

**BASES**

A las que se sujetará el procedimiento de Licitación Pública número **DIF/LP/08/2019** relativa a la **ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS FRÍOS**. Lo anterior, con fundamento en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 40, 44, 51 fracción I, 83 fracción I y demás aplicables a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua que se cubrirán con recursos del Fondo de Aportaciones Múltiples, Ramo 33.

**I. INFORMACIÓN GENERAL**

**A) CONVOCANTE**

El Organismo Público Descentralizado denominado Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, con domicilio en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en la ciudad de Chihuahua, Chihuahua **CONVOCA** a las personas físicas o morales a participar en la Licitación Pública Presencial número **DIF/LP/08/2019** relativa a la **ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS FRÍOS**.

**II.- MODALIDAD DE LA PRESENTE LICITACIÓN.**

Con fundamento en el artículo 51 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, la presente licitación pública será en la modalidad **PRESENCIAL**.

**III.- OBJETO DE LA LICITACIÓN Y DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS ALIMENTOS QUE SE PRETENDEN ADQUIRIR**

La adquisición de **INSUMOS ALIMENTARIOS**, con las características y especificaciones técnicas que se desprenden del **ANEXO UNO** de las presentes bases, bajo las partidas que se describen a continuación:

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
1	2'358,076	5'895,188	Brick de 250 mililitros.	Leche UHT descremada sabor natural
2	7,330	18,325	Bolsa 1 Kg.	Leche descremada en polvo
3	3'039,164	7'597,909	Pieza de 30 gramos	Fruta deshidratada con cacahuate y arándanos.

Los alimentos descritos en las partidas de la presente licitación, se entregarán conforme a la calendarización de entregas de que desprende del **ANEXO TRES** denominado **CALENDARIZACIÓN DE ENTREGAS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019**.

**IV.- ENTREGA DE MUESTRAS Y METODOLOGÍA DEL ANÁLISIS CORRESPONDIENTE.**

Los licitantes deberán de entregar **10 muestras de cada una de las partidas en las que participen el día 13 de marzo del 2019, de las 8:30 a las 15:00 horas en la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal**, la cual está ubicada en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial. Una vez que los licitantes realicen la entrega de las muestras a que se refiere el presente numeral, el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal entregará a los licitantes el recibo correspondiente, **el cual deberán de adjuntar invariablemente en el sobre que contenga la propuesta técnica.**

El análisis de las muestras consistirá en análisis y revisión que realizará el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario a efecto de determinar si los alimentos cumplen las características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas que se desprenden del **ANEXO UNO** de las bases rectoras de la presente licitación.

#### **V.- REQUISITOS ESPECÍFICOS QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS LICITANTES**

1. Presentar el currículum que acredite su capacidad técnica, la dimensión de sus instalaciones, maquinaria y equipo relacionado con la manufactura o empaquetado de los alimentos que conforman los **DESAYUNOS FRÍOS** objeto de la presente licitación y del equipo de transporte.
2. Presentar catálogos y/o fichas técnicas con imágenes correspondientes a cada uno de los alimentos de las partidas en las que participarán, en el cual señale las especificaciones técnicas de calidad de los insumos alimentarios ofertados por los licitantes. Lo anterior, de conformidad con lo previsto en el **ANEXO UNO** de las presentes bases.
3. Comprobar documentalmente que se cuenta con la experiencia mínima de 1 año en la comercialización de los productos que se desprenden de las partidas de la presente licitación, presentando copia de cuando menos dos contratos debidamente formalizados con fecha del año próximo anterior a la fecha de la presentación de proposiciones técnicas y económicas de las presentes bases, cuyo objeto sea similar en cuanto a los insumos, montos, volumen y acciones de la presente licitación. Lo anterior, para acreditar que los licitantes cuentan con solvencia técnica y de infraestructura en el manejo de programas sociales similares al objeto de la presente licitación.
4. Entregar 10 muestras de cada partida en las que pretendan participar en la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua.
5. Presentar la siguiente documentación financiera y fiscal:
  - Balance General y Estado de Resultados al 31 de diciembre de 2018, suscritos por Contador Público titulado.
  - Acreditar un capital contable mínimo de \$400,000.00 (cuatrocientos mil pesos 00/100 M.N.).
  - Declaración anual de I.S.R. del ejercicio fiscal 2017 y sus anexos correspondientes.
  - Balanza de comprobación al 31 diciembre del 2018.
6. Presentar la Cédula Profesional del Contador Público Titulado y/o copia certificada de quien suscribe los balances generales y estado de resultados.
7. Presentar la opinión de cumplimiento de las obligaciones fiscales emitida por el Sistema de Administración Tributaria con una antigüedad menor de 30 días anteriores a la presentación de las propuestas técnicas y económicas.
8. Presentar la opinión de cumplimiento de las obligaciones fiscales emitida por la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chihuahua con una antigüedad menor de 30 días anteriores a la presentación de las propuestas técnicas y económicas.
9. Presentar el documento que acredite fehacientemente su registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM) vigente a la fecha de presentación y apertura de propuestas.

#### **VI.- ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA LEGAL Y PERSONALIDAD.**

La existencia legal y personalidad del representante o apoderado legal que suscriba las propuestas técnicas y económicas, se acreditará de la siguiente manera: para personas morales, mediante la

exhibición de original y/o copia certificada con copias simples de la escritura constitutiva y sus modificaciones debidamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad con los datos registrales correspondientes, así como el original de la identificación oficial del representante legal o apoderado legal y el documento que acredite su personalidad. Tratándose de personas físicas deberá presentar original y/o copia certificada con copia simple para cotejo de la identificación oficial con fotografía y del acta de nacimiento.

En el supuesto de que no pueda acudir la persona que suscribe las propuestas técnicas y económicas de la presente licitación, podrá acudir una diversa persona mediante la exhibición de un escrito a través del cual el que suscribe las propuestas lo faculta para comparecer a la apertura de propuestas y presentarlas; asimismo, los licitantes deberán de señalar una dirección de correo de electrónico a través del cual se le notificará las cuestiones relativas a la presente licitación.

**En el acto de presentación y apertura de propuestas, los licitantes deberán presentar un escrito en el que su firmante manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada.**

#### **VII. JUNTA DE ACLARACIONES.**

Con fundamento en el artículo 58 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, se les informa a los licitantes que en el presente procedimiento licitatorio únicamente existirá una junta de aclaraciones del contenido de las presentes bases, la cual tendrá verificativo a las **15:00 horas del día 28 de febrero del 2019**, en el Auditorio del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, ubicado en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en la ciudad de Chihuahua, Chihuahua. Por lo anterior, desde este momento se les notifica a los licitantes que, con fundamento en el aludido artículo, su asistencia es optativa; sin embargo, las aclaraciones que del acta respectiva emanen, serán de observancia obligatoria para la elaboración de las propuestas técnicas y económicas, por lo cual es responsabilidad de los licitantes la obtención del acta respectiva.

Por otra parte, con fundamento en el artículo 59 fracción IV de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, los licitantes deberán remitir sus preguntas anticipadamente en medios magnéticos (**formato Word, no imagen, no PDF**) al correo electrónico [comiteadquisicionesdif@gmail.com](mailto:comiteadquisicionesdif@gmail.com) veinticuatro horas antes de la celebración de la junta de aclaraciones.

#### **VIII.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS Y GARANTÍAS**

Con fundamento en los artículos 60 y 61 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, la recepción y apertura de las propuestas técnicas y económicas tendrá verificativo a las **9:30 horas del día 14 de marzo del 2019**, en el Auditorio del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, ubicado en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en la ciudad de Chihuahua, Chihuahua, en la cual la convocante efectuará el registro de participantes y realizará la revisión preliminar de la documentación distinta a las propuestas, y los licitantes deberán presentar dos sobres cerrados de forma inviolable, debidamente identificados con los datos de la licitación y del licitante en las que incluyan las partidas en las que participarán, es decir, en un sobre presentarán la propuesta técnica y en el otro la propuesta económica; asimismo, la documentación distinta a las propuestas podrá entregarse, a elección de la persona licitante, dentro o fuera de los sobres de la propuesta técnica y económica.

La apertura de las propuestas técnicas y económicas se llevará a cabo ante la presencia de los licitantes en una sola etapa que iniciará con la apertura de las propuestas técnicas, para lo cual se realizará una

revisión cuantitativa de los documentos y requisitos solicitados, y se desecharán aquellas propuestas técnicas que hubieran omitido alguno de los documentos exigidos en las presentes bases, y dichas documentales serán restituidas por la convocante dentro de los quince días hábiles posteriores a que se emita el fallo de la presente licitación.

Posteriormente, se procederá a la apertura de los sobres que contengan las propuestas económicas de los licitantes cuyas propuestas técnicas hubieran sido declaradas cuantitativamente solventes y se dará lectura en voz alta al importe de cada una de las partidas de la presente licitación, las cuales se pondrán a la vista de los demás participantes a efecto de que se sirvan rubricarlas.

Asimismo, con fundamento en el artículo 65 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, no serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas en estas bases que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción de los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las propuestas, por lo cual la inobservancia por parte de los licitantes respecto a dichas condiciones o requisitos no será motivo para desechar sus propuestas. Quedan comprendidos entre los requisitos cuyo incumplimiento, por sí mismos, no afecten la solvencia de la propuesta, el proponer un plazo de entrega distinto al solicitado, en cuyo caso, prevalecerá el estipulado en las bases de licitación; el omitir aspectos que puedan ser cubiertos con información contenida en la propia propuesta técnica o económica; la inobservancia de los formatos establecidos, si se proporciona de manera clara la información requerida o cualquier otro que no tenga por objeto determinar objetivamente la solvencia de la propuesta presentada. Sin embargo, en ningún caso podrán suplirse las deficiencias sustanciales de las propuestas presentadas por los licitantes, tal como la omisión de prestar un requisito indispensable, así como aquellos documentos exhibidos por los licitantes en los que se detecte que la información financiera, contable y legal no es fehaciente, confiable o correcta.

Finalmente, la convocante fijará la fecha y hora para la notificación del fallo y se levantará el acta correspondiente, en la cual se hará constar las proposiciones aceptadas y sus importes, así como el fundamento de aquellas propuestas que hubieran sido desechadas.

