudad de Durango, Dgo.

Para aclarar mejor sus dudas y comentarios, el licitante deberá presentarlos por escrito a más tardar 1 hora antes de llevar a cabo la junta de aclaraciones, al teléfono **01 618 1379178 y 01 618 1379114**, solicitando acuse de recibo, debiendo enviar también copia del recibo de compra de bases, sin menoscabo de dar contestación a las dudas que surjan en el desarrollo de la misma. Así mismo se pone a disposición de los licitantes el correo electrónico alonso.castaneda@durango.gob.mx para el mismo fin.

Las aclaraciones que se hicieren en este evento serán parte integrante de las bases de la presente licitación.

Toda vez que de conformidad con lo dispuesto por el artículo 28 fracción II de la Ley, la presencia del licitante no es requisito indispensable para participar en este evento, su inasistencia queda bajo su estricta responsabilidad, considerando que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la Convocante se libera de cualquier responsabilidad en relación a que algún licitante, carezca de alguna información.

En ese sentido los licitantes deberán acudir al domicilio de la Convocante, para solicitar copia del acta levantada, al domicilio de la Convocante, ubicado en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, en la Ciudad de Durango, Dgo. con horario de 09:00 a 15:00 horas, cuya presentación dentro de sus propuestas resulta obligatoria.

Para los participantes que no pudieron asistir a esta junta se tendrá a su disposición en la Convocante. El concursante que no se presente a esta reunión, será bajo su propio riesgo, ya que es optativa su asistencia y la Convocante no asumirá responsabilidad si las decisiones que se tomen pudieran afectarle. Esta deberá estar incluida.

A.5 VISITA A LAS INSTALACIONES.

La Convocante podrá visitar las instalaciones físicas de los participantes para comprobar su capacidad técnica y de calidad del proceso.

En caso de llevarse a cabo la visita al término de ésta se levantará una minuta pormenorizada de las observaciones, firmándola los que en ella intervinieron al final de la documentación del sobre que contiene la propuesta técnica sellada y firmada.

B. DOCUMENTOS INTEGRANTES DE LA PROPUESTA

La propuesta constará de los siguientes documentos:

B.1 DOCUMENTOS DE LOS ASPECTOS TÉCNICOS.

B.1.1 REPRESENTATIVIDAD LEGAL E IDENTIFICACIÓN PERSONAL

Quien firma las propuestas para la Licitación y tenga representatividad legal de la empresa, acreditará su personalidad jurídica presentando original o copia certificada y copia simple del poder notarial y una identificación oficial con fotografía y firma autógrafa (credencial de elector, cartilla militar o pasaporte) en original ó copia certificada y copia simple para su cotejo inmediato.

NOTA: En caso de que el representante legal no pudiera asistir a la apertura de los sobres correspondientes, este podrá otorgar un poder simple en hoja membretada a la persona que lo sustituirá en dicho evento (este Poder solamente será válido para la apertura de los sobres, la firma de las propuestas y del contrato la deberá realizar quien tenga el poder legal para ello).

B.1.2. ACTA CONSTITUTIVA Y SUS MODIFICACIONES

El licitante presentará original o copia certificada y copia simple de su Acta Constitutiva y sus modificaciones si es persona moral y si es persona física una identificación oficial con fotografía y firma autógrafa (credencial de elector, cartilla militar o pasaporte), en ambos casos cédula de inscripción al

Registro Federal de Contribuyentes según sea su naturaleza jurídica en original o copia certificada y copia para su cotejo.

B.1.3. DOCUMENTACIÓN QUE COMPRUEBE SU CAPACIDAD TÉCNICA

El licitante presentará lo siguiente para acreditar su capacidad técnica, dentro de esta documentación deberá incluir necesariamente:

- B.1.3.1** El licitante deberá presentar su currículum actualizado y acreditar su experiencia de al menos dos ejercicios fiscales anteriores al actual, en el suministro y entrega de bienes similares a los licitados para Programas de Asistencia Social con DIF Estatales, debiendo presentar para ello, original o copia certificada y copia simple para cotejo inmediato, de por lo menos tres contratos mercantiles de suministro que soporten lo señalado en este punto. Asimismo, se deberá presentar una relación de los contratos con los que acredite su experiencia, en la que se indique lo siguiente: nombre de la Dependencia, dirección, teléfono, número de contrato, vigencia y nombre de la persona con la que se pueda corroborar dicha información
- B.1.3.2** Escrito en el que el licitante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que conoce y cumple con las siguientes Normas aplicables en el presente procedimiento de licitación: **NOM-251-SSA1- 2009**, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” Deberá adjuntar la última verificación de conformidad con los requisitos establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” emitida por un tercero autorizado por COFEPRIS para la evaluación de dicha norma. Dicho documento deberá estar vigente. Presentar original o copia certificada para su cotejo y copia simple.
- B.1.3.3** El licitante deberá presentar el original o copia certificada y copia simple para cotejo del contrato debidamente formalizado con una empresa que le preste el servicio de fumigación a sus instalaciones, anexando el programa de fumigación del período 2017-2108; copia de las últimas seis facturas (1 por mes) de dichos servicios acompañadas del original o copia certificada y copia simple para cotejo de Certificados de aplicación de fumigaciones periódicas con químicos autorizados por la “Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas” (CICOPLAFEST) de los últimos seis meses, anexando copia de la licencia sanitaria de la empresa que proporciona el servicio a sus instalaciones y su alta en Hacienda (copia simple) en donde se verifique su giro, además debe contar con Número de Registro ambiental ante la Secretaría del Medio Ambiente.
- B.1.3.4** El licitante deberá contar con un centro de distribución que cumpla con lo establecido en la Norma, en el Estado de Durango, registrado ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con fecha de por lo menos 1 año al presente procedimiento adjuntando el comprobante de domicilio original a nombre del licitante y copia para su cotejo.
- B.1.3.5** Comprobante de pago de bases. Se deberá presentar en original y copia para su cotejo.

B.1.3.6 COMPROBACIÓN DE CALIDAD DE PRODUCTOS

El licitante ganador deberá presentar oficio donde manifieste bajo protesta de decir verdad que está de acuerdo en que la Convocante envíe en tres ocasiones, durante la vigencia del contrato, sus lotes de muestras entregadas al laboratorio del Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional Unidad Durango, dependiente del Instituto Politécnico Nacional (CIIDIR Durango), ubicado en calle Sigma Número 119, Colonia 20 de Noviembre II, C.P. 34220 de la ciudad de Durango, Dgo. Mismo que es el laboratorio designado para efectuar los análisis sensoriales, microbiológicos y fisicoquímicos, establecidos en el ANEXO A de las presentes bases.

Además, deberá de integrar del comprobante de entrega de muestras a las que se hace referencia en el numeral C.1. “ENTREGA DE MUESTRAS” de estas bases, así como de la ficha de depósito o comprobante de transferencia interbancaria en el que conste el pago de la cantidad establecida por el mismo laboratorio (**será con cargo a cada uno de los licitantes**) por concepto de pago de análisis de

laboratorio por el total de productos que conformen las partidas en las cuales participe.

B.1.4. DECLARACIÓN FISCAL

El licitante presentará obligatoriamente en original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo la declaración fiscal anual del ejercicio de 2016 presentados para efectos fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria con su acuse de recepción. así como, declaraciones parciales de enero al mes de diciembre de 2017 y estados financieros al 31 de diciembre de 2017 Comprobando un capital contable mínimo de \$80,000,000.00 (OCHENTA MILLONES DE PESOS 00/100 M.N.), Los estados financieros deben estar firmados por Contador Público registrado y autorizado ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, e incluir en original y/o copia certificada para su cotejo y copia de la Cédula Profesional del Contador Público, las declaraciones y pagos deberán estar presentadas en tiempo y forma de acuerdo a las disposiciones fiscales y a la Ley de Impuestos Sobre la Renta de la Secretaria de Hacienda y Crédito Público. Esto con la finalidad de garantizar la solvencia y seriedad económica de las empresas participantes.

INFORMACIÓN DE OBLIGACIONES FISCALES

De conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación (CFF) vigente, así como lo establecido en la regla 2.1.15 de la Tercera Resolución de Modificaciones a la Resolución Miscelánea Fiscal para 2012, publicada el 28 de diciembre de 2011, el licitante ganador se sujetara a la siguiente regla:

Para los efectos del artículo 32-D, penúltimo párrafo del CFF, las entidades y dependencias que tengan a su cargo la aplicación de subsidios o estímulos, deberán solicitar a los contribuyentes, previo a la recepción o autorización de un estímulo o subsidio, que presenten documento vigente expedido por el SAT, en el que se emita la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales.

Por lo que el licitante ganador previo a la firma del contrato deberá presentar ante la Dirección de Servicios Administrativos la constancia vigente expedida por el SAT donde se compruebe que está al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

B.1.5. DECLARACIÓN ESCRITA Y BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE NO ENCONTRARSE EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 37, DE LA LEY (ANEXO IV).

Las personas físicas y morales que derivado de un proceso Licitatorio que tengan contratos vigentes de suministro con Entidades y Dependencias de la Administración Estatal, Administración Pública Federal y o cualquier Entidad o Dependencia de Gobierno de otros Estados, deberán solicitar una constancia de dichas Entidades y Dependencias de que no fueron acreedores a sanciones pendientes de cubrir y/o que no hayan tenido rescisión de contrato ya sea por incumplimiento y/o distribución de los productos y/o por falta de sostenimiento de la propuesta.

El licitante deberá presentar declaración escrita en donde manifieste, bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en ninguno de los supuestos mencionados en el artículo 37 de la Ley.

La Convocante se reserva el derecho de solicitarle información a los Sistemas Nacional, Estatales y Municipales DIF acerca de las presuntas irregularidades por alguna rescisión de contrato, apercibimiento, sanción, acta administrativa o por estar o tener retraso en la entrega de sus productos, por haber entregado producto en malas condiciones, caducado o por haber falseado información en la presentación de sus propuestas para alguna licitación y que se hayan cometido en esos Sistemas por los proveedores participantes, por lo que derivado del análisis de la citada información si existieran razones fundadas y motivadas la Convocante determinará si procede o no su descalificación, sin responsabilidad para la Convocante.

B.1.6 COPIAS DE LAS BASES DE LICITACIÓN Y COPIA DE JUNTA PREVIA DE ACLARACIONES FIRMADAS Y SELLADAS.

El licitante presentará las Bases y copia de la junta previa de aclaraciones de la Licitación debidamente foliadas, selladas y firmadas en todas sus hojas, como constancia de estar enterado de su contenido.

B.1.7 ASPECTOS TÉCNICOS.

El licitante deberá incluir una relación la cual contendrá el producto, cantidades a presupuestar sin precios, detallando todas las especificaciones técnicas de calidad.

NOTA: Las muestras físicas que presente, podrán ser en **EMPAQUE O PRESENTACIÓN COMERCIAL v/o EMPAQUE TRANSPARENTE O DOMMIE**, y se le descalificará si no presenta la siguiente información: Descripción del producto, Marca, presentación o gramaje, fecha de caducidad y el No. de lote, o distinto de la marca que propone, de los productos a presupuestar.

B.1.8 EL LICITANTE DEBERÁ INCLUIR:

Carta compromiso bajo protesta de decir verdad que cuenta con la capacidad de respuesta operativa suficiente para poder responder a los requerimientos del DIF con una anticipación de respuesta de 24 horas.

B.1.9. GARANTÍA DEL PRODUCTO.

El proveedor otorgará al SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN EL ESTADO DE DURANGO, por escrito y en hoja membretada la garantía de calidad que consiste:

- a) Documento en el que el proveedor se compromete a que el producto a distribuir una vez adjudicado, será de la calidad indicada en las Especificaciones Técnicas de Calidad del ANEXO VI y en caso de no cumplir se hará acreedor a la sanciones establecidas en el apartado F.6.
- b) Presentar carta compromiso en original, elaborado en papel membretado, suscrito por su representante legal o por quien tenga facultad legal para ello, dirigida a la Convocante, en la que establezca, bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado garantizará que el producto será trasladado en transportes que cuentan con condiciones óptimas físicas y de higiene.
- c) Escrito en hoja membretada del licitante, donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con un mínimo de 6 unidades de carga propia, de más de 8 toneladas de capacidad que garantice efectuar la distribución a los centros regionales, presentando la documentación que lo acredite en original o copia certificada para cotejo y copia simple (factura o carta factura y tarjeta de circulación a nombre del licitante).
- d) Escrito en hoja membretada del licitante donde se especifique que los vehículos utilizados para la distribución solo se utilizan para transportar alimentos, el documento debe presentarse refiriendo las placas de cada unidad mencionada.
- e) Si la empresa es una comercializadora deberá presentar por escrito, carta del fabricante del bien licitado, en papel membretado donde manifiesten bajo protesta de decir verdad que respalda a la empresa concursante en la presente licitación y por lo tanto si el contrato le es adjudicado; su respaldo durante la ejecución del mismo.
- f) Con la finalidad de impulsar el desarrollo económico del Estado, el o los licitantes deberán ofertar frijol pinto en presentación de un kilogramo, el cual deberá ser producido, empacado y distribuido por un proveedor del Estado de Durango, lo cual deberá acreditarse con el registro de marca a nombre de éste y cédula fiscal correspondiente.
- g) Para el caso de la leche fluida y en polvo, deberá presentar certificado original de autenticidad, con una antigüedad no mayor de 3 meses a la fecha de la licitación, emitido por el Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo, A.C. que consiste en los siguientes análisis de laboratorio:

- Perfil de ácidos grasos
- Prueba de esteroides propios.
- Pruebas de autenticidad de la proteína a través del perfil de proteínas propias por electroforesis capilar.
- Índice de daño por tratamiento térmico. (para leche en polvo)
- Adición de polvos lácteos (para leche fluida)

Estas garantías se incluirán en el Aspecto Técnico.