La devolución de los documentos originales que integran la propuesta técnica, se realizará dentro de los 15 días hábiles posteriores a la fecha en que la convocante haya emitido el fallo adjudicatorio de la presente licitación previo cotejo de las copias simples exhibidas para tal efecto por los licitantes, las cuales únicamente serán entregadas a las personas que hayan acreditado que cuentan con facultades de representación o son apoderados legales de las personas morales que participaron en la presente licitación, salvo que comparezca una tercera persona con una carta poder notariada en la que se le faculte para recibir las referidas documentales a nombre del respectivo licitante.

#### **A) GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

El licitante o los licitantes que resulten adjudicados, constituirán una póliza de fianza en moneda nacional a través de una Institución Afianzadora legalmente autorizada y acreditada, por la cantidad equivalente al 10% del importe máximo del contrato de adquisición de insumos alimentarios a favor del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, la cual deberá entregarse a más tardar dentro de los 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato. Lo anterior, con fundamento en el artículo 84 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua. Dicha garantía será restituida una vez que cumplan todas y cada una las obligaciones derivadas del contrato de adquisición respectivo.

#### **B) GARANTÍA PARA SANEAMIENTO PARA EL CASO DE EVICCIÓN, VICIOS OCULTOS, DAÑOS Y PERJUICIOS**

El licitante o los licitantes que resulten adjudicados, constituirán una póliza de fianza en moneda nacional a través de una Institución Afianzadora legalmente y acreditada, por la cantidad equivalente al 10% del importe máximo del contrato de adquisición de insumos alimentarios a favor del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, la cual deberá entregarse a más tardar dentro de los 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato. Lo anterior, con fundamento en el artículo 84 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua. Dicha garantía será restituida al licitante adjudicado dentro de los 6 meses posteriores a la última entrega de los insumos alimentarios.

#### **IX.- DESCALIFICACIÓN DE PROPUESTAS**

La convocante descalificará la propuesta de los licitantes que incurran en una o varias de las siguientes hipótesis:

- a) Si no cumple con todos y cada uno de los requisitos solicitados en las bases de la presente licitación, así como aquellas aclaraciones que se originen de la junta de aclaraciones.
- b) Si se comprueba que tiene acuerdo con otros licitantes para elevar el precio de los bienes licitados.
- c) Si se acredita que la información proporcionada es falsa o que no es posible corroborar su autenticidad.
- d) Si se encuentra dentro de los supuestos del artículo 86 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.
- e) Si los precios que ofertan son considerados como inaceptables por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, o si los mismos superan el presupuesto autorizado para la presente adquisición.
- f) Si del acta constitutiva se desprende que no tenga por objeto la comercialización de los insumos alimentarios objeto de la presente licitación.

#### **X.- MODIFICACIONES**

Con fundamento en el artículo 41 párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, las condiciones contenidas en las bases de la presente licitación, así como las propuestas técnicas y económicas presentadas por los licitantes, no podrán ser negociadas o modificadas una vez iniciado el procedimiento de esta licitación, salvo aquellas aclaraciones que realice la convocante en la junta de aclaraciones. Lo anterior, con fundamento en el artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.

Sin embargo, con fundamento en el artículo 88 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, podrá, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, por razones fundadas, explícitas y con aprobación del propio comité, acordar el incremento del monto del contrato o de la cantidad de los insumos solicitados mediante modificaciones a sus contratos vigentes, siempre que las modificaciones no rebasen, en conjunto, el treinta por ciento del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente en los mismos, y el precio de los bienes sea igual al pactado originalmente.

#### **XI.- CRITERIOS ESPECÍFICOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN**

Para efectuar la evaluación de las propuestas técnicas y económicas, la convocante verificará que las mismas incluyan la información, documentos y requisitos solicitados en las bases de la presente licitación; asimismo se realizarán el análisis de las muestras por el área requirente a efecto de verificar que los insumos cumplan con las características y especificaciones técnicas del **ANEXO UNO** y, con fundamento

en lo previsto en el artículo 64 cuarto párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, el método de evaluación será binario, es decir, se le adjudicará las partidas de la presente licitación a favor del o los licitantes que cumplan con los requisitos establecidos en las presentes bases y oferten el precio más bajo de la cantidad mínima requerida en las partidas de la presente licitación considerando impuestos.

Por otra parte, el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, se reserva el derecho a verificar la autenticidad de la información proporcionada por los licitantes y en caso de que se detecte información falsa, además de la descalificación de la presente licitación, se iniciará el procedimiento para la imposición de las infracciones y sanciones que prevé la legislación aplicable.

Asimismo, el licitante o los licitantes que resulten adjudicados, se obligan a cotizar y adquirir el volumen total o parcial de la manzana, cacahuate, leche descremada en polvo, y leche UHT descremada natural con empresas y/o proveedores legalmente establecidos con una antigüedad mínima de 12 meses a la fecha del fallo, y que dichos alimentos sean producidos en el estado de Chihuahua, por lo cual el o los licitantes adjudicados acreditarán esta circunstancia mediante la exhibición de la inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes del productor local, y en el supuesto de que las empresas y/o proveedores chihuahuenses no cuenten con la capacidad y condiciones de entrega, se procederá a la adquisición parcial de los insumos alimenticios solicitados en la presente licitación.

En caso de existir igualdad de condiciones, la convocante dará preferencia a las empresas locales y, en su caso, a aquellas que integren el sector de micro, pequeñas y medianas empresas. De subsistir el empate entre las personas del sector antes señalado, la adjudicación se efectuará a favor de la o el licitante que resulte ganador del sorteo por insaculación que realice la convocante en presencia de los licitantes.

#### **XII.- DOMICILIO Y CORREO ELECTRÓNICO PARA PRESENTAR INCONFORMIDADES.**

Con fundamento en el artículo 113 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, las inconformidades derivadas de la presente licitación, se deberán presentar directamente en las oficinas de la Secretaría de la Función Pública del Estado de Chihuahua, ubicadas en la calle Victoria número 311, primer piso del edificio Lic. Oscar Flores Sánchez o al correo electrónico [contraloriaadquisiciones@chihuahua.gob.mx](mailto:contraloriaadquisiciones@chihuahua.gob.mx)

#### **XIII.- TIPO DE CONTRATO Y VIGENCIA**

De conformidad con el artículo 83 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, la adjudicación del o los contratos que se originen de la presente licitación, serán abiertos por la cantidad mínima y máxima de los insumos alimentarios descritos en el cuadro informativo del numeral III de las presentes bases.

La vigencia del o los contratos que se originen con motivo de la presente licitación será a partir de su firma hasta el 31 de diciembre del 2019.

#### **XIV.- MÉTODO DE ADJUDICACIÓN**

La adjudicación de los insumos alimentarios objeto de la presente licitación se realizará por partidas, consecuentemente podrán resultar adjudicados uno o más licitantes. Por lo anterior, una vez que la convocante realice la evaluación de las propuestas técnicas y económicas, el fallo se emitirá a favor

del o los licitantes que reúnan las condiciones legales, técnicas, económicas y que además garanticen el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente procedimiento licitatorio.

## **XV.- INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LAS PROPUESTAS**

**DEBERÁN PRESENTARSE LAS PROPUESTAS DE LA SIGUIENTE MANERA:**

### **A) PROPUESTA TÉCNICA**

En un sobre identificado como Propuesta Técnica rotulado con los datos de la licitación y del licitante, deberá integrarse con los documentos que se enumeran a continuación:

1. **ANEXO "A".**- Consistente en el escrito mediante el cual señalen bajo protesta de decir verdad que no se encuentran dentro de los supuestos previstos en los artículos 86 y 103 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.
2. **ANEXO "B".**- Consistente en el escrito bajo protesta de decir verdad mediante el cual señale correo electrónico y domicilio en el Estado de Chihuahua, para recibir notificaciones y documentos relacionados con el cumplimiento y ejecución del contrato respectivo, así como domicilio fiscal para el cumplimiento de todas sus obligaciones.
3. **ANEXO "C".**- Consistente en el escrito mediante el cual señale bajo protesta de decir verdad que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales; sin embargo, la convocante verificará la veracidad de dicha información a través de la Subsecretaría General de Ingresos de la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chihuahua y del Servicio de Administración Tributaria y de acreditarse cualquier incumplimiento en sus obligaciones fiscales, será causal de descalificación de la presente licitación.
4. **ANEXO "D".**- Consistente en el escrito mediante el cual autoriza al Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, a destruir el sobre cerrado que contiene la propuesta económica en virtud de haber presentado una propuesta técnica insolvente, en un plazo de 30 días naturales contados a partir de la notificación del fallo adjudicatario de esta licitación, si no han sido reclamados.
5. **ANEXO "E".**- Consistente en el escrito mediante el cual señale bajo protesta de decir verdad que en el supuesto de resultar adjudicado, exhibirá el padrón de proveedores dentro de los cinco días hábiles posteriores a la notificación del fallo adjudicatario.
6. **ANEXO "F".**- Consistente en el escrito bajo protesta de decir verdad que quien interviene en el acto de presentación y apertura de propuestas cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada.
7. **ANEXO "G".**- Consistente en el escrito mediante el cual señale bajo protesta de decir verdad, que la adquisición de la manzana, cacahuete, leche descremada en polvo, y leche UHT descremada natural se realizará con productores locales, para lo cual exhibirá la documental idónea que así lo acredite.
8. Currículo que acredite su capacidad técnica, la dimensión de sus instalaciones, maquinaria y equipo relacionado con la manufactura o empaquetado de los productos que conforman los **DESAYUNOS FRÍOS** objeto de la presente licitación y del equipo de transporte.

9. Catálogos y/o fichas técnicas con imágenes correspondientes a cada uno de los productos de las partidas en las que participarán, en el cual señale las especificaciones técnicas de calidad de los insumos alimentarios ofertados por los licitantes. Lo anterior, de conformidad con lo señalado en el **ANEXO UNO** de las presentes bases.
10. Comprobar documentalmente que se cuenta con la experiencia mínima de 1 año en la comercialización de los productos que se desprenden de las partidas de la presente licitación, presentando copia de cuando menos dos contratos debidamente formalizados con fecha del año próximo anterior a la fecha de la presentación de proposiciones técnicas y económicas de las presentes bases, cuyo objeto sea similar en cuanto a los bienes, montos, volumen y acciones de la presente licitación. Lo anterior, para acreditar que los licitantes cuentan con solvencia técnica y de infraestructura en el manejo de programas sociales similares al objeto de la presente licitación.
11. Adjuntar en la propuesta técnica, el recibo de muestras expedido por el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, del cual se acredite que presentó las muestras solicitadas en el capítulo IV de las bases rectoras de la presente licitación.