B.1.10 REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DEL GOBIERNO DEL ESTADO.

Original y copia para su cotejo de su registro actualizado en el padrón de proveedores del gobierno del Estado de Durango o constancia expedida por la Secretaría de Contraloría y Modernización Administrativa del Gobierno del Estado de Durango.

El o los licitantes que resulten adjudicados deberán presentar a la firma del contrato el registro en el Padrón de Proveedores debidamente actualizado.

Todos los documentos que integren la propuesta técnica deberán ser presentados a la par de forma digitalizada ya sea en memoria USB o en CD.

B.2. DOCUMENTACIÓN DEL ASPECTO ECONÓMICO.

B.2.1 GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA

El licitante suministrará como parte de su propuesta, una garantía de seriedad de la misma por un monto que corresponde al 5% (Cinco por ciento) del precio total de la propuesta antes de I.V.A., a través de una Institución Afianzadora reconocida por la Ley, a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango**. En caso de que la garantía no cubra la cantidad de 5% (Cinco por ciento) el participante será descalificado, deberá ser acompañado de su recibo correspondiente (ANEXO II).

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

El (Los) proveedor(es) ganador (es) de la licitación deberá(n) constituir garantía de cumplimiento del contrato y calidad en moneda nacional, mediante fianza expedida por una Institución Mexicana, legalmente autorizada por un importe del 10% (diez por ciento) del monto total de lo que se le adjudique antes del I.V.A., con una vigencia de un año, contados a partir de la fecha pactada para la entrega de la totalidad de la mercancía o servicio. La fianza deberá de especificar claramente que se expide para garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las especificaciones y obligaciones contraídas mediante contrato, según características, cantidad y calidad que se describen en la propuesta presentada y de conformidad a las bases de la licitación, deberá ser otorgada a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, y se presentará a los 10 días posteriores a la firma del contrato.(texto de la fianza anexo 5). "Esto con fundamento en el Artículo 32 de la Ley".

GARANTÍA CORRECTA APLICACIÓN DEL ANTICIPO.

El anticipo será de un 16% (dieciséis por ciento) debiendo entregar fianza por el 100% por ciento del mismo, mediante fianza expedida por una Institución Mexicana, legalmente autorizada para la correcta aplicación del anticipo, deberá ser otorgada a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, para lo que se expedirá una póliza de fianza por separado, conforme al texto de la fianza anexo 5.

En caso de modificarse el monto, plazo, vigencia del contrato, se deberá ajustar la garantía otorgada.

B.2.2. FORMULARIO DE PROPUESTA

Conteniendo una breve descripción de los productos, cantidades, precios unitarios por partida y totales, firmada en su totalidad (ANEXO III). Presupuestar el 100% de las partidas en las que participa, siendo causa de desechamiento la no observancia del presente requisito

Con efecto de facilitar la evaluación y comparación de propuestas, el licitante presentará todos los precios de su propuesta en MONEDA NACIONAL e idioma ESPAÑOL.

B.2.3 PROGRAMA CALENDARIZADO DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO (ANEXO V.)

NOTA: Se hace del conocimiento a los licitantes que en la presentación de la documentación, se siga el orden de las bases, foliada, firmada y sellada en forma autógrafa en todas sus hojas por el representante legal, a fin de facilitar la revisión documental.

B.3. PERIODO DE VALIDEZ DE PROPUESTA

Escrito donde se manifieste que la propuesta tendrá validez de por lo menos 60 días naturales obligatoria hasta la formalización del contrato o pedido respectivo; la propuesta cuyo período de validez sea menor que el requerido por la Convocante será rechazada.

B.4. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

La garantía se exige para proteger la Convocante contra el riesgo de incumplimiento por parte del Licitante de sostener la seriedad de su propuesta una vez celebrado el acto de aperturas de propuestas.

La garantía de la propuesta estará vigente hasta la formalización del contrato o pedido respectivo, y se presentará de la siguiente manera:

B.4.1. Mediante fianza que deberá expedir una institución autorizada que corresponda al 5% (Cinco por ciento) del precio total de la propuesta sin IVA.

B.4.2. La garantía de la propuesta será formulada a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango**.

La propuesta no acompañada de la garantía de propuesta será rechazada por la Convocante al no ajustarse a los requisitos de licitación.

La garantía correspondiente a las propuestas que no sean aceptadas, serán devueltas o canceladas 15 días después de emitido el fallo y siempre que no se haya presentado recurso de inconformidad y de revocación por algún licitante, en estos dos últimos casos se entregarán las propuestas cuando se concluyan los recursos antes citados, o demás recursos que se interpongan.

La garantía, de la propuesta que resulte aceptada, será devuelta o cancelada de no ser requerida por el solicitante, una vez que él mismo haya firmado el contrato y suministrado la garantía de cumplimiento de contrato.

La garantía de la propuesta podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- a) Si el licitante retira su propuesta en el período de validez, estipulado por él en el formulario de propuesta, o
- b) En caso de que la propuesta sea aceptada y el licitante:
 - b.1) No firma el contrato por causas imputables al licitante.
 - b.2) No suministra la garantía de cumplimiento de contrato.

Todos los documentos que integren la propuesta económica deberán ser presentados a la par de forma digitalizada ya sea en memoria USB o en CD.

C. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

C.1. ENTREGA DE MUESTRAS

Todos los participantes deberán presentar las siguientes muestras de cada una de las partidas como se describe a continuación:

PARTIDAS 1,2, "A" Y "B"

	ARTICULO	UNIDAD
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1 LT.
2	ARROZ EXTRA	1 KG.
3	ATÚN EN AGUA	140 GR
4	AVENA EN HOJUELAS NATURAL	500 GR.
5	MIX DE CEREALES Y FRUTA DESHIDRATADA OPCIONES A, B.	30 GR.
6	ENSALADA DE VERDURAS	215 GR.
7	FRIJOL PINTO	1 KG.
8	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	1 KG.
9	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	1 KG.
10	LECHE DESCREMADA EN POLVO	240 GR.
11	PASTA INTEGRAL PARA SOPA (NO ESPAGUETI)	200 GR.
12	CEREAL INFLADO	250 GR.
13	ALUBIA	500 GR.
14	SOYA TEXTURIZADA NATURAL	1 KG.

**PARTIDA 3
DESPENSA MENORES DE 5 AÑOS**

	PRODUCTO	UNIDAD
1	BOLSA DE ARROZ EXTRA	1 KG.
1	BOLSA AVENA EN HOJUELAS NATURAL	500 GRS.
1	BOLSA FRÍJOL PINTO	KG.
2	CEREAL FORTIFICADO	400 GRS.
3	SOBRE LECHE DESCREMADA EN POLVO	480 GRS.
2	LATA ATÚN EN AGUA	140 GRS.
8	MIX DE CEREALES Y FRUTA DESHIDRATADA OPCIONES A, B.	30 GRS.
1	PAQUETE DE HARINA DE MAÍZ	1 KG.
1	PASTA INTEGRAL PARA SOPA (NO ESPAGUETI)	200 GRS.
1	LATA DE ENSALADA DE VERDURAS	220 GRS.
1	BOLSA DE ALUBIA	500 GRS.

De la **Partida No. 1** (dos) cajas de despensa armada con todos sus productos de la **PARTIDA No. 2, "A" y "B"**. (Dos) productos de cada uno de los productos descritos en los dos tipos. **Partida 3** (dos) cajas de despensa armada con todos sus productos.

CANTIDAD DE MUESTRAS PARA PRUEBAS DE LABORATORIO (ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS):

	ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD DE PIEZAS REUERIDA
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1 LT.	10
2	ARROZ EXTRA	1 KG.	10
3	ATÚN EN AGUA	140 GR	12
4	AVENA EN HOJUELAS NATURAL	500 GR.	10
5	MIX DE CEREALES Y FRUTA DESHIDRATADA OPCION A.	30 GR.	80

6	MIX DE CEREALES Y FRUTA DESHIDRATADA OPCION B.	30 GR.	80
7	ENSALADA DE VERDURAS	215 GR.	12
8	FRIJOL PINTO	1 KG.	10
9	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	1 KG.	10
10	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	1 KG.	10
11	LECHE DESCREMADA EN POLVO	240 GR.	15
12	PASTA INTEGRAL PARA SOPA (NO ESPAGUETI)	200 GR.	10
13	CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 GR.	12
14	ALUBIA	500 GR.	15
15	SOYA TEXTURIZADA NATURAL	1 KG.	10
16	LECHE DESCREMADA EN POLVO	480 GR.	8
17	CEREAL FORTIFICADO	400 GR.	10

Todos de conformidad con los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria, en lo aplicable y observando estrictamente las Normas Oficiales vigentes aplicables.

Las muestras serán recibidas de manera cuantitativa sin hacer un estudio ni de gramaje, especificaciones técnicas, etc., en razón de que estas pruebas las realizará el laboratorio designado por la Convocante.

Será requisito indispensable la presentación de las muestras en **EMPAQUE COMERCIAL ORIGINAL, EMPAQUE TRANSPARENTE Ó DOMIE**. Las muestras deberán estar en empaque comercial y en el embalaje requerido, debiendo cumplir con las especificaciones técnicas y medidas de seguridad establecidas en las presentes bases, así como las modificaciones de la junta de aclaraciones. Estas serán recibidas del proveedor una sola vez, por lo cual de no cumplir será motivo de descalificación.

Los productos de muestra, deben estar identificados cada uno con una etiqueta auto-adherible que indique nombre del licitante, descripción del producto, marca, presentación o gramaje, fecha de caducidad y el No. de lote, de los productos a ofertar.

Las muestras serán entregadas al Laboratorio previamente designado y se les realizarán los análisis sensoriales, microbiológicos y fisicoquímicos, establecidos en el **ANEXO A**.

La entrega de muestras tendrá como fecha **límite el día 14 de febrero DE 2018, a las 10:00 horas**, en el laboratorio del Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional Unidad Durango, dependiente del Instituto Politécnico Nacional (CIIDIR Durango), ubicado en calle Sigma Número 119, Colonia 20 de Noviembre II, C.P. 34220 de la ciudad de Durango, Dgo., se deberá de acompañar la ficha de depósito o comprobante de transferencia interbancaria en el que conste el pago de la cantidad establecida por el laboratorio (**por producto**) (**será con cargo a cada uno de los licitantes**) por concepto de pago de análisis de laboratorio **de la cantidad de productos a ofertar de acuerdo a las partidas en las que participe**, se deberá **evitar cualquier otro contacto entre el laboratorio y las empresas licitantes, favoreciendo así la imparcialidad en los resultados de los análisis.**

Se deberá presentar oficio emitido por persona con capacidad suficiente ante el laboratorio en el que se indique que dichos análisis serán entregados exclusivamente a la Convocante (Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango) por conducto del Lic. Jesús Alonso Flores Castañeda, Asesor Jurídico de Dirección Administrativa, para su correspondiente revisión y apoyo para emitir el Dictamen Técnico que dé fundamento al Fallo de la Licitación.

Los licitantes deberán integrar dentro de su Propuesta Técnica, el recibo de la entrega de muestras, así como copia del comprobante pago ante el laboratorio.

Si derivado del resultado de los análisis, se detectase incumplimiento en las especificaciones técnicas de los parámetros indicados en las fichas técnicas de los productos será motivo suficiente de descalificación.

El no presentar las muestras y el pago de los análisis de laboratorio en los términos solicitados en las bases de la presente licitación será motivo de descalificación.

El cumplimiento de este requisito será considerado en la evaluación técnica; en caso de que no se presenten las muestras, no correspondan a los productos ofertados, no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en las bases de esta licitación, así como lo que resultare de la junta de aclaraciones., o se descubra alteración, falta de veracidad en las mismas y/o no se presenten referenciados, serán motivos de descalificación.

Durante el desarrollo de la presente Licitación los participantes no podrán tener contacto ya sea en forma escrita, telefónica o por otro medio con la Convocante, las áreas evaluadoras de los productos, ni con ningún servidor público que participe en la Licitación, ya que la Ley establece que el periodo para aclarar dudas es el acto de Junta de Aclaraciones; en caso contrario, quien contravenga tal disposición será descalificado. La anterior disposición tiene la finalidad de garantizar la transparencia y equidad del procedimiento.

C.1.1. CARACTERÍSTICAS DE LAS PROPOSICIONES

Para efecto de presentación de la proposición, los participantes deberán presentarlas en el formato anexo.

Los participantes deberán presupuestar el 100% de la cantidad demandada a licitar de la totalidad de partidas, las cuales se especifican en el ANEXO I.

El contrato se adjudicará por partidas separadas, resultando ganador de cada partida el Proveedor que oferte y garantice las mejores condiciones para el Estado.

C.1.2. Requisitos para la presentación de proposiciones conjuntas.

Dos o más personas podrán presentar conjuntamente una proposición sin necesidad de constituir una sociedad, para tales efectos, en la proposición y en el contrato se establecerán con precisión las obligaciones de cada una de ellas, así como la manera en que se exigirá su cumplimiento. En este supuesto la proposición deberá ser firmada por el representante común que para ese acto haya sido designado por el grupo de personas.

C.2. FORMATO Y FIRMA DE LA PROPUESTA

El Licitante presentará en original la documentación de las propuestas.

Las propuestas serán en papel membretado del Licitante, impresas en tinta indeleble firmada, foliada y sellada en todas sus fojas por el licitante o la persona debidamente autorizada para hacerlo. Esta autorización deberá constar en un poder notarial, si es persona moral, y en caso de ser persona física, con la firma de quien hace la propuesta. Todas las páginas de la propuesta llevarán la firma de la persona facultada para ello.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 30 de la Ley, la entrega de las proposiciones se hará por escrito, mediante un sobre cerrado que contendrá por separado, los aspectos técnicos y los económicos.

La propuesta no deberá contener textos entre líneas, raspaduras ni tachaduras. No se aceptará hacer correcciones en el acto de apertura de propuestas.

En caso de que en la revisión de la documentación que contenga los aspectos técnico y económico, se determine que el licitante no cumplió con todos los requisitos de las bases SU PROPUESTA SERÁ RECHAZADA y su documentación presentada le será devuelta quince días después de que se dé a conocer el fallo de la Licitación.

C.3. SELLADO Y MARCA DE LAS PROPUESTAS

El sobre que contenga la documentación tanto del aspecto técnico y económico deberá estar cerrado de manera inviolable.

El sobre deberá estar firmado al cierre y dirigido como se indica a continuación:

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO EA-910036998-E1-2018.
ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DIF DEL ESTADO DE DURANGO**

C.4 PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Las propuestas técnicas-económicas deberán ser entregadas a la Convocante en la Sala de Juntas de la misma, en **En la Sala de Juntas de la Convocante ubicado en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, en la Ciudad de Durango, Dgo., a más tardar a las 11:30 horas, del día 27 de FEBRERO de 2018.** La Convocante podrá por razones plenamente justificadas, prorrogar el plazo para la presentación de las propuestas mediante enmienda de los documentos de licitación, en cuyo caso todos los derechos y obligaciones de la Convocante y de los Licitantes que existan en ese entonces, quedarán en lo sucesivo sujetos al nuevo plazo prorrogado.

C.5 INSTRUCCIONES PARA ELABORAR Y ENTREGAR LAS PROPUESTAS.

ASPECTOS TÉCNICOS.

- Deberá ser elaborada y presentarse en hoja membretada del participante.
- Contendrá la más amplia y detallada información de los insumos ofertados.
- Presentarse sin tachaduras ni enmendaduras que puedan provocar confusión respecto de su contenido.
- Debe de ser firmada únicamente por el representante legal con facultades autorizadas mediante poder especial ante notario público para personas morales, para el caso de personas físicas se comprobará su identidad.

ASPECTOS ECONÓMICOS.

- Deberá ser elaborada y presentarse en hoja membretada del participante.
- Presentarse sin tachaduras ni enmendaduras que puedan provocar confusión respecto de su contenido.
- Contener Fianza de Garantía de Seriedad de la Propuesta, emitida a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango; misma que deberá expedir una institución autorizada y que corresponda al 5% (Cinco por ciento) del precio total de la propuesta antes de IVA.
- Indicar subtotales por partida y el total de la oferta, debiendo en una hoja elaborar el resumen.
- Debe de ser firmada únicamente por el representante legal con facultades autorizadas mediante poder especial ante notario público para personas morales, para el caso de personas físicas se comprobará su identidad.

D. APERTURA Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

D.1. APERTURA DE PROPUESTAS POR LA CONVOCANTE

La Convocante abrirá las propuestas señaladas anteriormente en presencia de los licitantes que asistan a las **11:30 HORAS**, el día **27 de FEBRERO de 2018** en:

En la sala de juntas de la convocante, sito en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, en la Ciudad de Durango, Dgo.

El orden que se seguirán en el acto, se hará de la siguiente manera:

En punto de la hora señalada para el acto, se cerrarán las puertas y no admitirá la entrada de ningún proveedor, que llegue después de la hora señalada para que tenga verificativo el acto de apertura de la propuesta.

Se hace del conocimiento de los proveedores que se abstengan de hacer uso de teléfonos celulares, radio de comunicación, localizadores o aparatos similares durante el proceso de junta de aclaraciones, apertura de propuestas técnicas y económicas.

Con el propósito de agilizar en la medida de lo posible se les pedirá a los licitantes se abstengan de ausentarse del recinto durante el desarrollo del evento que corresponda.

Serán nombradas las empresas en el orden en que se inscribieron y su representante entregará, cuando se le indique, el sobre que contienen los aspectos técnicos y económicos.

Se abrirán el sobre de la propuesta en el orden que fueron entregados iniciándose con la revisión de la documentación legal; de esta revisión se pueden derivar los siguientes aspectos:

- a) Que la documentación esté incompleta, en este caso la propuesta será desechada quedando bajo resguardo de la Convocante durante quince días naturales, por lo que el licitante queda descalificado. (De la documentación de los aspectos tanto técnicos como económicos recibida se realizará un análisis detallado, para corroborar la capacidad solicitada por la Convocante y emitir el dictamen técnico-económico el cual se les dará a conocer en el fallo de la presente licitación):
- b) La garantía de seriedad de la propuesta deberá corresponder al 5% del monto total sin IVA.
- c) Que presente toda la documentación solicitada en las bases.
- d) Se dará lectura en voz alta de los importes de las propuestas presentadas.
- e) Se presentará a firma de los asistentes la documentación presentada.
- f) Se dará lectura del acta y se procederá a la firma de esta, sin que la omisión de la firma por parte de los participantes invalide el acto.

D.2. FALLO DE LA LICITACIÓN

LA ADJUDICACIÓN SE HARÁ POR LA TOTALIDAD DE LA PARTIDA, RESULTANDO GANADOR EL PROVEEDOR O PROVEEDORES QUE OFREZCAN LAS MEJORES CONDICIONES PARA EL ESTADO. Y EL FALLO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO SE COMUNICARÁ POR ESCRITO VÍA FAX Y POR CORREO ELECTRÓNICO EL DÍA **01 de marzo de 2018** A TODOS LOS PARTICIPANTES.

OBSERVACIONES: NINGUNA DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN, ASÍ COMO EN LAS PROPOSICIONES PRESENTADAS, PODRÁN SER NEGOCIADAS.

D.3. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN

En el examen preliminar de las propuestas se descalificará a los concursantes que incurran en alguna de las siguientes irregularidades.

- D.3.1. Por no estar presentes al iniciar el acto de propuestas técnicas.
- D.3.2. Por no presentar muestras físicas.
- D.3.3. Si no presenta original o copia certificada y copia simple firmados por el representante legal, foliados y sellados por la empresa los documentos solicitados en las bases.
- D.3.4. Por no presupuestar el 100% de la cantidad demandada de la totalidad de partidas.
- D.3.5. Cuando el valor de la garantía para el sostenimiento de propuestas, sea inferior a 5% (Cinco por ciento) del valor de las mismas sin IVA.
- D.3.6. Si se comprueba en cualquier etapa de esta licitación que el licitante incurra en falsedad en la información presentada.
- D.3.7. Si se comprueba que el proveedor hubiere acordado con otros, elevar los precios de los bienes objeto de la licitación.
- D.3.8. Falta de cumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las bases de la Licitación y sus anexos.
- D.3.9. Por no poner la Leyenda bajo protesta de decir verdad si se solicita,
- D.3.10. Si las muestras no cumplen con las especificaciones establecidas en las bases de la licitación, y
- D.3.11. Cualquier otra violación a las disposiciones legales correspondientes.

D.4. CAUSAS POR LA QUE SE DECLARA DESIERTA LA LICITACIÓN

Se procederá a declarar desierta la licitación en los siguientes casos:

- a) Cuando ninguna de las propuestas evaluadas reúna los requisitos establecidos en las bases de la licitación o que sus precios no sean aceptables, por rebasar el techo financiero presupuestado.
- b) En casos fortuitos o de fuerza mayor.
- c) En caso de no inscribirse ningún participante.

E. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Una vez que la Convocante haya determinado que las propuestas se ajustan substancialmente a los documentos de la licitación, se procederá a su análisis para evaluarlos comparativamente, utilizando para ello todos los elementos documentales aportados por los licitantes en la presentación de propuestas.

La Convocante para hacer la evaluación de las proposiciones verificará que las mismas incluyan la información, documentos y requisitos solicitados en las bases de licitación y sus anexos tanto en la propuesta técnica como en la económica, y que el programa calendarizado de distribución propuesto según Anexo No. V sea factible y congruente de realizar, dentro del plazo solicitado, con los recursos considerados por el participante, y que las características, especificaciones y calidad de los productos sean las requeridas. La Convocante juzgará la capacidad del proveedor para cumplir con su proposición, por la información que él mismo suministre y podrá comprobar la veracidad de dicha información.

Los errores de cálculo o aritméticos serán rectificadas de la siguiente manera: Si existiera una discrepancia entre el precio unitario y el precio total que resulte de multiplicar el precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido. Si existiera una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.

F. CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN DE LOS PEDIDOS O CONTRATOS

F.1. CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN

Las propuestas que cumplan los requisitos de la convocatoria y estas bases, serán evaluadas comparativamente en forma equivalente de acuerdo a los criterios señalados en el inciso "E" además de las diferentes condiciones ofrecidas por los proveedores, capacidad de respuesta a los requerimientos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia, condiciones disponibles en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes que aseguren las mejores condiciones para el Estado. Por tanto, quien cumpla con los requisitos señalados y presente la propuesta solvente más baja, tendrá derecho a la adjudicación del contrato, lo que se dará a conocer mediante el fallo respectivo; la adjudicación se realizará por partidas.

Entendiéndose por solvente, que sea capaz de cumplir cuidadosa y celosamente una obligación, además de ser remunerable, es decir, que produzca una recompensa utilidad o provecho.

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia, se reserva el derecho de recolectar muestras y analizarlas con cargo al proveedor para comprobar la veracidad de la calidad.

F.2. FIRMA DEL CONTRATO

Los contratos que deban formalizarse como resultado de la adjudicación, deberá suscribirse en un término no mayor de diez días naturales contados a partir de la fecha en que se hubiere notificado al proveedor el fallo correspondiente, en las oficinas que ocupa el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia con domicilio en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, Durango, Durango., el licitante que no se presente en el término estipulado a la firma del contrato, no tendrá ningún derecho de reclamación al comprador ni éste asumirá ninguna responsabilidad si se cancela la adjudicación y se le otorga al segundo lugar, entonces se hará efectiva la garantía de la propuesta.

Si esta situación se presentara, a quien hubiere quedado en segundo lugar se le hará la notificación por

escrito. Será aplicable la misma regla al segundo lugar siempre y cuando en los dos pasos los montos propuestos no excedan del 10% propuesto por el primer lugar.

F.3. PLAN DE ENTREGA

Los aspectos que puede comprender este plan son los descritos en la forma siguiente:

- F.3.1. Partidas 1, 2 Lotes "A" y "B" y partida 3 la Convocante requiere que se le entreguen los productos *LIBRE A BORDO EN PISO (hasta 50 mts. Desde el andén de descarga al interior del almacén)* en: el andén de descarga del Almacén Central de DIF Estatal, ubicado en calle Selenio esquina con calle Estaño s/n de la Ciudad Industrial, Durango, Dgo.
- F.3.2. La entrega de los productos adjudicados, deberá efectuarse conforme a la programación establecida en el **ANEXO V** y a la calidad establecida en el **ANEXO VI**, así mismo durante el período del contrato, además, se realizarán dos análisis de laboratorio con cargo al proveedor, y será personal de la Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad el encargado de coordinar los envíos al laboratorio correspondiente.