**LOS DOCUMENTOS DESCRITOS CON ANTERIORIDAD DEBERÁN SER PRESENTADOS SOLO EN ORIGINAL Y DEBIDAMENTE FIRMADOS POR QUIEN TENGA FACULTADES PARA ELLO. LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F Y G DEBERÁN PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE. EN EL CASO DEL NUMERAL 10, PODRÁN EXHIBIRSE ÚNICAMENTE EN COPIAS SIMPLES.**

12. Credencial para votar con fotografía y/o pasaporte vigente y/o cédula profesional de la persona legalmente facultada para suscribir las propuestas.
13. Documentación financiera y fiscal que deberá presentar:
  - Balance General y Estado de Resultados al 31 de diciembre de 2018, suscritos por Contador Público titulado.
  - Acreditar un capital contable mínimo de \$400,000.00 (cuatrocientos mil pesos 00/100 M.N.).
  - Declaración anual de I.S.R. del ejercicio fiscal 2017 y sus anexos correspondientes.
  - Balanza General al 31 de diciembre del 2018.

*En caso de que el licitante se encuentre en algún supuesto de excepción para proporcionar la información requerida en este punto, deberá presentar la información complementaria que así lo acredite, acompañada de un escrito donde funde y motive las razones de la excepción.*

- 14.- Cédula Profesional del Contador Público Titulado que suscribe los balances generales y estado de resultados.
- 15.- Opinión de cumplimiento de las obligaciones fiscales emitida por el Sistema de Administración Tributaria con una antigüedad menor a 30 días anteriores a la presentación de las propuestas técnicas y económicas.
- 16.- Opinión de cumplimiento de las obligaciones fiscales emitida por la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chihuahua con una antigüedad menor a 30 días anteriores a la presentación de las propuestas técnicas y económicas.

- 17.- Documento que acredite fehacientemente su registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM) vigente a la fecha de presentación y apertura de propuestas; la sola constancia de levantamiento de entrevista o de registro no acredita este requisito.
- 18.- Comprobante de domicilio que coincida con domicilio señalado en el **ANEXO B**.
- 19.- Personas Morales.- Presentar y/o copia certificada del acta constitutiva y modificaciones existentes y el documento que acredite la personalidad como representante y/o apoderado legal, debidamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad con copia simple para cotejo
- Personas Físicas.- Presentar copia certificada del acta del estado civil (acta de nacimiento) del licitante que suscriba las propuestas, con copia simple para cotejo

**TODOS LOS DOCUMENTOS DESCRITOS EN LOS PUNTOS 13 AL 19 DEBERÁN SER PRESENTADOS EN ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO.**

### **B) PROPUESTA ECONÓMICA**

Deberá depositarse en un sobre cerrado de manera inviolable identificado como Propuesta Económica rotulado con los datos de la licitación y del licitante, el cual tendrá el importe total de cada una de las partidas en las que participe con número y letra y será integrada con los siguientes documentos:

1. El formato denominado **ANEXO DOS** deberá presentarse en papel membretado con logotipo del licitante debidamente firmado por quien tenga las facultades suficientes para suscribir las propuestas, cotizando el costo unitario en moneda nacional de los insumos alimentarios de las partidas en las que participe. Asimismo, deberá utilizarse el formato anexo a las presentes bases y además deberá adjuntarse la información de la propuesta económica en **medios magnéticos (CD o USB)** e incluirse dentro del sobre de Propuesta Económica.

### **XVI.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.**

Los insumos alimentarios objeto de la presente licitación, deberán entregarse conforme a la calendarización de entregas descrito en el **ANEXO TRES** denominado "**CALENDARIZACIÓN DE ENTREGAS.**"

### **XVII.- CONDICIONES DE PAGO.**

La presente licitación no contempla anticipo y los pagos se realizarán dentro de los quince días hábiles posteriores a cada una de las cuatro entregas que se desprenden del **ANEXO TRES**, previa presentación de la facturas que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación.

### **XVIII.- PENAS CONVENCIONALES**

- 1.- **ATRASO.**- En caso de incumplimiento en la entrega de los bienes objeto de la presente licitación, se aplicará una pena convencional en los términos del artículo 89 de la Ley Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, por lo que el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua descontará el 2% (dos por ciento) por cada día de atraso de los insumos alimentarios no entregados oportunamente, hasta el 10% que corresponde a la garantía de cumplimiento de contrato, en cuyo caso la demora no deberá de exceder de más de 5 días, ya que a partir de ese momento se podrá rescindir el contrato de adquisición.

**2.- EN LAS ESPECIFICACIONES.-** Los insumos alimentarios objeto de la presente licitación, deberán corresponder a las especificaciones técnicas establecidas en el **ANEXO UNO**. Asimismo, no se aceptarán opciones u otras proposiciones de insumos similares, equivalentes, alternativos o sucedáneos a los ofertados, por lo tanto los insumos alimentarios en todo momento serán los solicitados en el **ANEXO UNO** de la presente licitación.

- a) En el supuesto que del muestreo que realice el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia se advierta la presencia o evidencia extraña en los insumos alimentarios, tales como materia prima no procesada, moscos, arañas, hormigas, larvas, gorgojo, lama etc., así como sustancias tóxicas que por su naturaleza puedan o constituyan un riesgo para la salud en caso de ingerirse por los beneficiarios de los programas alimentarios, en virtud que su consumo pueda generar alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañen la salud de manera inmediata, mediata, temporal o permanente, o incluso ocasionen la muerte; los insumos alimentarios se deberá de reponer de manera inmediata dentro de dos días naturales a la notificación respectiva, en los lugares en que se hubiera realizado la entrega y se aplicará una pena convencional consistente en descontar el 3% (tres por ciento) sobre el monto total de la entrega correspondiente motivo de incumplimiento.
- b) En el supuesto que del muestreo que realice el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia, se desprendan variaciones en las especificaciones técnicas en la presentación, fecha de caducidad, olor, color y sabor; el licitante adjudicado deberá de reponer de manera inmediata los insumos alimentarios dentro de los dos días naturales a la notificación respectiva en el lugar de entrega donde se haya detectado las variaciones; asimismo, la convocante se aplicará una pena convencional consistente en descontar el 3% (tres por ciento) sobre el monto total de la entrega correspondiente al incumplimiento.
- c) En el caso de que se actualicen los supuestos a que se refieren los incisos a) y b) el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia se reserva el derecho de rescindir administrativamente el contrato de adquisición, y en el supuesto de que resuelva que la incidencia no es tan grave y continúe la vigencia del contrato, y el licitante adjudicado incurre de nueva cuenta en cualquiera de las hipótesis de los incisos a) y b) invariablemente se dará por terminado anticipadamente el contrato por causas de interés general de los beneficiarios de los programas alimentarios, sin necesidad de declaración judicial o administrativa, y se hará efectiva la garantía de vicios ocultos para resarcir los daños ocasionados por el licitante adjudicado.

**3.- EN LAS CAJAS Y/O EMPAQUES DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS.-** En el supuesto de que los insumos alimentarios que integran las partidas de la presente licitación, presenten envases y/o empaques diferentes a los establecidos en las especificaciones técnicas que se establecen en el **ANEXO UNO** de la presente licitación, el licitante adjudicado se hará acreedor a una pena convencional consistente en descontar el 3% (tres por ciento) sobre el monto total de la entrega que presentó tal anomalía y, en el supuesto de que el licitante adjudicado realice una nueva entrega en incumplimiento a las especificaciones técnicas relativas a los envases y/o empaques, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua se reserva el derecho de rescindir el contrato.

**4.- REPOSICIÓN DE INSUMOS CON PRODUCTO EN MAL ESTADO, MALTRATADOS O DAÑADOS.-** Se entenderá como en mal estado, aquellos insumos alimentarios en estado de descomposición, con mohos, con coloración extraña, con magulladuras o mal olor; y por producto roto o deteriorado, aquel que a simple se vista se advierta aplastado, maltratado, etc.

En el supuesto de que el licitante adjudicado realice la entrega de los insumos alimentarios en cualquiera de las hipótesis anteriores, se obligará a reponer la cantidad de los insumos alimentarios en mal estado, maltratados o dañados que haya notificado el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario, y la reposición de los insumos alimentarios se deberá de realizar dentro de los 2 (dos) días posteriores a la fecha en que se le informó (por teléfono o por correo electrónico) y de no reemplazar los insumos alimentarios en mal estado, maltratados o dañados en el término concedido para tal efecto, se impondrá una pena convencional consistente en descontar el 20% (veinte por ciento) sobre el monto de las despensas reportadas y no se realizará el pago de la última factura hasta en tanto no reponga los paquetes de insumos alimentarios en mal estado.

**5.- FALTA DE HIGIENE EN LOS VEHÍCULOS DESIGNADOS PARA EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS.**- El licitante que resulte adjudicado se obligará a que los equipos de transporte no presenten indicios de plagas, basura, polvo, tierra o aceite en el interior del compartimiento donde se transportan los insumos alimentarios.

En el supuesto de que el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario detecte que los vehículos que entreguen los insumos alimentarios objeto de la presente licitación, presenten plagas, basura, polvo, tierra o aceite en el interior del compartimiento, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, aplicará una pena convencional consistente en descontar el 3% (tres por ciento) del valor de los insumos alimentarios entregados con vehículos con falta de higiene. En el supuesto de que el licitante adjudicado reincida en entregar los insumos alimentarios en vehículos en malas condiciones de higiene, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, se reserva el derecho de rescindir el contrato respectivo.

#### **XIX.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA**

El Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, declarará desierta la presente licitación cuando:

- a) Ninguna de las propuestas presentadas reúnan los requisitos exigidos en las presentes bases.
- b) Los precios de los bienes que conforman la propuesta económica se encuentren notoriamente inaceptables o fuera del alcance del presupuesto correspondiente.