F.4. GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

TEXTO DE LA FIANZA PARA GARANTIZAR LA SERIEDAD DE LA PROPUESTA

POR: (NOMBRE DEL PROVEEDOR)

ANTE: (SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO)

- a) PARA GARANTIZAR POR: (NOMBRE DEL PROVEEDOR, DOMICILIO, CEDULA), LA SERIEDAD DE LA PROPUESTA, CORRESPONDE AL 5% (CINCO POR CIENTO) DEL PRECIO TOTAL DE LA PROPUESTA ANTES DE I.V.A. REFERENTE A LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. EA-910036998-E1-2018 "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS"**. (NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA) PAGARA AL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DURANGO (SE OTORGA FIANZA A FAVOR DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DURANGO, POR LA CANTIDAD DE \$ _____ (SON: _____ PESOS 00/100 M.N.), CORRESPONDIENTE AL 5% (CINCO POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DE LA PROPUESTA ANTES DE I.V.A).

TEXTO DE LA FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

POR: (NOMBRE DEL PROVEEDOR)

ANTE: (SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO)

- b) PARA GARANTIZAR POR: (NOMBRE DEL PROVEEDOR, DOMICILIO, CEDULA), EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES Y OBLIGACIONES CONTRAÍDAS MEDIANTE CONTRATO (No. Y FECHA DEL CONTRATO) CELEBRADO CON EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE **"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS"** SEGÚN CARACTERÍSTICAS, ESPECIFICACIONES Y CANTIDADES QUE SE DESCRIBEN EN LA PROPUESTA PRESENTADA DE CONFORMIDAD A LAS BASES DE LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. EA-910036998-E1-2018 "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS"**. (NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA) PAGARA AL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DURANGO (LA CANTIDAD DE LA FIANZA) EN CASO DE QUE INCUMPLIERE TOTAL O PARCIALMENTE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL MENCIONADO CONTRATO.

- c) LA PRESENTE FIANZA ESTARÁ VIGENTE POR UN AÑO A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS BIENES, EN LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN DICHO CONTRATO Y PARA RESPONDER DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS QUE PUDIEREN RESULTAR Y SOLO PODRÁ SER CANCELADA POR AUTORIZACIÓN ESCRITA DEL PROPIO SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO.
- d) ESTA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE EN CASO DE SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS O RECURSOS HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN Y SERÁ EXIGIBLE LA MISMA EN CUALQUIER TIEMPO.
- e) EN CASO DE QUE LA CONCLUSIÓN TOTAL DE LOS JUICIOS O RECURSOS TENGAN LUGAR CON POSTERIORIDAD A CINCO AÑOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO (N° DE CONTRATO), SUBSISTIRÁ LA OBLIGACIÓN DE LA AFIANZADORA Y SERÁ IGUALMENTE EXIGIBLE LA FIANZA POR UN PLAZO ADICIONAL DE SEIS MESES A PARTIR DE LA TERMINACIÓN DE LOS JUICIOS O RECURSOS.
- f) LA AFIANZADORA EXPRESA SU CONSENTIMIENTO DE QUE SU OBLIGACIÓN SUBSISTIRÁ PERMANECIENDO VIGENTE LA FIANZA, AUN EN CASO DE QUE FUERAN PRORROGADOS LOS PLAZOS ESTABLECIDOS PARA LAS ENTREGAS DE LOS BIENES SEÑALADOS EN EL CITADO CONTRATO O EXISTA ESPERA, OTORGANDO SU ANUENCIA AL RESPECTO. DE IGUAL FORMA LAS ENTREGAS DE LOS BIENES QUE SE HICIEREN CON POSTERIORIDAD A LOS PLAZOS ESTIPULADOS, NO CONSTITUIRÁ NOVACIÓN DE LA OBLIGACIÓN.
- g) EN EL CASO DE QUE LA PRESENTE SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 279, 282 Y 291 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS EN VIGOR, ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE DURANGO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER.

TEXTO DE LA FIANZA PARA GARANTIZAR EL LA CORRECTA APLICACIÓN DEL ANTICIPO

POR: (NOMBRE DEL PROVEEDOR)

ANTE: (SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO)

- a) SE EXPIDE DE CONFORMIDAD CON LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO.
- b) SE OTORGA FIANZA A FAVOR DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DURANGO, POR LA CANTIDAD DE \$_____. (SON: _____ PESOS 00/100 M.N.), CORRESPONDIENTE AL 100% (CIEN POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL ANTICIPO, PARA GARANTIZAR LA CORRECTA APLICACIÓN DEL ANTICIPO.
- c) LA FIANZA SE CANCELARÁ CUANDO "EL PROVEEDOR" HAYA CUMPLIDO CON TODAS LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DE ESTE CONTRATO, SIENDO REQUISITO INDISPENSABLE LA CONFORMIDAD PREVIA Y POR ESCRITO DEL DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO.
- d) LA INSTITUCIÓN AFIANZADA ACEPTA EXPRESAMENTE LO ESTIPULADO EN LOS ARTÍCULOS 279, 282 Y 291 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS.

F.5. FORMA DE PAGO

El proveedor deberá, sin excepción alguna, presentar dentro de los primero 10 días hábiles de cada mes de entrega, la documentación completa y debidamente requisitada para realizar el trámite de pago, consistente en: factura que reúna los requisitos fiscales que establece la legislación vigente en la materia, recibos oficiales de la entrega de los bienes en original debidamente sellados y firmados por personal autorizado por el Almacén Central de DIF Estatal y/o de los almacenes dispuestos en las sedes

de las cabeceras municipales, conforme a la calendarización que se establece en las presentes bases, en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, Durango, Durango., en un horario de 9:00 a.m. a 14:00 horas, de lunes a viernes en días hábiles que correspondan

La factura deberá presentar desglosado el impuesto al valor agregado, y los descuentos que en su caso se otorguen, a nombre de:

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

R.F.C.: SDI-770101-IV9

Domicilio: Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, Durango, Durango.

En caso de que las facturas y/o recibos entregados por el proveedor para su pago, presenten errores o deficiencias, la dependencia o entidad dentro de los cinco días hábiles siguientes al de su recepción, indicara por escrito al proveedor las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el proveedor presente las correcciones, no se computará para efectos del artículo 45 de la Ley.

La fecha de pago al proveedor no podrá exceder de 20 días naturales posteriores a la presentación de la factura y recibos respectivos.

A dicho pago se le efectuaran las retenciones que las disposiciones legales establezcan.

En caso de que el proveedor no presente en el tiempo señalado la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha de pago se correrá el mismo número de días que dure el retraso.

Los pagos se realizarán mediante transferencia a la cuenta bancaria que el licitante que resulte ganador indique por escrito a la convocante, en Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, Durango, Durango. en un horario de 9:00 a.m. a 14:00 horas de lunes a viernes en días hábiles, de las facturas y recibos originales aceptados para su pago correspondiente.

F.5.1 ANTICIPOS. Se otorgará un anticipo del **16%**, el que se amortizará en cada factura de manera mensual dividido en seis (6) meses a partir de la entrega del anticipo.

F.6. PENAS CONVENCIONALES

- F.6.1. Si el licitante una vez asignado el contrato, se niega a firmarlo o no lo firma dentro del término establecido, se hará efectiva la póliza de fianza que otorgó para garantizar la seriedad de sus proposiciones.
- F.6.2. Si se deja de cumplir el contrato, se hará efectiva la fianza otorgada por el 10% del monto del contrato, además de las sanciones que se determinen en el contrato y que establece la LEY.
- F.6.3. En caso de existir atraso en la entrega de los productos, se aplicará la pena convencional del 1 por ciento mensual sobre el costo de la mercancía no entregada en tiempo y forma en el periodo que corresponda y de acuerdo con el calendario de entrega, la aplicación de la pena se realizará en el momento de hacer los pagos de las facturas que correspondan.
- F.6.4. Una vez que los productos están siendo distribuidos después de la adjudicación, y en caso de no cumplir con la calidad pactada en el ANEXO VI y en el caso de la adquisición objeto de la presente licitación.
- F.6.5. Si el proveedor incumpliera en la calidad pactada referente a la totalidad de los productos será boletinado al resto de los Sistemas DIF.

F.7. DE LAS INCONFORMIDADES.

Las personas interesadas podrán inconformarse de conformidad con lo establecido en el artículo 69 de la Ley, ante la Secretaría de Contraloría del Estado de Durango.

DURANGO, DGO., 08 DE FEBRERO DE 2018

ATENTAMENTE

**C.P. ARACELI RODRÍGUEZ MORENO
DIRECTORA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS**

A N E X O N O. I
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE DURANGO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO EA-910036998-E1-
2018.
PARTIDA N° 1

PAQUETES DE DESPENSAS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS SUJETOS
VULNERABLE
CANTIDAD: 594,000

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO
1	Lata 140 gr.	ATÚN EN AGUA
1	Botella 1 Litro.	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
1	Bolsa 1Kg.	FRIJOL PINTO
1	Bolsa 1Kg.	ARROZ EXTRA
2	Bolsa 200 gr.	PASTA INTEGRAL PARA SOPA (NO ESPAGUETI)
1	Lata 215 gr.	ENSALADA DE VERDURAS
1	Paquete 1Kg.	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA
1	Bolsa 250 gr.	CEREAL DE TRIGO INFLADO

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL ANEXO V Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL ANEXO VI, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE. CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1.

LOS ENVASES DEBERÁN CONTAR CON LA IMPRESIÓN DEL LOGOTIPO DE DIF DURANGO Y CON LA LEYENDA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL DEL AÑO 2018 QUE SEÑALA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".

CONTENER LAS LEYENDAS NO NEGOCIABLE, RAZÓN SOCIAL, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.

EN CUANTO AL ETIQUETADO, TODO ALIMENTO QUE SE DISTRIBUYA DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA DE ETIQUETADO NOM-051-SCFI-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA.

LA INFORMACION CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS, DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE, PRESENTARSE DE FORMA TAL, QUE NO INTRODUZCA A LA CONFUSION DEL BENEFICIARIO CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. LOS DATOS QUE DEBEN APARECER EN LA ETIQUETA DEBEN DE INDICARSE CON CARACTERES CLAROS, VISIBLES, INDELEBLES Y EN

COLORES CONTRASTANTES, FACILES DE LEER POR EL BENEFICIARIO.

EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS DEBERA CONTAR CON LO SIGUIENTE : NOMBRE O DENOMINACION DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHOLICA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA, NOMBRE DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO (CALLE,NUM, CODIGO POSTAL, ENTIDAD FEDERATIVA), PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DE LOTE , FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE,CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACION DEL INSUMO, INFORMACION NUTRIMENTAL, ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL, INFORMACION EN ESPAÑOL, INSTRUCCIONES DE USO O PREPARACION DEL PRODUCTO, LEYENDAS PRECAUTORIAS.

LOS PRODUCTOS DE LA DESPensa DEBERÁN SER ENTREGADOS EN CAJA DE CARTÓN CORRUGADO KRAFT CON RESISTENCIA SUFICIENTE PARA GARANTIZAR EL BUEN ESTADO DE LOS PRODUCTOS. LA CAJA DEBERÁ CONTAR CON LA IMPRESIÓN DEL LOGOTIPO DE DIF DURANGO Y CON LA LEYENDA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL DEL AÑO 2018 QUE SEÑALA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA". Y LA LEYENDA NO NEGOCIABLE.

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA DESPensa DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

**PARTIDA N° 2
DESAYUNADOR ESCOLAR
LOTE "A"**

CANTIDAD: 1920

**PAQUETE DE DESPENSAS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA
DESAYUNADOR ESCOLAR TIPO "A"**

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO
20	Bolsa 1Kg.	ARROZ EXTRA
30	Paquete 1 Kg.	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA
26	Paquete1 Kg.	HARINA DE TRIGO INTEGRAL
10	Botella 1 Lt.	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
30	Bolsa 1 Kg.	FRÍJOL PINTO
14	Bolsa 500 gr.	AVENA EN HOJUELAS NATURAL
220	Bolsa 30 gr.	MIX DE CEREALES (AVENA TOSTADA Y CACAHUATES TOSTADOS) Y FRUTAS DESHIDRATADAS UVA PASA Y PLATANO. "A"
60	Lata 140 gr.	ATÚN EN AGUA
180	Bolsa 240 gr.	LECHE DESCREMADA EN POLVO
10	Lata 215 gr.	ENSALADA DE VERDURAS
32	Bolsa 500gr	ALUBIA ÚLTIMA COSECHA
6	Bolsa 1 Kg.	SOYA TEXTURIZADA NATURAL

LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL ANEXO V Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL ANEXO VI, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE. CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 2 "A".

LOS ENVASES DEBERÁN CONTAR CON LA IMPRESIÓN DEL LOGOTIPO DE DIF DURANGO Y CON LA LEYENDA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL DEL AÑO 2018 QUE SEÑALA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".