#### **XX.- COSTO DE PARTICIPACIÓN**

El costo de participación en el presente procedimiento licitatorio es de \$5,000.00 (CINCO MIL PESOS 00/100 M.N.) no reembolsables.

Lo no previsto en las bases o en la convocatoria para la presente licitación será resuelto por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, de conformidad con la Ley de la materia.

**Las presentes bases son emitidas por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, a los veintidós días del mes de febrero del año dos mil diecinueve.**

**EL PRESIDENTE DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES,  
ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA**



**LIC. ARTURO NAVARRO BACA**

**ANEXO "A"**

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ de 2019

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la licitación pública **DIF/LP/08/2019** relativa a la adquisición desayunos fríos, por este conducto manifiesto bajo protesta de decir verdad, que el suscrito (personas físicas) o mi representada (personas morales) no se encuentra en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 86 y 103 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL LICITANTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL**



**ANEXO "B"**

Chihuahua, Chih., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2019.

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

E En relación a la licitación pública **DIF/LP/08/2019** relativa a la adquisición desayunos fríos, por este conducto manifiesto bajo protesta de decir verdad que señalo como domicilio, código postal y teléfono en el Estado de Chihuahua para recibir notificaciones y documentos relacionados con el cumplimiento y ejecución en su caso del contrato relativo a la presente licitación.

Domicilio en el Estado de Chihuahua: \_\_\_\_\_

Código postal en el Estado de Chihuahua: \_\_\_\_\_

Teléfono en el Estado de Chihuahua: \_\_\_\_\_

Domicilio Fiscal:

Calle y No: \_\_\_\_\_

Delegación y/o colonia: \_\_\_\_\_

Población: \_\_\_\_\_ Estado \_\_\_\_\_ C. P. \_\_\_\_\_

Correo electrónico para oír y recibir notificaciones: \_\_\_\_\_

Asimismo, autorizo a la convocante a verificar la veracidad de ésta manifestación y en caso de resultar falsa, será causa de descalificación de ésta licitación

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**Nombre del Licitante**

\_\_\_\_\_  
**R.F.C**

\_\_\_\_\_  
**Nombre del Representante Legal**

\_\_\_\_\_  
**Firma del Representante Legal**

ANEXO "C"

Chihuahua, Chih., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2019.

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la licitación pública **DIF/LP/08/2019** relativa a la adquisición desayunos fríos, por este conducto manifiesto bajo protesta de decir verdad que el suscrito (personas físicas) o mi representada (personas morales) se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales tanto federales como estatales.

Asimismo, autorizo a la convocante a verificar la veracidad de la presente manifestación y en caso de resultar falsa, me doy por notificado en el sentido de que será causa de descalificación de la presente licitación.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
Nombre del Licitante

\_\_\_\_\_  
R. F. C.

\_\_\_\_\_  
Nombre del representante legal

\_\_\_\_\_  
Firma del representante legal

**ANEXO "D"**

Chihuahua, Chihuahua, a \_\_\_\_\_ de 2019

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la licitación pública **DIF/LP/08/2019** relativa a la adquisición desayunos frios, por este conducto autorizo a la convocante destruir el sobre cerrado que contenga mi propuesta económica, en el supuesto de que mi propuesta técnica hubiera resultado insolvente y en un plazo de 30 (treinta) días naturales contados a partir de la notificación del fallo adjudicatorio de la presente licitación, nadie acudió a recibir el aludido sobre.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL LICITANTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL**



**ANEXO "E"**

Chihuahua, Chihuahua, a \_\_\_\_\_ de 2019

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la licitación pública **DIF/LP/08/2019** relativa a la adquisición desayunos fríos, por este conducto me permito manifestar bajo protesta de decir verdad que en el supuesto de resultar adjudicado, exhibiré dentro de los tres días posteriores a la notificación del fallo el Certificado del Padrón de Proveedores del ejercicio fiscal 2019.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL LICITANTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL**



**ANEXO "F"**

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ de 2019

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la licitación pública **DIF/LP/08/2019** relativa a la adquisición desayunos fríos, por este conducto manifiesto bajo protesta de decir verdad que cuento con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL LICITANTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL**



**ANEXO "G"**

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ de 2019

**COMITÉ DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la licitación pública **DIF/LP/08/2019** relativa a la adquisición desayunos fríos, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que en el supuesto de resultar adjudicado en una o más partidas, realizaré la adquisición del volumen total o parcial del manzana, cacahuate, leche descremada en polvo y leche UHT descremada natural con empresas y/o proveedores legalmente establecidos que produzcan dichos productos en el estado de Chihuahua con una antigüedad mínima de 12 meses a la fecha del fallo.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL LICITANTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL**



# Especificaciones Técnicas de Calidad 2019, Dotaciones Fríos

Elaborado por Manuel Fernando García Frías



Vo.Bo.

Lic. Teresita de Guadalupe Fuentes  
Velez

Directora de Alimentación y Desarrollo  
Comunitario



FRUTA DESHIDRATADA CON CACAHUATE .....20  
 LECHE EN POLVO DESCREMADA, SABOR NATURAL.....24  
 LECHE UHT SABOR NATURAL DESCREMADA.....28  
 ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.....*¡Error! Marcador no definido.*

## FRUTA DESHIDRATADA CON CACAHUATE

### COMPOSICIÓN

Producto fresco, sano y limpio, dividido, con madurez apropiada, compuesto por frutas mixtas deshidratadas y oleaginosas, [Manzana (variedad Golden Delicious 100% mexicana, en cubos, proporción 50%), arándano (25%) y cacahuate (25%)], mediante secado por calor, sin ningún tipo de endulzante adicionado, aptos para ser consumidos directamente.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Cuadritos de fruta y oleaginosa firmes.

COLOR: Característico del producto, libre de manchas o daños causados por quemadura o plagas.

OLOR: Característico del producto, ligeramente a frutas y oleaginosa, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.

SABOR: Agrídulce agradable característico de cada fruta y oleaginosa, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

#### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

- **Contenido neto:** 30g de producto.

PARÁMETRO	LÍMITE
Humedad	16 - 18%
Azúcares	Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Contenido de sodio	Debe ser proporcionado sin adición de sodio
Fibra	Reportar contenido de fibra
Contenido de manzana	50% del contenido
Contenido de cacahuate	25% del contenido
Contenido de arándano	25% del contenido

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
-----------	--------

Mesofilicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

### CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	LÍMITE
Plomo (Pb)	0.5 mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.1 Mg / Kg

### ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones.

### MATERIAS EXTRAÑAS

El producto debe estar libres de tierra, fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier materia extraña.

### PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de

emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

## EMPAQUE Y EMBALAJE

### ENVASE

Contendrá 30g de fruta deshidratada [Manzana (variedad Golden Delicious 100% mexicana, en cubos, proporción 50%), arándano (25%) y cacahuete (25%)], envasada en bolsa de polipropileno de calibre no menor de 35 micras, sellada térmicamente, contara con las leyendas:

- El objetivo de la EIASA "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

### EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contara con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

**La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.**

**El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.**

### DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

## ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasado-información comercial y sanitario.
- Además, debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)

- La finta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del DIF Estatal. "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

## MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>Preenvasadas</b>		
Envase	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

## NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006- Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados. Información comercial y Sanitaria. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y

- suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
  - CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

## LECHE EN POLVO DESCREMADA, SABOR NATURAL

### COMPOSICIÓN

Secreción natural de la glándula mamaria de las vacas sanas, excluido el calostro. Esta es sometida a un proceso de deshidratación, homogenizado y atomizado hasta conseguir el tamaño de la partícula deseado, garantizando la inocuidad del producto. Descremada, sabor natural, en presentación de 1 kg, con vitamina A y Vitamina D3

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Polvo fino, uniforme, sin compactar, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente.

**COLOR:** Característico, amarillo cremoso.

**OLOR Y SABOR:** Característico de la leche, exento de olores y sabores extraños o desagradables.

**DISPERSABILIDAD:** Buena solubilidad para obtener una mezcla homogénea (instantánea), que debe disolverse en una proporción de 30g de leche descremada en polvo en 210 mL de agua a una temperatura de 20 °C, en un período no mayor de 15 segundos.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

**Contenido Neto 1Kg**

PROPIEDAD	LÍMITES
Grasa butírica % (m/m)	Máximo 1.5
Humedad % (m/m)	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)**	Mínimo 34
Contenido de sodio	400mg / 100g
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	Mínimo 27

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PRUEBA	PARÁMETRO
Organismos coliformes totales	≤10 UFC / g o mL
Salmonella spp	Ausente en 25 g o mL
Escherichia coli	≤3 NMP / g o mL
Enterotoxina estafilocócica	NEGATIVA

#### CONTAMINANTES QUÍMICOS

CONTAMINANTE	LÍMITE
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg
Mercurio (Hg)	0.05 mg/kg
Arsénico (As)	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

#### ADITIVOS

Solo se podrán utilizar los enlistados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES	LÍMITES
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

ESPECIFICACIONES GENERALES E INHIBIDORES	LÍMITE
Derivados Clorados	NEGATIVO
Sales Cuaternarias de amonio	NEGATIVO
Formaldehído	NEGATIVO
Antibióticos	NEGATIVO
Oxidantes	NEGATIVO

#### MATERIA EXTRAÑA

No presentar materias extrañas, deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra.

#### PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Especificaciones nutrimentales
- Especificaciones generales e inhibidores
- Determinación de adulteración
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

#### DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, *etc.*)

ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

- *Relación caseína/proteína:* Para el caso de la leche en polvo, del 34% que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína.
- *Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22* aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1 de la NOM-155-SCFI-2012.
- *Determinación, identificación y cuantificación de esteroides.* Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides ( $\beta$ -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípico de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

## VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

**Deberá de tener una vida de anaquel mínimo de 6 meses a partir de la fecha de entrega al almacén de DIF Estatal Chihuahua.**

**El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.**

**Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.**

**Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.**

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

## ENVASE Y EMBALAJE

### ENVASE O EMPAQUE

Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales. En presentaciones de 1Kg y de producto contenidos en bolsa cerrada herméticamente.

### EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contara con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (*Unidos con Valor*)
- El logotipo del DIF Estatal (*De Puertas Abiertas*)
- El objetivo de la EIASA "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

#### DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, impreso en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

#### ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

Los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- > Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012)
- > Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- > Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- > Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del DIF Estatal.  
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- > La tinta no debe contener plomo.
- > Por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSA1-2010).

#### MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN

Disolver 120 g de producto en 880 ml de agua para hacer un litro de leche reconstituida.

#### MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN.

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	vencida

Los paquetes de leche deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009

#### NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-155-SCFI-2012. Leche - Denominaciones. Especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche. Formula láctea. Producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria. NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-F-744-COFOCALEC-2011. Sistema leche- alimentos lácteos- determinación de grasa butírica leche en polvo y productos de leche en polvo - método de prueba gravimétrica (método de referencia).
- Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaria de salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticio, su uso y disposiciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

---

## LECHE UHT SABOR NATURAL DESCREMADA

---

#### COMPOSICIÓN

Secreción natural de la glándula mamaria de las vacas sanas, excluido el calostro. Esta es sometida a un proceso de ultrapasteurización, garantizando la inocuidad del producto. Leche descremada, sabor natural, en presentación de brick de 250mL, adicionada con vitaminas y minerales.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

**ASPECTO:** Líquido sin sedimento ni separación de grasa.

**COLOR:** De blanco a blanco cremoso

**OLOR:** Característico de la leche, exento de olores extraños

**SABOR:** Agradable, característico de la leche, exento de sabores extraños.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

**Contenido neto: 250mL**

PARÁMETRO	LÍMITES
Densidad a 15°C (g/mL)	Mínimo 1.031
Grasa Butírica* (g/mL)	Máximo 5
Acidez (expresada como ácido láctico) (g/L)	Mínimo 1.3 Máximo 1.7
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0.499 (-0.520) y -0.529 (-0.550)
Lactosa (g/L)	Mínimo 43, Máximo 52
Caseína (g/L)**	Mínimo 24
<b>Vitamina A (retinol)</b>	<b>310 a 670 µg / L (1033-2333 UI/L)</b>
<b>Vitamina D3</b>	<b>5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/L)</b>
Sodio	400 mg / 100 gr
Proteínas propias de la leche (g/L)**	Mínimo 30

\*Punto 7.1 de la NOM-155-SCFI-2012

\*\*En la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m)

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETRO	LÍMITES
<b>Termofílicos aerobios</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Termofílicos anaerobios</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Mesofílicos aerobios</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Mesofílicos anaerobios</b>	<b>NEGATIVO</b>

**INHIBIDORES BACTERIANOS**

PARÁMETRO	LÍMITES
<b>Derivados clorados</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Sales cuaternarias de amonio</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Oxidantes</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Formaldehído</b>	<b>NEGATIVO</b>
<b>Antibióticos</b>	<b>NEGATIVO</b>

**CONTAMINANTES QUÍMICOS**

PARÁMETRO	LÍMITES
<b>Plomo (Pb)</b>	<b>0.1 mg / kg</b>
<b>Mercurio (Hg)</b>	<b>0.05 mg / kg</b>

*Handwritten signature*

Arsénico (As)	0.2 mg / kg
Aflatoxinas M1	0.5 µg / L

**MATERIA EXTRAÑA**

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

**ADITIVOS**

Solo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

**PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)**

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Especificaciones nutrimentales
- Especificaciones generales e inhibidores
- Determinación de adulteración
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

**DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN**

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultra pasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína.

Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1 de la NOM-155-SCFI-2012.

Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides ( $\beta$ -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípico de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Deberá de tener una vida de anaquel mínimo de 6 meses a partir de la fecha de entrega al almacén de DIF Estatal Chihuahua.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

## ENVASE Y EMBALAJE

### ENVASE O EMPAQUE

Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales. El envase será tetrapack y contendrá 250 mL de producto, deberá incluir un popote de polímero inocuo para la facilitación de la ingestión del insumo.

### EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

## ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

Los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012)
- Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del Sistema Estatal DIF (De Puertas Abiertas)
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.

*"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."*

- La tinta no debe contener plomo.
- Los productos ultrapasteurizados o esterilizados deben de incluir las leyendas: "Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes. (NOM-243-SSA1-2010).

## MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>Preenvasadas</b>		
Envase	íntegro y en buen estado	roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	vencida

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**

Los paquetes de leche deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.

#### NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

##### NOTA:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- **NOM-155-SCFI-2012.** Leche – Denominaciones. Especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- **NOM-243-SSA1-2010.** Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos, disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- **Nom-086-SSA1-1994.** Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.** Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- **Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010.** Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria. **NOM-030-SCFI-2006.** Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- **NOM-251-SSA1-2009.** Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Reglamento de control sanitario de productos y servicios.** Secretaría de salud.
- **Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.**
- **Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.**
- **CAC/RCP 56-2004,** Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

*Adel.*

# ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL

*Handwritten signature*

## ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

### EXENTOS DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

- 1) Agua para consumo humano.
- 2) Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Entendidos estos como las fórmulas para lactantes, fórmulas para lactantes para necesidades especiales de nutrición, fórmulas de continuación, fórmulas de continuación para necesidades especiales de nutrición, y los alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad.
- 3) Goma de mascar sin azúcar.
- 4) Pastillas para el aliento sin azúcar.
- 5) Harinas con excepción de las preparadas.
- 6) Envases múltiples y colectivos cuyos productos que los conforman se encuentran etiquetados de manera individual conforme a la regulación de materia de Etiquetado Frontal Nutricional.
- 7) Productos y materias primas destinados exclusivamente para uso u consumo interno de instituciones, y materias primas de uso industrial.
- 8) Productos y materias primas contenidos en envases destinados exclusivamente para su uso y consumo por instituciones, los cuales deberán ostentar en el área frontal de exhibición la leyenda "presentación institucional"
- 9) Extractos de café puros, granos enteros, molidos, descafeinados o no, solubles o no.
- 10) Infusiones de hierbas, te descafeinado o no, instantáneo y/o soluble que no contengan ingredientes añadidos
- 11) Vinagres fermentados y sucedáneos.
- 12) Hierbas, especias, condimentos o mezclas de ellas.
- 13) Alimentos y bebidas no alcohólicas donde cada uno de los nutrimentos por porción representen un aporte energético igual o menor a 1% de los nutrimentos diarios.
- 14) Envases en los que se encuentren contenidos dos o más unidades de productos no preenvasados de manera individual, diferentes y destinados para su venta conjunta al consumidor.
- 15) Envases que además de contener el alimento o bebida no alcohólica tengan como propósito de servir de regalo o artículo decorativo en sí mismo.
- 16) Productos cuya presentación individual indique la leyenda de "No etiquetado para su venta individual", o similar, y que se encuentren en un empaque múltiple o colectivo.
- 17) Aquellos envases cuyo contenido corresponda a más de un tipo de producto etiquetado de manera individual, podrán no etiquetarse siempre que por lo menos el 70% de los productos contenidos en el mismo se encuentren etiquetados conforme a lo dispuesto para el Etiquetado Frontal Nutricional.
- 18) Los productos de venta a granel.

NOTA. Los productos exentos de declarar el etiquetado frontal nutricional podrán utilizarlo siempre y cuando cumplan con la normatividad correspondiente.

# ASPECTOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN

## NUTRIMENTOS Y ENERGÍA A DECLARAR

- 1) Grasa saturada
- 2) Otras grasas
- 3) Azúcares totales
- 4) Sodio
- 5) Energía

El orden de los nutrimentos a declarar siempre debe ser:



## VALORES DE REFERENCIA POR NUTRIMENTO Y ENERGÍA

Valor de referencia de Grasa saturada  
Grasa saturada... 200 calorías

Valor de referencia de otras grasas  
Otras grasas\*... 400 calorías  
*\*Se entenderá como Otras grasas a la diferencia obtenida de las grasas totales menos las grasas saturadas*

Valor de referencia de Azúcares  
Azúcares totales\*... 360 calorías  
*\*se entenderá como Azúcares totales a todos los monosacáridos y disacáridos*

Valor de referencia de Sodio  
Sodio... 2000mg

*res*

**ENERGÍA**

Para realizar el cálculo correspondiente a "energía" y "energía por envase", se deberá considerar la suma del aporte energético de los siguientes nutrimentos:

Nutrimentos	Cal/kcal	Se multiplica el valor en gramos por el valor calórico indicado para cada nutrimento
Proteínas	4 Cal/kcal	Gramos x 4 = valor expresado en Cal/kcal
Grasas totales	9 Cal/kcal	Gramos x 9 = valor expresado en Cal/kcal
Carbohidratos disponibles	4 Cal/kcal	Gramos x 4 = valor expresado en Cal/kcal

El contenido de energía se debe expresar en kilocalorías abreviada con "Cal" o "kcal".



**DECLARACIÓN DE LEYENDAS**

**LEYENDA DE CONTENIDO**

Señala el contenido por envase, medida casera, pieza o porción, se colocará en la parte superior de los iconos.

El productor podrá optar por el uso de las siguientes leyendas:

Leyendas	Ejemplo de aplicación
"Una medida casera de xx g o ml aporta"	Una taza de 200 ml aporta: Una taza de leche de 240 ml aporta: Una taza de yogurt (125 g aprox.) aporta: Una taza de 150 g aporta: Una taza de cereal de 30g aporta: Un vaso de 240 ml aporta: Un vaso de leche (240 ml aprox.) aporta: Un vaso de 200 ml de jugo aporta: Una cucharada de aderezo (30 g aprox.) aporta: Una cucharada de 15 g aporta: Una cucharada de margarina de 5 g aporta: Dos cucharaditas de 30 ml aportan: Dos cucharaditas de miel de 30 g aportan: Una taza de pasta cocida (aprox 60g) aporta: Una tortilla de 30 g aporta: Dos galletas de 15 g aporta:
"Una pieza de xx g o ml aporta"	Una pieza de pollo de 50 g aporta: Una salchicha de 30 g aporta:
"Este envase aporta"	Este envase aporta:
"Una porción de xx g o ml aporta"	Una porción de 240 ml de leche aporta: Una porción de 30 g de cereal aporta

"Este envase de x porciones preparadas aporta"

Este envase de 8 porciones preparadas aporta:

Los envases individuales deberán declarar información nutrimental frontal siempre por la totalidad del envase, pudiendo usar las siguientes leyendas o sus similares:

- Una pieza de XX g o mL aporta
- Este envase aporta
- Una porción de XX g o mL aporta

Los envases familiares deberán declarar la información nutrimental frontal conforme a lo especificado en este manual, usando las leyendas siguientes:

- En caso de declarar por porción:
  - Una pieza de XX g o mL aporta
  - Una medida casera de XX g o mL aporta
  - Una porción de XX g o mL aporta
- En caso de declarar por la totalidad del envase
  - Este envase aporta

#### EJEMPLOS

Producto	Ejemplo de uso de leyenda
Galleta	Una porción de 30g de galleta aporta:
Bebida saborizada	Una porción de 200ml de refresco aporta:
Quesos	Una porción de 30g de queso aporta:

#### USO DE "APROXIMADAMENTE"

Cuando se trate de productos que por su proceso de fabricación se imposibilite obtener un gramaje uniforme en los mismos, el productor podrá utilizar el término "aproximadamente" o "aprox." en la declaración de la leyenda de contenido.