CONTENER LAS LEYENDAS NO NEGOCIABLE, RAZÓN SOCIAL, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. EN CUANTO AL ETIQUETADO, TODO ALIMENTO QUE SE DISTRIBUYA DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA DE ETIQUETADO NOM-051-SCFI-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. EN EL CASO DE LA LECHE, DEBERÁ APLICAR LA NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

LA INFORMACION CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS, DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE, PRESENTARSE DE FORMA TAL, QUE NO INTRODUZCA A LA CONFUSION DEL BENEFICIARIO CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. LOS DATOS QUE DEBEN APARECER EN LA ETIQUETA DEBEN DE INDICARSE CON CARACTERES CLAROS, VISIBLES, INDELEBLES Y EN COLORES CONTRASTANTES, FACILES DE LEER POR EL BENEFICIARIO.

EL ETIQUETADO DEBERA CONTAR CON LO SIGUIENTE : NOMBRE O DENOMINACION DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHOLICA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA, NOMBRE DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO (CALLE, NUM, CODIGO POSTAL, ENTIDAD FEDERATIVA), PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DE LOTE , FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACION DEL INSUMO, INFORMACION NUTRIMENTAL, ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL, INFORMACION EN ESPAÑOL, INSTRUCCIONES DE USO O PREPARACION DEL PRODUCTO, LEYENDAS PRECAUTORIAS.

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

PARTIDA N° 2**DESAYUNADOR ESCOLAR PARA ZONA INDÍGENA
LOTE "B"****CANTIDAD: 420****PAQUETE DE DESPENSAS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA
DESAYUNADOR ESCOLAR PARA ZONA INDÍGENA LOTE "B"**

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO
20	Bolsa 1Kg.	ARROZ EXTRA
32	Paquete 1 Kg.	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA
20	Paquete 1 Kg.	HARINA DE TRIGO INTEGRAL
10	Botella 1 Lt.	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
32	Bolsa 1 Kg.	FRÍJOL PINTO
12	Bolsa 500 gr.	AVENA EN HOJUELAS NATURAL
220	Bolsa 30 gr.	MIX DE CACAHUATE TOSTADO Y FRUTAS DESHIDRATADAS (UVA PASA, PAPAYA, PIÑA) "B"
60	Lata 140 gr.	ATÚN EN AGUA
165	Bolsa 240 gr.	LECHE DESCREMADA EN POLVO
16	Lata 215 gr.	ENSALADA DE VERDURAS
48	Bolsa 500gr	ALUBIA ÚLTIMA COSECHA
8	Bolsa 1 Kg.	SOYA TEXTURIZADA NAURAL

LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL ANEXO V Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL ANEXO VI, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE. CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 2 "B".

LOS ENVASES DEBERÁN CONTAR CON LA IMPRESIÓN DEL LOGOTIPO DE DIF DURANGO Y CON LA LEYENDA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL DEL AÑO 2018 QUE SEÑALA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".

CONTENER LAS LEYENDAS NO NEGOCIABLE, RAZÓN SOCIAL, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.

EN CUANTO AL ETIQUETADO, TODO ALIMENTO QUE SE DISTRIBUYA DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA DE ETIQUETADO NOM-051-SCFI-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA.

EN EL CASO DE LA LECHE, DEBERÁ APLICAR LA NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

LA INFORMACION CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS, DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE, PRESENTARSE DE FORMA TAL, QUE NO INTRODUZCA A LA CONFUSION DEL BENEFICIARIO CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. LOS DATOS QUE DEBEN APARECER EN LA ETIQUETA DEBEN DE INDICARSE CON CARACTERES CLAROS, VISIBLES, INDELEBLES Y EN COLORES CONTRASTANTES, FACILES DE LEER POR EL BENEFICIARIO.

EL ETIQUETADO DEBERA CONTAR CON LO SIGUIENTE : NOMBRE O DENOMINACION DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHOLICA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA, NOMBRE DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO (CALLE,NUM, CODIGO POSTAL, ENTIDAD FEDERATIVA), PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DE LOTE , FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE,CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACION DEL INSUMO, INFORMACION NUTRIMENTAL, ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL, INFORMACION EN ESPAÑOL, INSTRUCCIONES DE USO O PREPARACION DEL PRODUCTO, LEYENDAS PRECAUTORIAS.

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

PARTIDA No. 3
DESPENSA MENORES DE 5 AÑOS.
CANTIDAD: 12,498

CANTIDAD: 12,498 DESCRIPCIÓN: DESPENSA MENORES DE 5 AÑOS.		
CONTENIDO POR DESPENSA		
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO
1	Kg.	Bolsa de Arroz Extra
1	500 grs.	Bolsa Avena en Hojuelas Natural
1	Kg.	Bolsa Frijol Pinto
2	400 grs.	Cereal Fortificado
3	480 grs.	Sobre Leche descremada en Polvo
2	140 grs.	Lata Atún en Agua
8	30 grs.	Mix de Cereales y Fruta deshidratada (mezcla tipo "a" y tipo "b")
1	Kg.	Paquete de harina de maíz nixtanalizado
1	200 grs.	Pasta integral para sopa (no espagueti)
1	215 grs.	Lata de Ensalada de verduras
1	500 grs.	Bolsa de Alubia

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL ANEXO V Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL ANEXO VI, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE. CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 3.

LOS ENVASES DEBERÁN CONTAR CON LA IMPRESIÓN DEL LOGOTIPO DE DIF DURANGO Y CON LA LEYENDA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL DEL AÑO 2018 QUE SEÑALA “ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA”.

CONTENER LAS LEYENDAS NO NEGOCIABLE, RAZÓN SOCIAL, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.

EN CUANTO AL ETIQUETADO, TODO ALIMENTO QUE SE DISTRIBUYA DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA DE ETIQUETADO NOM-051-SCFI-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA.

EN EL CASO DE LA LECHE, DEBERÁ APLICAR LA NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

LA INFORMACION CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS, DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE, PRESENTARSE DE FORMA TAL, QUE NO INTRODUZCA A LA CONFUSION DEL BENEFICIARIO CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. LOS DATOS QUE DEBEN APARECER EN LA ETIQUETA DEBEN DE INDICARSE CON CARACTERES CLAROS, VISIBLES, INDELEBLES Y EN COLORES CONTRASTANTES, FACILES DE LEER POR EL BENEFICIARIO.

EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS DEBERA CONTAR CON LO SIGUIENTE : NOMBRE O DENOMINACION DEL ALIMENTO O BEBIDA NO ALCOHOLICA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA, NOMBRE DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO (CALLE, NUM, CODIGO POSTAL, ENTIDAD FEDERATIVA), PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DE LOTE , FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACION DEL INSUMO, INFORMACION NUTRIMENTAL, ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL, INFORMACION EN ESPAÑOL, INSTRUCCIONES DE USO O PREPARACION DEL PRODUCTO, LEYENDAS PRECAUTORIAS.

LOS PRODUCTOS DE LA DESPENSA DEBERÁN SER ENTREGADOS EN CAJA DE CARTÓN CORRUGADO KRAFT CON RESISTENCIA SUFICIENTE PARA GARANTIZAR EL BUEN ESTADO DE LOS PRODUCTOS. LA CAJA DEBERÁ CONTAR CON LA IMPRESIÓN DEL LOGOTIPO DE DIF DURANGO Y CON LA LEYENDA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL DEL AÑO 2018 QUE SEÑALA “ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA”. Y LA LEYENDA NO NEGOCIABLE.

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA DESPENSA DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

A N E X O NO. II

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO EA-910036998-E1-2018.

MODELO DE RECIBO DE GARANTÍA

Recibí del C: (nombre del representante legal) en su calidad de representante de le empresa (nombre de la empresa), (fianza no..... depor la cantidad de \$ (Escribir la cantidad con letras), como GARANTÍA DE SERIEDAD de la propuesta correspondiente a la licitación Número_____. En caso de no ser seleccionado como ganador, le será devuelta 15 días después de emitido el fallo, al ganador se le devolverá cuando presente la garantía de cumplimiento de contrato y anticipo en su caso.

Nombre de la Ciudad , Fecha

R E C I B I

A N E X O N O. I V

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO EA-910036998-E1-2018.

MODELO DE LA CARTA DE LICITANTES CALIFICADOS

(Nombre del representante legal), en mi carácter de representante legal de: (nombre de la empresa) como lo justifico en la documentación que lo acredita, declaro bajo protesta de decir verdad, que mi empresa no se encuentra en ninguno de los supuestos establecidos en los preceptos del Artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

PARA EL CASO DE QUE LAS DECLARACIONES EXPRESADAS EN ESTE DOCUMENTO RESULTASEN FALSAS CON POSTERIDAD, ESTO SERÁ CAUSAL DE RESCISIÓN DEL CONTRATO RESPECTIVO.

RESPECTUOSAMENTE

(Nombre y firma del representante legal)

A N E X O N O. V

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO EA-910036998-E1-2018.

Distribución de los bienes.

Esta información se encuentra en los siguientes archivos anexos adjuntos.

No. de Partida	Archivo
Partida 1	P1 Despensa para Sujetos Vulnerables
Partida 2 "A" y "B"	P2 Desayunador Escolar tipo "A" y "B"
Partida 3	P1 Despensa para Menores de 5 años.

La Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, tendrá la facultad de reorientar o suspender la entrega de todos o algún(os) insumos o paquetes alimentarios, esto en caso de que se compruebe que exista un manejo inadecuado de cualquiera de los programas de Asistencia Social Alimentaria contenidos en la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DURANGO
DIRECCION DE ATENCION AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD
SUBDIRECCION DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ASISTENCIA ALIMENTARIA
DISTRIBUCION**

MARZO - DICIEMBRE 2018

PARTIDA 1

Calendario Sujetos Vulnerables	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	148,500
Abril	-
Mayo	-
Junio	148,500
Julio	49,500
Agosto	49,500
Septiembre	49,500
Octubre	49,500
Noviembre	49,500
Diciembre	49,500
TOTAL	594,000

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

MARZO - DICIEMBRE 2018

PARTIDA 2 "A"

Calendario Despensa Tipo "A"	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	480
Abril	-
Mayo	480
Junio	-
Julio	320
Agosto	-
Septiembre	320
Octubre	-
Noviembre	320
Diciembre	-
TOTAL	1920

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

MARZO - DICIEMBRE 2018

PARTIDA 2 "B"

Calendario Despensa Tipo "B"	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	105
Abril	-
Mayo	105
Junio	-
Julio	105
Agosto	-
Septiembre	-
Octubre	105
Noviembre	-
Diciembre	-
TOTAL	420

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

MARZO - DICIEMBRE 2018

PARTIDA 3

Calendario Menores de 5 años	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	3,123
Abril	-
Mayo	-
Junio	3,123
Julio	1,042
Agosto	1,042
Septiembre	1,042
Octubre	1,042
Noviembre	1,042
Diciembre	1,042
TOTAL	12,498

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD 2018
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO EA-910036998-E1-2018.

ANEXO VI

	ARTICULO	UNIDAD
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1 LT.
2	ARROZ EXTRA	1 KG.
3	ATÚN EN AGUA	140 GR.
4	AVENA EN HOJUELAS NATURAL	500 GR.
5	MIX DE CEREALES Y FRUTA DESHIDRATADA OPCIONES A, B.	30 GR.
6	ENSALADA DE VERDURAS	215 GR.
7	FRIJOL PINTO	1 KG.
8	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	1 KG.
9	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	1 KG.
10	LECHE DESCREMADA EN POLVO	240 GR.
11	PASTA INTEGRAL PARA SOPA (NO ESPAGUETI)	200 GR.
12	CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 GR.
13	ALUBIA	500 GR.
14	SOYA TEXTURIZADA NATURAL	1 KG.
15	BOLSA DE LECHE DESCREMADA EN POLVO	480 GR.
16	CEREAL FORTIFICADO	400 GR.