#### LEYENDA DE "% DE LOS NUTRIMENTOS DIARIOS"

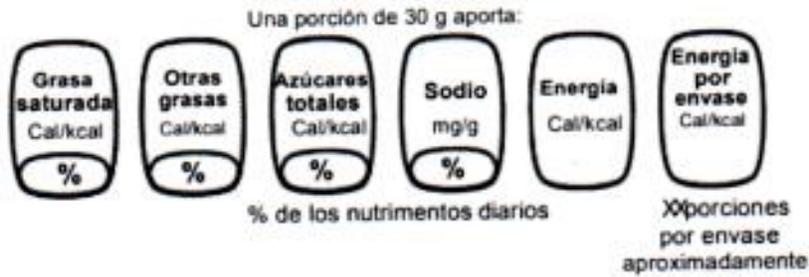
La leyenda "% de los nutrimentos diarios", deberá colocarse en la parte inferior de los íconos.

#### LEYENDA "XX PORCIONES POR ENVASE"

Bajo el sexto ícono (Energía por envase o Energía por porción) se deberá señalar el número de porciones contenidas en el envase, usando alguna de las siguientes leyendas:

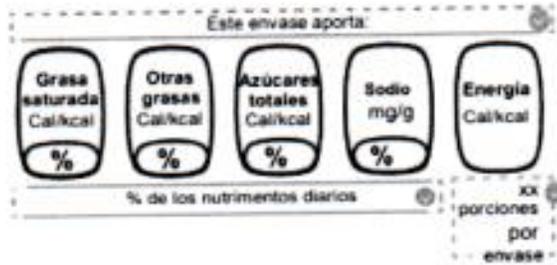
- Aproximadamente XX g porciones por envase.
- Aprox. XX porciones por envase.
- XX porciones por envase.
- XX porciones por envase aproximadamente.
- XX medidas casera por envase.
- XX porciones por envase aprox.

*Handwritten signature or mark*



**DISTRIBUCION DE LEYENDAS**

La distribución para las leyendas "Este envase aporta" (o análogas): "% de los nutrimentos diarios"; y "XX porciones por envase" deberá colocarse como se presenta a continuación:



*Handwritten signature*

## IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

### ENVASE INDIVIDUAL

Aquel cuyo contenido de producto sea menor al tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señaladas en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

### REGLA

Los envases de alimentos y bebidas no alcohólicas, en su presentación individual deberán realizar la declaración de Grasa saturada, Otras grasas, Azúcares totales, Sodio y Energía, por el contenido total del envase.

### EJEMPLO



### ENVASE FAMILIAR

Aquel cuyo contenido de producto sea igual o superior a la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

### REGLA

Declarar por la totalidad del envase.

El producto también puede optar por declarar por porción, considerando lo siguiente:

- La declaración se hará por porción, pieza o medida casera.
- Añadir un icono con la declaración de las kilocalorías totales por envase que se ubicara al final de los demás iconos (considerándose el sexto icono).
- Señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los iconos (sexto icono).

**EJEMPLO**



Ejemplo de la declaración por medida casera



**ENVASES INDIVIDUALES PARA BEBIDAS SABORIZADAS, BOTANAS, CHOCOLATES, PRODUCTOS SIMILARES A CHOCOLATE Y CONFETERÍA**

Aquel cuyo contenido de producto sea menor al tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado. Los envases de alimentos y bebidas no alcohólicas, en su presentación individual deberán realizar la declaración de grasa saturada, otras grasas, azúcares totales, sodio y energía, por el contenido total del envase. Cuando el producto sea claramente fraccionable o cuantificable el productor podrá:

- Declarar por envase la información del etiquetado frontal nutrimental.
- Añadir un icono en el que se declaren las kilocalorías por porción, el cual se ubicara al final del conjunto de los iconos.
- Señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el icono de energía

**EJEMPLO**



**Ejemplo de productos claramente fraccionables o cuantificables**



*Handwritten signature*

**ENVASE FAMILIAR PARA BEBIDAS SABORIZADAS, BOTANAS, CHOCOLATES, PRODUCTOS SIMILARES A CHOCOLATE Y CONFITERÍA**

Aquél cuyo contenido sea igual o superior a la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

**REGLA**

- Declarar totalidad del envase.
- Añadir un icono en el que se declaren las kilocalorías por porción, el cual se ubicara al final de los iconos (sexto icono).
- Señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el sexto icono.

**EJEMPLO**



**EXCEPCIÓN A LA REGLA GENERAL DE ETIQUETADO DE BEBIDAS SABORIZADAS, BOTANAS, CHOCOLATES, PRODUCTOS SIMILARES A CHOCOLATE Y CONFITERÍA EN SU PRESENTACIÓN FAMILIAR**

Podrá exentarse de la regla general de Etiquetado Frontal Nutricional para bebidas saborizadas, botanas, chocolates, productos similares a chocolate y confitería en envases familiares cuando se trate de:

- Bebidas saborizadas de bajo contenido energético\*.
- Productos envasados de manera individual cuyo contenido sea menor a la porción de referencia señalada en el artículo noveno del Acuerdo por el que se Emite los Lineamiento de Etiquetado.

**EJEMPLO**

Producto envasado de manera individual



Menor a la porción de referencia señalada en el artículo 9° del Acuerdo por el que se emite los lineamientos de etiquetado

*Handwritten signature*

**EJEMPLO EN FUNCIÓN DE LA PORCIÓN DE REFERENCIA**

Producto	Tamaño de la porción de referencia	Ejemplo de producto envasado de manera individual	de El producto deberá declarar por envase
Chocolates	25g	25g	
Chocolates	25g	20g	
Productos similares a chocolate	25g	25g	
Productos similares a chocolate	25g	20g	✓
Caramelo	3g	5g	
Goma de mascar	3g	2g	

- La declaración se hará por porción, pieza o medida casera.
- Añadir un ícono con la declaración de las kilocalorías totales por envase que se ubicará al final de los demás íconos (considerándose el sexto ícono).
- Señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los íconos (sexto ícono).



**PARTICULARIDADES DE ENVASE**

**ENVASE MÚLTIPLE COLECTIVO**

A cualquier empaque, recipiente o envoltura en el que se encuentren contenidos dos o más unidades de producto preenvasado, iguales o diferentes, destinados para su venta al consumidor.

**REGLA**

Deberán apearse a las reglas de etiquetado frontal nutrimental, considerando si es envase individual o familiar, así como a la categoría del producto.

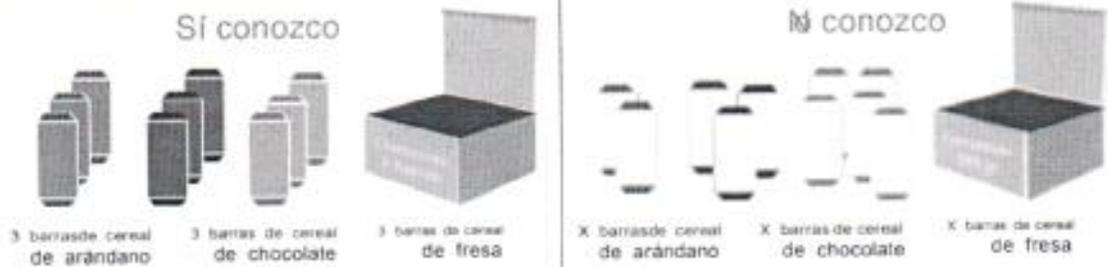
**REGLAS ESPECIELES PARA LOS ENVASES MÚLTIPLES O COLECTIVOS**

A los múltiples colectivos que no les sean aplicables las reglas generales de etiquetado frontal nutrimental, considerando si es un envase individual o familiar o bien la categoría de producto, podrán aplicarse los siguientes:

- Categorías generales*
- Conocemos la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.
  - No conocemos la cantidad de cada una de las variedades contenidas en el empaque.
- Confitería, botanas, bebidas saborizadas, chocolates y productos similares a chocolates.*

- Conocemos la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.
- No conocemos la cantidad de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

**Categorías Generales**



**Confitería, Botanas, Bebidas saborizadas, Chocolates, y productos similares a chocolates.**

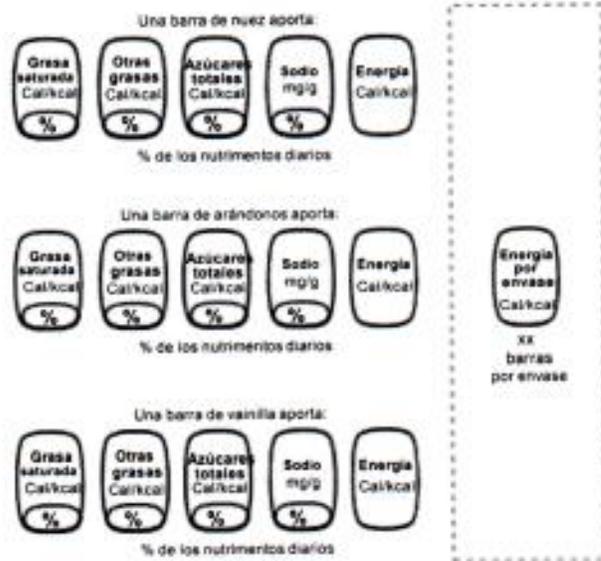


**CATEGORÍAS GENERALES, CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE**

Envase múltiple colectivo en el que se conoce la cantidad exacta de cada una de las variedades de los productos en el envase.

**REGLAS**

- Se colocará por cada una de las variedades de productos contenidas en el envase de los 5 ítems del etiquetado frontal nutricional.
- Se pondrá al final un ícono de energía, el cual expresará el valor energético del total del envase. El sexto ícono expresará la sumatoria del aporte energético de todos los productos contenidos en el envase.

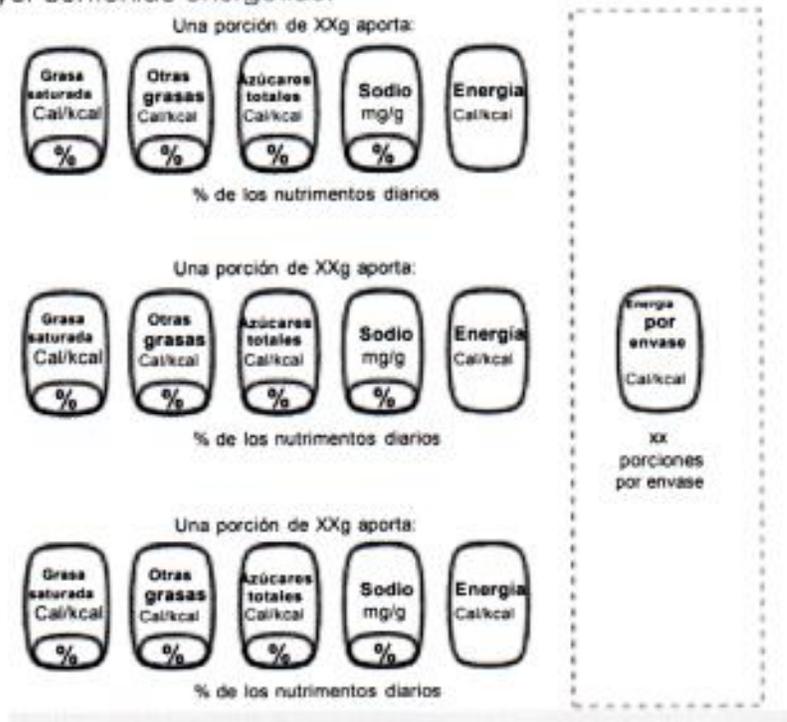


**CATEGORÍAS GENERALES. NO CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE**

Envase múltiple colectivo cuando no se conoce la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

**REGLAS**

- Se colocará por cada una de las variedades de los productos contenidas en el envase de los 5 iconos del etiquetado frontal nutrimental.
- Se pondrá al final un icono de energía, por el total del contenido energético, considerando que todo el empaque corresponde al producto de mayor contenido energético.
- Asimismo para determinar las porciones o piezas por envase se considera el gramaje del producto de mayor contenido energético.



**CONFITERÍA, BOTANAS, BEBIDAS SABORIZADAS, CHOCOLATES, Y PRODUCTOS SIMILARES A CHOCOLATES. CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE.**

Envase múltiple colectivo cuando se conoce la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

**REGLAS**

- Se colocarán 5 iconos del etiquetado frontal nutrimental. Los primeros 5 iconos corresponden a la sumatoria de todos los productos contenidos en el empaque.
- El icono final de energía por porción se considerará el promedio de los productos contenidos en el empaque. Se utilizará el aproximadamente o aprox.

*res*

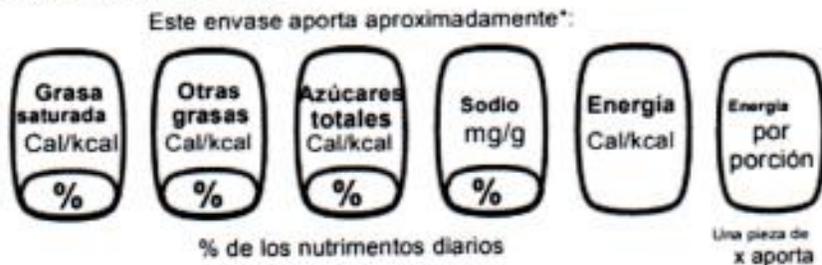


**CONFITERÍA, BOTANAS, BEBIDAS SABORIZADAS, CHOCOLATES, Y PRODUCTOS SIMILARES A CHOCOLATES. NO CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE**

Envase múltiple colectivo cuando no conoce la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque

**REGLAS**

- Se colocarán 5 iconos del etiquetado frontal nutrimental considerando el producto con mayor aporte calórico con la leyenda "Este envase aporta", se podrá utilizar en "aproximadamente".
- El valor del sexto icono de energía considerará que todo el empaque corresponde al producto que tiene mayor contenido energético.



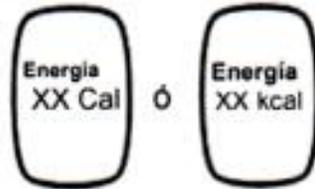
ENVASE RETORNABLE MULTISABOR

*Handwritten signature*

Producto en envase retornable utilizado como contenedores para más de un tipo de producto o sabor.

**REGLAS**

- Declarar por totalidad del envase
- Únicamente se expresará en la parte externa de la tapa el contenido calórico (icono de energía)



*Handwritten signature or mark in blue ink.*

## UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

### UBICACIÓN DE LOS ÍCONOS EN EL ENVASE

Los iconos se deberán colocar en el área frontal de exhibición definiéndose ésta como:

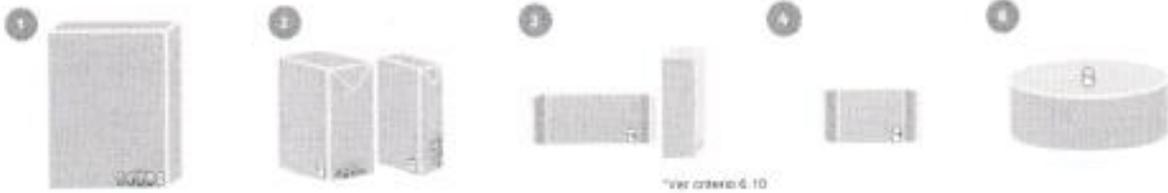
Área frontal de exhibición la superficie donde se encuentra, entre otra información, la denominación y la marca comercial del producto.

¿Cómo se calcula el área de exhibición?

Conforme a la NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, y sus actualizaciones, aplicándosele lo correspondiente al término "superficie principal de exhibición".

### NÚMERO DE ÍCONOS RESPECTO AL ÁREA FRONTAL DE EXHIBICIÓN

Medida del área frontal de exhibición	Área frontal de exhibición	Paneles laterales	Observaciones
1... Más de 60 cm <sup>2</sup>			<p>*Todos los iconos</p> <p>*En caso de utilizar el sexto icono, éste se deberá situarse al final del quinto icono</p>
2... Entre de 20cm <sup>2</sup> y 60cm <sup>2</sup>			<p>*Se deberá ubicar el icono de energía en el panel frontal y los otros cuatro iconos en los paneles laterales.</p> <p>*Cuando no hubiera panel lateral, los iconos de grasa saturada, otras grasas, azúcares totales y sodio se colocarán en el panel posterior*</p> <p>*En caso de utilizar el sexto icono de energía, el productor podrá colocar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-En el área frontal de exhibición el icono de energía por envase.</li> <li>-En el área frontal de exhibición el icono de energía por porción.</li> <li>-En el área frontal de exhibición ambos iconos de energía.</li> <li>-En los paneles lateral o posterior, el icono de energía junto con los demás iconos.</li> <li>-En el área frontal de exhibición todos los iconos (cinco obligatorios + sexto icono)</li> </ul>
3... Menos de 20cm <sup>2</sup>			<p>*Únicamente el icono de energía</p>
4... Menos de 10cm <sup>2</sup>			<p>*Únicamente el icono de energía en cualquier parte del envase</p>
5... Menos de 5cm <sup>2</sup>			<p>*No será necesaria la declaración nutrimental frontal.</p>
6... Una única superficie de exhibición y sea menor a 78cm <sup>2</sup>			<p>*Este supuesto no será aplicable a aquellos productos que comparten una sola etiqueta en un empaque múltiple o colectivo</p>



### DIMENSIONES DE LOS ÍCONOS

Las dimensiones mínimas son reguladas en función del área frontal de exhibición. Cada icono deberá ocupar por lo menos el 0.5% del área frontal de exhibición, los iconos no deberán ser menores a 0.6cm (6mm) de ancho y 0.9cm (9mm) de alto. Cada icono deberá guardar la proporción de dos tercios de ancho respecto de la altura.

Para realizar el cálculo de la dimensión de los iconos correspondientes al etiquetado frontal nutricional se recomiendan los siguientes pasos:

1. Obtención del área frontal de exhibición
2. Obtención del área del icono  
 $a_i = \text{área del icono}$      $a_{fe} = \text{área frontal de exhibición}$   
 $a_i = a_{fe} (0.005)$
3. Obtención de la altura del icono

$$\text{altura del icono} = \frac{\sqrt{\text{área del icono}(3)}}{2}$$

$$h = \frac{\sqrt{\text{área del icono}(3)}}{2}$$

4. Obtención del ancho del icono  
 Ancho del icono = (2/3) altura del icono  
 $b = (2/3) h$

### COLOR

El color de los iconos los elegirá cada productor, debiéndose usar el mismo color en cada uno de ellos. El color de la tipografía y las líneas de la forma deberán contrastar con el color elegido y se deberán emplear colores contrastantes en el fondo del área donde se ubiquen los iconos.



*vat*

FORMA



USOS CORRECTOS E INCORRECTOS DE LOS ÍCONOS

**CORRECTO**

Orden de los iconos



orden según la norma

Color de los iconos

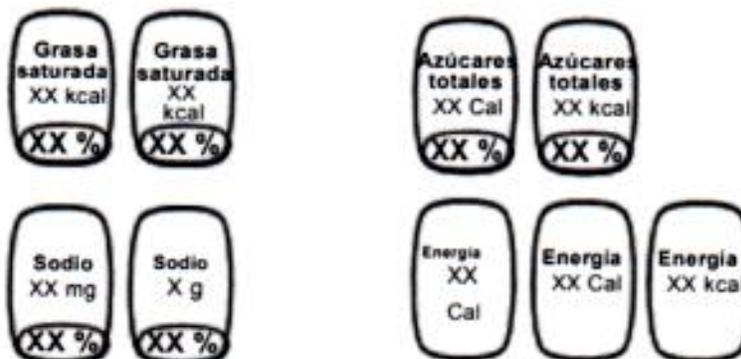


mismo color en todos los iconos

Posición de la información contenida en los iconos.