VI.1.- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
-----------------------------	---------------------------

DESCRIPCIÓN

Aceite vegetal comestible de dos o más de los siguientes aceites: cártamo, canola, soya, ajonjolí, cacahuete, girasol y maíz. El producto no deberá contener ácidos grasos saturados. NMX-F-223-SCFI-2011

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Amarillo claro entendiéndose que el color depende de las semillas empleadas.
Olor	Característico, ligero, no desagradable, exento de olores extraños o rancios y peculiares a las semillas de las cuales procede.
Sabor	Característico, ligero, no desagradable, exento de sabores extraños o rancios.
Apariencia	Líquido transparente y libre de materia extraña.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Contenido	Botellas de 1 lt
Humedad y materia volátil	Máximo 0.05%
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	Máximo 0.05%
Acidez (como ácido oléico)	Máximo 0.05%
Índice de peróxidos	Máximo 2.0 meq/ kg
Prueba Fria a 273 °K (°C)	5.5. horas Mínimo
Impurezas insolubles	Máximo 0.2%
Ácidos grasos trans	Máximo 3.5 %

CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo	0.1 mg/kg
Arsénico	0.1 mg/kg

ADITIVOS PERMITIDOS

ANTIOXIDANTE	LÍMITES MÁXIMOS (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona	0.02
Butirato de hidroxianisol	0.01
Butirato de hidroxitolueno	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA, y BHT sin exceder límites individuales	0.02
Palmitato de acorbilo	0.02
Ácido cítrico	0.02

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como botella de resina PET. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:	
Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Aceite Vegetal Comestible	NMX-F-223-SCFI-2011
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.2.- ARROZ EXTRA

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ARROZ EXTRA
-----------------------------	-------------

DESCRIPCIÓN:

Arroz pulido, última cosecha nacional, calidad extra, limpio y entero. Granos pertenecientes a la familia de las gramíneas, género Oryza, especie, Oryza sativa, a los cuales se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado el arroz así obtenido es de color blanco.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Color	El grano pulido blanco o ligeramente amarillento nacarado.
Olor	Debe ser característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción, o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Debe ser el típico del grano fresco, maduro y sano, libre de contaminantes.
Apariencia	Grano maduro, sano, limpio, pulido, exento de cáscara, germen y cutícula. Sin presentar evidencia del defecto denominado mancha blanca, ni evidencia física de plaga
Apariencia cocido	Sin apelmazamiento

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

Contenido	1 Kilo
Humedad	Máximo 15.0%
Longitud del grano	Mínimo 5.6 mm
Total de grano pulido	100%
Contenido del grano entero	Mínimo 85.0 %
Contenido del grano quebrado	Máximo 15.0%
Total de granos dañados	Máximo 3.0 %
Total de granos defectuosos	Máximo 12.1 %
Palay	Máximo 0.1%
Mal pulido	Máximo 2.0 %
Cutícula Roja	Máximo 1.0 %
Estrellado	Máximo 7.5 %
Yesoso	Máximo 6.0%

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Libre de impurezas y materia extraña distinta al grano de arroz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 0.99 mm de diámetro.

CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo	0.5 mg /kg máximo
Cadmio	0.1 mg /kg máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg maximo

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empaquetar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como polietileno. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud

Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios

DOF, 18 de Enero de 1988

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Cereales y sus productos.	NOM-247-SSA1-2008
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.3.- ATÚN EN AGUA

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ATÚN EN AGUA
-----------------------------	--------------

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de carne de pescado, procedente de la especie Thunnus albacares (aleta amarilla) en hojuelas, agua como medio de cobertura. El medio de cobertura puede contener extractos vegetales de soya, sal yodada

CARACTERÍSTICAS 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
Apariencia	Mezcla de partículas de pescado reducidas a dimensiones uniformes en la cual las partículas están separadas y no forman una pasta.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

Contenido Neto	140 g
Proteínas	Mínimo 18.0%
Grasa	Máximo 4.0%
Sodio	Máximo 400 mg /100 g
Masa drenada	Mínimo 90 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Mesófilos aerobios	Negativos
Mesófilos anaerobios	Negativos
Termófilos aerobios	Negativos
Termófilos anaerobios	Negativos

CONTAMINANTES

Mercurio (Hg)	Máximo 1.0 mg/kg
Plomo (Pb)	Máximo 1.0 mg/kg
Estaño (Sn)	Máximo 100.0 mg/kg

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaría de Salud.

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor así como de cualquier otra materia extraña.

--

VIDA DE ANAQUEL:
El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:
El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:
Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.
El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.
Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: “ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA”
La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:
Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:
Ley General de Salud

Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Productos y Servicios, Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	NOM-242-SSA1-2009.
Productos de la pesca-Productos alimenticios para consumo humano-Pesca-Atunes y pescados similares enlatados en aceite-Especificaciones.	NMX-F-220-SCFI-2011,
Información comercial-Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.	NOM-084-SCFI-1994,
Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.	NOM-130-SSA1-1995
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.4.- AVENA EN HOJUELAS NATURAL

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Avena en Hojuela.
-----------------------------	-------------------

DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometidos a procesos de limpieza, precocción y laminado, adicionados o no de aditivos

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Color	La hojuela deberá presentar una coloración uniforme que varia de crema a grisáceo.
Olor	Debe ser característico del cereal seco y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, prutrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Debe ser típico del cereal fresco natural, seco y harinoso, libre de contaminantes.
Apariencia	Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Limpias, exentas de materia terrosa o impurezas. Sin presentar evidencia física de plaga.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

Contenido	500 g
Humedad	Máximo 12.0%
Proteínas (Nx5.83)	Mínimo 10.0 %
Carbohidratos	Mínimo 60.0%
Grasa	Mínimo 5.0%
Fibra	Máximo 2.5 %
Sodio	Máximo 400 mg en 100 g del producto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Mesófilicos aerobios	Máximo 10 000 UFC/g
Coliformes Totales	Negativo (< 10 UFC/g)
Coliformes Fecales	Negativo (< 3 UFC/g)
Hongos Levaduras	Máximo 50 UFC/g

CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo	0.5 mg /kg máximo
Cadmio	0.1 mg /kg máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg maximo

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaria de Salud.

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE:

No mas de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto. Tampoco deberá de contener cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como polietileno. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:	
Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Cereales y sus productos.	NOM-247-SSA1-2008
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.5.A.- MIX DE CEREALES (MIX DE CEREALES (AVENA TOSTADA Y CACAHUATES TOSTADOS) Y FRUTAS DESHIDRATADAS UVA PASA Y PLATANO.)

NOMBRE DEL PRODUCTO:	MIX DE CEREALES (AVENA TOSTADA Y CACAHUATES TOSTADOS) Y FRUTAS DESHIDRATADAS UVA PASA Y PLATANO.
-----------------------------	--

DESCRIPCIÓN:
Mezcla de avena tostada, cacahuate tostado, sin cutícula, uva pasa sin semilla, platano en trozo en la siguiente proporción: 30% cereales, 70% fruta.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Aspecto	Característico del producto con una mezcla de avena y las frutas deshidratadas.
Color	Característico del producto sin áreas quemadas de avena, ni humedad de las frutas.
Olor	Característico, ligero a avena y frutas, sin olores a humedad ni rancidez.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce con toques dulces de las frutas

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:	
Contenido	30 g
Humedad	Máximo 10%
Extracto etéreo	Máximo 8%
Proteína cruda	Mínimo 8%
Cenizas	Máximo 2.5%
Fibra dietética	Máximo 6%
Carbohidratos	Mínimo 50%
Sodio	Máximo 400 mg en 100 g del producto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	
Cuenta total de mesofílicos aerobios	Máximo 10, 000 UFC/g
Cuenta de Coliformes en placa	Máximo 30 UFC/g
Cuenta de Hongos y levaduras	Máximo 300 UFC/g
Escherichia Coli	Negativo
Salmonella sp.	Negativo
Staphylococcus aereus	Negativo
Aflatoxinas	Máximo 20 ppb

CONTAMINANTES QUIMICOS	
Plomo	0.5 mg /kg máximo
Cadmio	0.1 mg /kg máximo

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaría de Salud.

MATERIA EXTRAÑA:

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

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como polipropileno. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las

prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Alimentos-Uva pasa. Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-609- NORMEX-2002
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.5.B.- MIX DE CACAHUATE TOSTADO Y FRUTAS DESHIDRATADAS (UVA PASA, PAPAYA, PIÑA)

NOMBRE DEL PRODUCTO:	MIX DE CACAHUATE TOSTADO Y FRUTAS DESHIDRATADAS (UVA PASA, PAPAYA, PIÑA)
-----------------------------	--

DESCRIPCIÓN:	Mezcla de cacahuate tostado sin cutícula, uva pasa sin semilla, papaya y piña deshidratada en cubitos en la siguiente proporción: 40% cacahuate, 60% fruta.
---------------------	---

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Aspecto	Caraterístico del producto con una mezcla de cacahuate y las frutas deshidratadas
Color	Característico del producto sin áreas quemadas de cacahuate, ni humedad de las frutas
Olor	Característico, ligero a cacahuates y frutas, sin olores a humedad ni rancidez
Sabor	Característico del producto, ligeramente salado con toques dulces de las frutas

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:	
Contenido	30 g
Humedad	Máximo 9%

Extracto etéreo	Mínimo 20%
Proteína cruda	Mínimo 10%
Cenizas	Máximo 2%
Fibra dietética	Máximo 5 %
Carbohidratos	Mínimo 50%
Sodio	Máximo 400 mg en 100 g del producto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Cuenta total de mesofilicos aerobios	Máximo 10, 000 UFC/g
Cuenta total de Coliformes en placa	Máximo 30 UFC/g
Cuenta hongos y levaduras	Máximo 300 UFC/g
Escherichia Coli	Negativo
Salmonella sp.	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo
Aflatoxinas	Máximo 20 ppb

CONTAMINANTES QUIMICOS

Plomo	0.5 mg /kg máximo
Cadmio	0.1 mg /kg máximo

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaria de Salud.

MATERIA EXTRAÑA:

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

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como polipropileno. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Alimentos-Uva pasa. Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-609- NORMEX-2002
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.6.- ENSALADA DE VERDURAS

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ENSALADA DE VERDURAS
-----------------------------	----------------------

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos, papa, zanahoria y ejotes sanos, frescos, limpios y enteros, los cuales se lavan, pelan y cortan y son sometidos a un tratamiento suave con agua y se les añade un medio de cobertura-salmuera.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Color	Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso
Olor	Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.
Sabor	Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso
Apariencia	Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso o masudo.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

Contenido	215 g
Cloruros (NaCl)	Máximo 2.0%
PH	5.5- 6.5
Masa drenada	Mínimo 110 g
Sodio	Menos de 400 mg de sodio en 100 gr de producto

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Mesófilos aerobios	Negativo
Mesófilos anaerobios	Negativo
Termófilos aerobios	Negativo
Termófilos anaerobios	Negativo

CONTAMINANTES

Mercurio (Hg)	Máximo 1.0 mg/kg
Plomo (Pb)	Máximo 1.0 mg/kg
Estaño (Sn)	Máximo 100 mg/kg

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaría de Salud.

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor así como de cualquier otra materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la

NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO - EJOTES ENVASADOS. Bienes y servicios.	NMX-F-419-1982
Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.	NOM-130-SSA1-1995
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.7.- FRIJOL PINTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	FRIJOL PINTO SALTILLO
DESCRIPCIÓN:	
Se considera como frijol a la semilla perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. Calidad primera.	

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Olor	Debe ser característico del grano de frijol sano, seco y limpio. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño
Aspecto	Característico
Color	Característico de la variedad del grano
Sabor	Característico del grano, no putrefacto, no rancio, no fermentado.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Peso por pieza	Mínimo 1 kg
Humedad	Máximo 15 %
Tiempo de cocción	55 a 70 min en olla de presión casera. 135 min en olla convencional.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PARA EL FRIJOL

DETERMINACION	GRADOS DE CALIDAD
(% EN MASA)	EXTRA
Impurezas y materias extrañas:	
Piedras	0,5
Otros	0,3
Total de impurezas y materias extrañas:	0,8
Granos dañados por:	
Calor	0,1
Agentes Meteorológicos	0,8
Hongos	0,5
Insectos y Roedores	1,5
Desarrollo germinal	0,1
Total	3,0
Variedades:	
Contrastantes	1,0
Afines	2,0
Granos defectuosos:	
Partidos o quebrados	1,5
Manchados	2,0
Ampollados	2,0
Total de granos defectuosos:	5,5

MATERIA EXTRAÑA:

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

CONTAMINANTES QUIMICOS

Plomo	0.5 mg /kg máximo
Cadmio	0.1 mg /kg máximo

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como polietileno. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la

NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Productos alimenticios no industrializados, para consumo humano - fabaceas – frijol (phaseolus vulgaris L.) - especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2013
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

El frijol deberá ser adquirido con productores de la localidad y deberá ser cosecha 2017.

VI.8.- HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
-----------------------------	------------------------------

DESCRIPCIÓN:
Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de granos de maiz nixtamalizado.

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Peso por pieza	Mínimo 1 kg
Humedad	Máximo 15 %
Proteínas	Mínimo 10.5%
Extracto etéreo	0.5- 5.5%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Cuenta total de mesofílicos aerobios	Máximo 50, 000 UFC/g
Coliformes totales	Máximo 100 UFC/g
Staphylococcus aureus	Negativo
Salmonella spp	Negativo
Hongos y levaduras	Máximo 1000 UFC/g
Escherichia Coli	Negativo

CONTAMINANTES QUÍMICOS	
Plomo	0,5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Mercurio	0.5 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 12 µg/kg

ADITIVOS:
Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaria de Salud.

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE:

No mas de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto. Tampoco deberá de contener cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como papel kraft. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Cereales y sus productos.	NOM-247-SSA1-2008
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.9.- HARINA DE TRIGO INTEGRAL

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Harina de Trigo Integral
-----------------------------	--------------------------

DESCRIPCIÓN:

Producto que se obtiene por molienda de grano maduro, entero, quebrado y seco, del género Triticum, L; de las especies T. vulgare, T. compactum y T. Durum, o mezclas de estos, limpios, enteros que conservan la cáscara y otros constituyentes en una proporción relativa similar a la del grano intacto original, lográndose esto de manera natural y por medios tecnológicos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Color	Café Claro
Olor	Característico a harina de trigo integral, libre de olores extraños
Sabor	Característico a harina de trigo integral
Aspecto	Granular tipo harina con pecas o puntos café/ rojizos (cascarilla de trigo).

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

Contenido	1 kg
Humedad	Max. 15 %
Extracto Etereo	Min. 1.5%
Cenizas	Máx 0.7
Proteína (%N X 5.30)	Min 10%
Fibra dietética	Min 60 gr en 1 kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS :

Determinación	Límite Máximo
Cuenta total de mesofílicos aerobios	Máx. 50, 000 UFC/g
Hongos	Máx. 300 UFC/g
Levaduras	Máx. 300 UFC/g
Coliformes totales	Máx. 150 UFC/g

CONTAMINANTES QUÍMICOS:

Determinación	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/ kg
Cadmio	0.1 mg/ kg
Mercurio	0.5 mg/ kg
Aflatoxinas	20 microgramos/kg

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaria de Salud.

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE:

Nomas de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto. Tampoco deberá de contener cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como papel kraft. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución.

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:	
Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Cereales y sus productos.	NOM-247-SSA1-2008
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.10.- LECHE DESCREMADA EN POLVO 240 gr.

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Leche de vaca, descremada, en polvo.
-----------------------------	--------------------------------------

DESCRIPCIÓN:
Leche Descremada de vaca en polvo Adicionada con Vitaminas y Minerales . Esta leche corresponde a leche nacional de vaca, obtenida de animales sanos. Los sólidos no grasos provienen de la leche y la grasa es exclusivamente propia de la leche (grasa butírica), sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones técnicas de calidad.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Sabor	Agradable, no debe tener sabores extraños como rancio viejo o agrio.
Olor	Característico del producto no deberá tener aromas extraños como rancio, viejo o agrio.
Color	Característico, Amarillo cremoso
Aspecto del contenido	Polvo amorfo de color uniforme, fino, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente
Aspecto del envase	Sin roturas o mal sellado.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Contenido Neto	240 g
Determinación	Limites
Contenido Energético	1517.5 k J(360 kcal)
Proteínas *	MIN. 34 g/100 g
Grasa butírica (lípidos)	MAX 1.5g/100 g
Grasa saturada	MAX. 0.5 g/100 g
Ácidos grasos Trans	MAX. 0 g/100 g
Grasa Monoinsaturada	MAX. 0.2 g/100 g
Grasa Poliinsaturada	MAX. 0.02 g/100 g
Colesterol	MAX. 20 mg/100 g
Carbohidratos totales	52 g/100 g
Azúcares	52 g/100 g
Fibra dietética	0 g/100 g
Sodio	MAX 400 mg/100 g
Humedad	MAX. 4 g/100 g
Caseína *	MIN. 27 g/100 g
Sólidos no grasos	94.5 %

*en base a sólidos no grasos

CARACTERÍSTICAS NUTRIMENTALES	
Determinación	Limites (MINIMOS)
A (eq. De Retinol)	502.5 µg

B1 (Tiamina)	1.5 mg
B2 (Riboflavina)	2.25 mg
B3(Niacina)	16.9 mg
B6 (Piridoxina)	1.9 mg
B9 (Ácido Fólico)	200 µg
B12 (Cianocobalamina)	4.9 µg
Colina	40 mg
Ácido Pantoténico	8.5 mg
C (Ácido Ascórbico)	57 mg
D ₃ (Colecalciferol)	6.25 µg
E (Tocoferol)	9 mg
K ₁	32.5 µg
Biotina	16.25 µg
Calcio	1000 mg
Cloruro	100 mg
Cobre	0.08 mg
Hierro	15 mg
Magnesio	84.5 mg
Manganeso	0.04 mg
Fósforo	775.5 mg
Potasio	1326.9 mg
Selenio	16.3 µg
Zinc	15 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Limites
Mesofilos aerobios	Máx. 5, 000 UFC/g
Coliformes totales	Menos 10 UFC/g
Salmonella spp. En 25 g	Ausente
Escherichia coli	Máx. 3 NMP/g = Ausente
Sthaphylococcus aureus	Ausente
Enterotoxina estafilocócica	Negativo
Mohos y levaduras	Máx. 10 UFC/ g

INHIBIDORES

Determinación	Limites
Derivados clorados	NEGATIVO
Sales cuaternarias de amonio	NEGATIVO
Oxidantes	NEGATIVO
Formaldehído	NEGATIVO
Materia extraña	AUSENCIA
Residuo de Antibióticos	NEGATIVOS

CONTAMINANTES

Determinación	Limites
---------------	---------

Arsenico mg/kg	0.2
Mercurio mg/kg	0.05
Plomo mg/kg	0.1
Aflatoxina M1 mg/L	0.5

AUTENTICIDAD:

Perfil de ácidos grasos, Prueba de esteroides propios de leche. Prueba de perfil de proteínas propias de leche.

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaría de Salud.

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE:

Libre de pelos de roedor y estar exentos de excretas. Tampoco deberá de contener cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo (bolsa trilaminada). Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y

características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y Especificaciones sanitarias.	NOM-243-SSA1-2010
Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.	NOM-155-SCFI-2012
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.11.- PASTA INTEGRAL PARA SOPA

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Pasta para sopa integral
-----------------------------	--------------------------

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido del amasado mecánico de sémola, semolina o harinas que deberán provenir en su totalidad de trigos del género *Triticus durum*, con agua u otros ingredientes opcionales permitidos. Moldeado, laminado extruído y sometido o no a un proceso de desecación.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Color	Ligeramente café
Olor	Característico del producto, sin olores extraños
Sabor	Característico del producto, sin sabores extraños
Apariencia	No presentar agrietamientos por resequedad, ni ser quebradiza
Apariencia cocida	Integra, no debe notarse atolosa o deshacerse antes del tiempo de cocción estipulado en las instrucciones

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

Contenido Neto	200 g
Humedad	Máx. 13%
Proteína (Nx5.76)	Mín. 11%
Grasa	Máx. 1.5%
Fibra	Mín. 1.8 gr por 30 gr de producto

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Mesofílicos aerobios	Máx. 500 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 10 UFC/g
Hongos y levaduras	Menos de 200 UFC/g

CONTAMINANTES:

Determinación	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/ Kg
Cadmio	0.1 mg/Kg
Aflatoxinas	20 microgramos/kg

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaría de Salud.

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto. Tampoco deberá de contener cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

--

VIDA DE ANAQUEL:
El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:
El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como polipropileno. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:
Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.
El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.
Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: “ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA”
La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:
Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:
Ley General de Salud

Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Cereales y sus productos.	NOM-247-SSA1-2008
Alimentos -pasta- Denominación, Clasificación Comercial y métodos de prueba	NMX-F-23-NORMEX-2002
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.12.- CEREAL DE TRIGO INFLADO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Cereal de trigo inflado
DESCRIPCIÓN:	Cereal de trigo integral inflado

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Aspecto	Grano inflado, suave, crujiente.
Olor	Agradable característico a cereal.
Sabor	Dulce, agradable característico.
Color	Café claro, beige, característico del producto.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:	
Contenido Neto	250 g
Humedad	Máximo 6.10 %
Proteínas	Mínimo 6.0 %
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g en 30 g de producto.
Azucar	Máximo 20 % de las calorías totales del producto, reportar calorías totales del producto.
Grasas Totales	Máximo 35 % de las calorías totales del producto, reportar calorías totales del producto.
Grasas Saturadas	Máximo 10 % de las calorías del producto, reportar calorías totales del producto.
Ácidos Grasos trans	Máximo 0.5 en 30 g de producto.
Sodio	Máximo 400 mg en 100 g del producto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	
Determinación	Límite Máximo
Cuenta Total de Mesofílicos Aerobios	10, 000 UFC/ g
Coliformes Totales	< 30 UFC/ g
Hongos y Levaduras	300 UFC/ g

CONTAMINANTES:	
Determinación	Límite Máximo
Plomo	0. 5mg/ Kg
Cadmio	0. 1 mg/Kg
Aflatoxinas	20 microgramos/kg

ADITIVOS:	
<p>Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaria de Salud.</p>	

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE:	
<p>No mas de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto. Tampoco deberá de contener cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.</p>	

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empaquetar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como polipropileno. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empaquetadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Cereales y sus productos.	NOM-247-SSA1-2008
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.13.- ALUBIA ÚLTIMA COSECHA CATEGORÍA EXTRA

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Alubia
-----------------------------	--------

DESCRIPCIÓN:

Semilla pertenece a la familia de las fabaceas (Phaseolus vulgaris). Ultima Cosecha. Primera calidad.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES :

ASPECTO	Grano sano, seco y limpio de tamaño chico y apariencia uniforme propias del producto
COLOR	Blanco Beige propio del producto
SABOR	Característico del producto, sin presentar sabores extraños
OLOR	Característico del grano de la alubia. No debe presentar olores extraños tales como la humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

PRESENTACIÓN	BOLSA DE 500 GR
HUMEDAD	MÁX 10%
Especificaciones (%)	CATEGORÍA EXTRA
* Impurezas y materias extrañas	0.30
*Total de granos dañados	1.30
*Variedades	2.50
*Total de granos defectuosos	2.00
*Presencia de plagas	0.00
* Desgloce por concepto en MMX-FF-038- SCFI-2013.	

MATERIAS EXTRAÑA

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de cualquier cuerpo o materia distinta al grano de alubia, incluyendo las partes de granos, fragmentos de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. insectos, pelos y excretas de roedor que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro.

CONTAMINANTES:

Determinación	Límite Máximo
Plomo	0. 5mg/ Kg
Cadmio	0. 1 mg/Kg

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como polietileno. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999

Productos alimenticios no industrializados, para consumo humano - fabáceas – frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) - especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2013
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.14.- SOYA TEXTURIZADA NATURAL

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Soya Texturizada
-----------------------------	------------------

DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio obtenido de la extracción de la proteína de la harina desgrasada la cual se somete a un proceso de extrusión para obtener el producto terminado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Color	Ligeramente café característico de los productos de soya.
Olor	Característico del producto, sin olores extraños
Sabor	Característico del producto, sin sabores extraños
Apariencia	Trozos irregulares de 1 a 3 cm sueltos, secos y porosos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

Contenido Neto	1 kg
Humedad	Máx. 10%
Proteína (Nx5.76)	Mín. 45%
Grasa	Máx. 2%
Sodio	Max. 400 mg / 100 g de producto
Tiempo de Hidratación	Max. 10 min.
Absorción	2 veces su peso.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Mesofílicos aerobios	Máx. 500 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 10 UFC/g
Hongos y levaduras	Menos de 200 UFC/g
S. Aureus	NEGATIVO
Samonella	NEGATIVO
E. Coli	NEGATIVO

CONTAMINANTES:

Determinación	Límite Máximo
Plomo	0.5mg/ Kg
Cadmio	0.1 mg/Kg

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaría de Salud.

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE:

El producto así como su envase y embalaje, deberán estar libres de tierra, no deberán contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal vegetal o mineral.

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo, como polipropileno. Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, físico-químico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Norma del CODEX para productos proteicos de soya	CODEX STAN 175.1989
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.15.- LECHE DESCREMADA EN POLVO 480 GR.

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Leche de vaca, descremada, en polvo.
-----------------------------	--------------------------------------

DESCRIPCIÓN:

Leche Descremada de vaca en polvo Adicionada con Vitaminas y Minerales . Esta leche corresponde a leche nacional de vaca, obtenida de animales sanos. Los sólidos no grasos provienen de la leche y la grasa es exclusivamente propia de la leche (grasa butírica), sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones técnicas de calidad.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Sabor	Agradable, no debe deberá tener sabores extraños como rancio viejo o agrio.
Olor	Característico del producto no deberá tener aromas extraños como rancio, viejo o agrio.
Color	Característico, Amarillo cremoso
Aspecto del contenido	Polvo amorfo de color uniforme, fino, sin grumos excepto los que se deshacen facilmente
Aspecto del envase	Sin roturas o mal sellado.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

Contenido Neto	480 g
Determinación	Limites
Contenido Energético	1517.5 k J(360 kcal)
Proteínas *	MIN. 34 g/100 g
Grasa butírica (lípidos)	MAX 1.5g/100 g
Grasa saturada	MAX. 0.5 g/100 g
Ácidos grasos Trans	MAX. 0 g/100 g
Grasa Monoinsaturada	MAX. 0.2 g/100 g
Grasa Poliinsaturada	MAX. 0.02 g/100 g
Colesterol	MAX. 20 mg/100 g
Carbohidratos totales	52 g/100 g
Azúcares	52 g/100 g
Fibra dietética	0 g/100 g
Sodio	MAX 400 mg/100 g
Humedad	MAX. 4 g/100 g
Caseína *	MIN. 27 g/100 g
Sólidos no grasos	94.50 %

*en base a sólidos no grasos

CARACTERÍSTICAS NUTRIMENTALES

Determinación	Limites (MINIMOS)
A (eq. De Retinol)	502.5 µg
B1 (Tiamina)	1.5 mg

B2 (Riboflavina)	2.25 mg
B3(Niacina)	16.9 mg
B6 (Piridoxina)	1.9 mg
B9 (Ácido Fólico)	200 µg
B12 (Cianocobalamina)	4.9 µg
Colina	40 mg
Ácido Pantoténico	8.5 mg
C (Ácido Ascórbico)	57 mg
D3(Colecalciferol)	6.25 µg
E (Tocoferol)	9 mg
K1	32.5 µg
Biotina	16.25 µg
Calcio	1000 mg
Cloruro	100 mg
Cobre	0.08 mg
Hierro	15 mg
Magnesio	84.5 mg
Manganeso	0.04 mg
Fósforo	775.5 mg
Potasio	1326.9 mg
Selenio	16.3 µg
Zinc	15 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Limites
Mesófilos aerobios	Máx. 5, 000 UFC/g
Coliformes totales	Menos 10 UFC/g
Salmonella spp. En 25 g	Ausente
Escherichia coli	Máx. 3 NMP/g = Ausente
Staphylococcus aureus	Ausente
Enterotoxina estafilocócica	Negativo
Mohos y levaduras	Máx. 10 UFC/ g

INHIBIDORES

Determinación	Limites
Derivados clorados	NEGATIVO
Sales cuaternarias de amonio	NEGATIVO
Oxidantes	NEGATIVO
Formaldehído	NEGATIVO
Materia extraña	AUSENCIA
Residuo de Antibióticos	NEGATIVOS

CONTAMINANTES

Determinación	Limites
Arsenico mg/kg	0.2

Mercurio mg/kg	0.05
Plomo mg/kg	0.1
Aflatoxina M1 mg/L	0.5

AUTENTICIDAD:

Perfil de ácidos grasos, Prueba de esteroides propios de leche. Prueba de perfil de proteínas propias de leche.

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaría de Salud.

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE:

Libre de pelos de roedor y estar exentos de excretas. Tampoco deberá de contener cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empaquetar de manera individual, en un material resistente e inocuo (bolsa trilaminada). Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres

claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y Especificaciones sanitarias.	NOM-243-SSA1-2010
Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.	NOM-155-SCFI-2012
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

VI.16.- CEREAL FORTIFICADO 400 GR.

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Cereal Fortificado
-----------------------------	--------------------

DESCRIPCIÓN:
Harina de trigo, leche entera de vaca en polvo, concentrado de proteína láctea, aceite de soya, lecitina de soya, carbonato de calcio, fosfato de potasio, saborizante natural de vainilla, vitamina C, Magnesio, Hierro, Zinc, Niacina, Vitamina E, Acetato de A- Tocoferol, Cobre, Vitamina B6, Vitamina A, Vitamina B1, Ac.Fólico, Vitamina D y Vitamina B12.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Sabor	Agradable, no debe tener sabores extraños como rancio viejo o agrio.
Olor	Característico del producto no deberá tener aromas extraños como rancio, viejo o agrio.
Color	Característico, Amarillo cremoso
Aspecto del contenido	Polvo amorfo de color uniforme, fino, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente
Aspecto del envase	Sin roturas o mal sellado.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	
Contenido Neto	400 g
Determinación	Limites en 30 g
Contenido Energético	522 k J(124 kcal)
Carbohidratos (g)	20.4
Azúcares (g)	9.6
Proteínas (g)	4.2
Grasas (g)	2.8
Grasa Saurada (g)	2
Fibra dietética (g)	0.48
Sodio (mg)	45

CARACTERÍSTICAS NUTRIMENTALES	
Determinación	Limites en 30 g
Vitamina C (mg)	15
Niacina (mg)	2.7
Vitamina E (mg ET)	1.1
Vitamina B6 (mg)	0.15
Vitamina B1 (mg)	0.13
Vitamina A (µg) ER	84
Ac. Fólico (µg)	9
Vitamina D (µg)	1.3
Vitamina B12 (µg)	0.3

Calcio (mg)	120
Fosforo (mg)	90
Magnesio (mg)	12
Hierro (mg)	2.9
Zinc (mg)	1.2
Cobre (mg)	0.12

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Limites
Mesófilos aerobios	Máx. 5, 000 UFC/g
Coliformes totales	Menos 10 UFC/g
Salmonella spp. En 25 g	Ausente
Escherichia coli	Máx. 3 NMP/g = Ausente
Staphylococcus aureus	Ausente
Enterotoxina estafilocócica	Negativo
Mohos y levaduras	Máx. 10 UFC/ g

CONTAMINANTES

Determinación	Limites
Arsenico mg/kg	0.2
Mercurio mg/kg	0.05
Plomo mg/kg	0.1
Aflatoxina M1 mg/L	0.5

ADITIVOS:

Los permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la Secretaría de Salud.

MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE:

Libre de pelos de roedor y estar exentos de excretas. Tampoco deberá de contener cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

VIDA DE ANAQUEL:

El producto deberá conservar sus características físico químicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en un material resistente e inocuo (bolsa trilaminada). Sellado térmico que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El embalaje debe ser de un material resistente que de protección al producto

durante su distribución

ETIQUETADO:

Deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Nombre o denominación del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, Información nutrimental.

El empaque tendrá diseño que la convocante entregue al proveedor adjudicado el día de comunicado el fallo, toda la información que se presente en el empaque deberá ser perfectamente LEGIBLE y los datos impresos por la maquina empacadora deberán colocarse con tinta fácilmente visible e indeleble. La tinta no deberá contener plomo.

Incluir la impresión de la Leyenda del Presupuesto de la Federación EN EL TITULO III CAPITULO II ARTICULO 15 FRACCION V QUE A LA LETRA DICE: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"

La información contenida en la etiquetas de los insumos alimentarios, debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben de indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

PROCESOS:

Con la finalidad de garantizar que el proceso productivo del alimento el alimento debe cumplir con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación y cumplir con los requisitos mínimos de la NOM-251-SSA1-2009 y aquellas que apliquen al insumo.

NORMAS DE REFERENCIA:

Ley General de Salud	
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios	DOF, 18 de Enero de 1988
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	DOF, 9 de Agosto de 1999
Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y Especificaciones sanitarias.	NOM-243-SSA1-2010
Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.	NOM-155-SCFI-2012

Leche Fomula Láctea y producto Lacteo combinado. Especificaciones Sanitarias.	NOM-184-SSA1-2002
Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial-Etiquetado general de Productos.	NOM-050-SCFI-2004
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcoholicas preenvasados	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

ANEXO A
PRUEBAS DE LABORATORIO QUE SE REALIZARAN A LAS MUESTRAS

No.	Descripción	Presentación	ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	ANÁLISIS SENSORIALES
1	Botellas de Aceite Vegetal Comestible	Lt.	Contenido *Humedad y materia volátil *Ácidos grasos libres (como ácido oleico) *Acidez (como ácido oleico) *Índice de peróxidos *Prueba Fría a 273 °K (°C) *Impurezas insolubles *Ácidos grasos trans *Materia Extraña		* Color * Olor * Sabor * Apariencia
2	Bolsa de Arroz Extra	Kg.	* Contenido Neto *Humedad * Materia extraña * Longitud del grano * Contenido de grano entero * Contenido de grano quebrado * Total de Granos dañados * Total de Granos defectuosos *Palay *Mal pulido *Cuticula Roja *Estrellado *Yesoso		* Color * Olor * Sabor * Apariencia
3	Lata Atún en agua	140 gr	* Contenido Neto *Sodio * Proteínas * Grasa * Masa drenada * Mercurio * Materia Extraña	Mesófilos aerobios Mesófilos anaerobios Termófilos aerobios Termófilos anaerobios	* Color * Olor * Sabor * Apariencia
4	Bolsa Avena en Hojuelas Natural	500 gr.	* Contenido Neto * Humedad * Proteínas (Nx5.83) * Carbohidratos * Grasa * Materia extraña *Fibra *Sodio	* Mesofílicos aerobios * Coliformes totales * Hongos y levaduras *Escherichia Coli *Salmonella sp. *Staphylococcus aureus *Aflatoxinas	* Color * Olor * Sabor * Apariencia
5 A	MIX DE CEREALES (AVENA TOSTADA Y CACAHUATES TOSTADOS) Y FRUTAS DESHIDRATADAS UVA PASA Y PLATANO. "A"	30 gr.	* Contenido Neto *Humedad * Extracto etéreo * Fibra *Proteína * Sodio *Materia Extraña	* Mesofílicos aerobios * Staphylococcus aureus * Salmonella spp. en 25g * Escherichia coli	* Color * Olor * Sabor *Aspecto
5 B	MIX DE CACAHUATE TOSTADO Y FRUTAS DESHIDRATADAS (UVA PASA, PAPAÑA, PIÑA) "B"	30 gr.	* Contenido Neto *Humedad * Extracto etéreo * Fibra *Proteína * Sodio *Materia Extraña	* Mesofílicos aerobios * Staphylococcus aureus * Salmonella spp. en 25g * Escherichia coli	* Color * Olor * Sabor *Aspecto

No.	Descripción	Presentación	ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	ANÁLISIS SENSORIALES
6	Lata Ensalada de Verduras	215 gr.	* Contenido Neto * Cloruros (NaCl) * pH * Masa drenada * Sodio * Materia Extraña	Mesófilos aerobios Mesófilos anaerobios Termófilos aerobios Termófilos anaerobios	* Color * Olor * Sabor * Apariencia
7	Bolsa Frijol Pinto	Kg.	* Contenido Neto * Humedad * Tiempo de cocción * Granos dañados * Granos defectuosos * Materia Extraña		* Olor
8	Paquetes de Harina de Maíz Nixtamalizado	Kg.	* Contenido Neto * Humedad * Proteína * Extracto etéreo * Materia Extraña	* Mesofílicos aerobios * Coliformes totales * Salmonella spp. en 25g * Escherichia coli * Hongos y Levaduras	* Color * Olor * Sabor * Aspecto
9	Paquetes de Harina de Trigo Integral	Kg.	* Contenido Neto * Humedad * Proteína * Materia Extraña	* Mesófilos aeróbios * Coliformes totales * Hongo y Levaduras	* Color * Olor * Sabor * Aspecto
10	Sobre Leche descremada en Polvo	240 gr.	* Contenido Neto * Humedad * Materia Extraña	* Mesofílicos aerobios * Coliformes totales * Enterotoxina estafilocócica * Hongos y levaduras * Salmonella spp. * Escherichia coli * Staphylococcus aureus	* Color * Olor * Sabor * Apariencia
11	Bolsa Pasta Integral para sopa (no espagueti)	200 gr.	* Contenido Neto * Humedad * Proteína (Nx5.76) * Grasa * Fibra * Materia Extraña	* Mesofílicos aerobios * Coliformes totales * Hongos y Levaduras	* Color * Olor * Sabor * Apariencia
12	Cereal de trigo inflado	250 gr	* Contenido Neto * Humedad * Materia extraña * Proteína * Fibra Dietética * Sodio * Materia Extraña	* monofilos aerobios * Colifomes totales * Hongos y levaduras	<ul style="list-style-type: none"> • Color • Olor • Sabor • Aspecto
13	Alubia	500 gr.	* Contenido Neto * Humedad * Granos dañados * Granos defectuosos * Impurezas y Materia extraña		* Olor
14	Soya texturizada	kg	* Contenido Neto * Humedad * Proteínas * Extracto etéreo * Materia Extraña	* Mesofílicos aerobios * Coliformes totales * Salmonella spp. en 25g * Escherichia coli * Staphylococcus aureus	* Color * Olor * Sabor * Apariencia
15	Sobre Leche descremada en Polvo	480 gr.	* Contenido Neto * Humedad * Materia Extraña	* Mesofílicos aerobios * Coliformes totales * Enterotoxina estafilocócica * Hongos y levaduras * Salmonella	* Color * Olor * Sabor * Apariencia

No.	Descripción	Presentación	ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	ANÁLISIS SENSORIALES
				*Escherichia coli * Staphylococcus aureus	
16	CEREAL FORTIFICADO	400 gr.	* Contenido Neto * Grasa * Proteínas * Carbohidratos *Sodio *Materia Extraña	* Mesofílicos aerobios * Coliformes totales * Salmonella spp. en 25g * Escherichia coli * Staphylococcus aureus * Enterotoxina estafilocócica * Hongos y levaduras	* Sabor * Color * Olor * Aspecto