Entre el valor numérico del icono y la palabra Cal/kcal puede o no existir un espacio.

La cantidad de medida (Cal/kcal; mg, g) podrá ir de manera continua al valor numérico (xx) o bajo este



Posición de los iconos en el envase

*Handwritten signature*

Área frontal de exhibición mayor a 60cm<sup>2</sup>



**INCORRECTO**  
Orden de los íconos



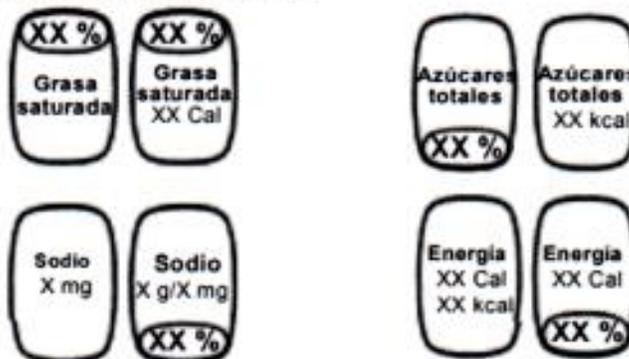
diferente orden según la norma

Color de los íconos



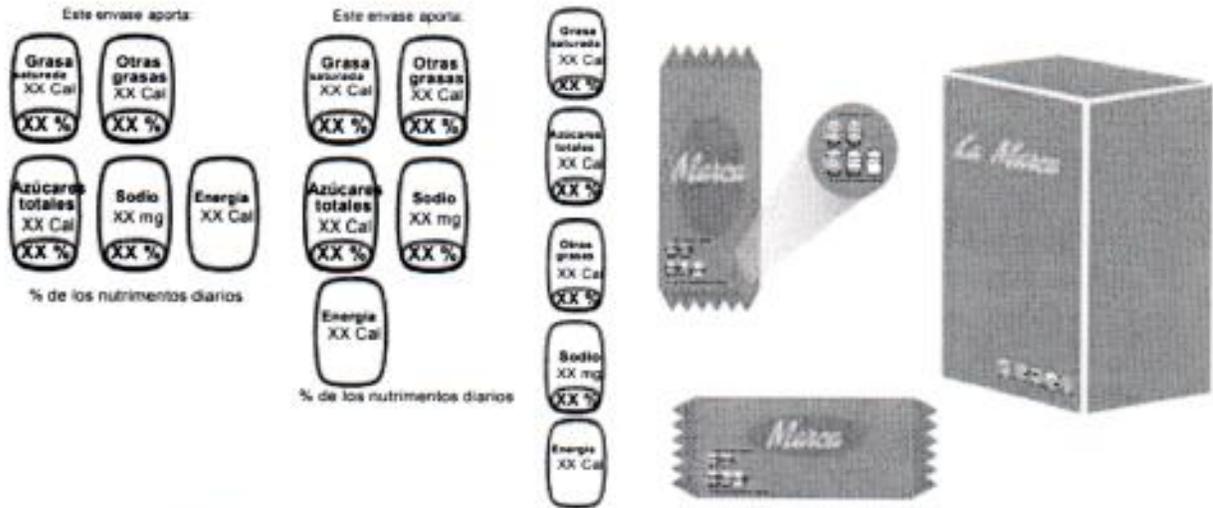
diferentes colores en íconos

Posición de la información contenida en los íconos



Posición de los íconos en el envase  
Área frontal de exhibición mayor a 60cm<sup>2</sup>

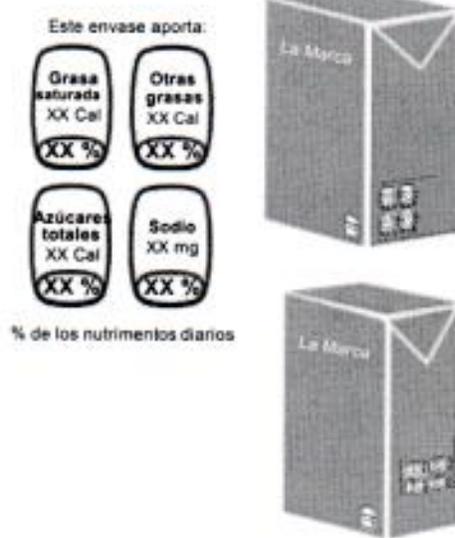
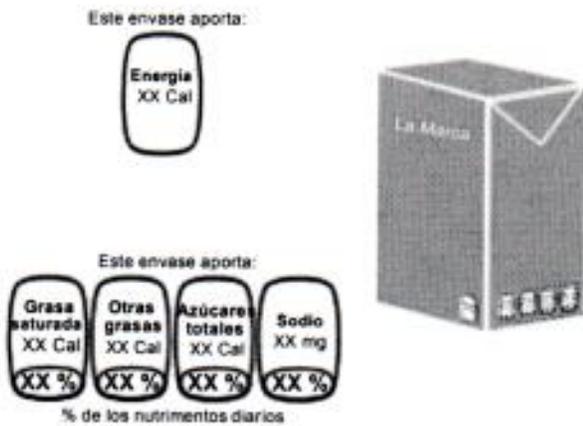
*Handwritten signature*



Posición de los íconos en el envase  
Área frontal de exhibición entre 20cm<sup>2</sup> y 60cm<sup>2</sup>

CORRECTO

INCORRECTO

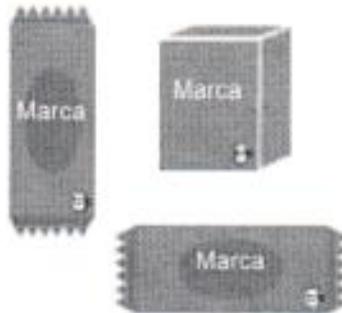


Área frontal de exhibición menor a 20cm<sup>2</sup>

*Handwritten signature*

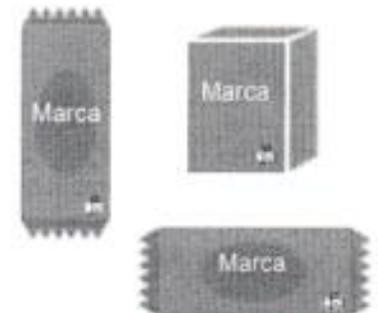
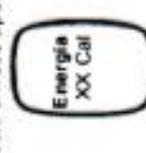
 **CORRECTO**

Este envase aporta:



 **INCORRECTO**

Este envase aporta:



Área frontal de exhibición menor de 10cm<sup>2</sup>

 **CORRECTO**

Este envase aporta:



Panel frontal

Panel posterior

\*ícono de energía en cualquier parte del envase

## CRITERIOS DE REDONDEO

### REDONDEO GENERAL

Para declarar las grasas saturadas, otras grasas, azúcares totales y energía, se deberá cumplir con los siguientes criterios:

- Si el decimal que se va a descartar es igual o mayor que 0.5, se reporta en la unidad inmediata superior.
- Si el decimal que se va a descartar es menor que 0.5 se reporta en la unidad inmediata inferior.

### REDONDEO PARA LOS VALORES PORCENTUALES DE REFERENCIA

Los porcentajes de valores porcentuales de referencia se determinarán con el siguiente criterio:

- Si el decimal que se va a descartar es mayor o igual a 0.5 reportará en la unidad inmediata superior.
- Si el decimal que se va a descartar es menor a 0.5 reportara en la unidad inmediata inferior.

### REDONDEO PARA SODIO

El productor podrá optar en declarar el apartado de sodio en enteros o con un decimal.

En el caso del sodio:

- Cuando el valor de sodio sea menor al 1 gramo se deberá declarar en "mg"
- Cuando el valor de sodio sea mayor a 1 gramo se deberá declarar en "g".

### CÁLCULO DE LOS VALORES PORCENTUALES DE REFERENCIA

*Handwritten signature*

Como ejemplo para realizar el cálculo de la conversión de gramaje de los nutrimentos a declarar a su equivalente en aporte energético, se tiene:

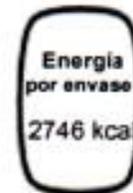
Ejemplo			
Grasa saturada	Fórmula	VPR	
2.5 g	$2.5g \times 9 = 22.5 \text{ kcal}$	23 kcal	VPR= 11.5% ▶ 12%



### CÁLCULO PARA EL REDONDEO DE ENERGÍA POR ENVASE

Ejemplo

Ejemplo		
Energía por porción	Cálculo	Energía por envase
112.5 kcal	$113 \text{ kcal} \times 24.3 \text{ porciones}$	2746 kcal



24.3 porciones por envase

## NORMAS DE REFERENCIA

Este manual se complementa con las siguientes normas vigentes o las que las sustituyan:

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – Contenido Neto – Tolerancias y métodos de verificación. (DOF: 10 agosto de 2012)
- NOM-008-SCFI-2002. Sistema General de Unidades de Medida. (DOF: 27 noviembre de 2002)
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. (DOF: 6 noviembre de 2006). <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Publicaciones/CDs2007/CDAgropecuaria/pdf/73NOM.pdf>
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios – Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. (DOF: 26 junio de 1996).

*Handwritten signature*

ANEXO DOS  
PROPUESTA ECONÓMICA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO CON IMPUESTOS	PRECIO TOTAL DE LA CANTIDAD MÍNIMA CON IMPUESTOS	PRECIO TOTAL DE LA CANTIDAD MÁXIMA CON IMPUESTOS
UNO	2'358,076	5'895,188	Leche UHT descremada sabor natural			
DOS	7,330	18,325	Leche descremada en polvo			
TRES	3'039,164	7'597,909	Fruta deshidratada con cacahuete y arándanos.			

- El valor de la propuesta es en moneda nacional e incluye impuestos y gastos de transportación, y dicha cantidad permanecerá vigente hasta que los bienes hayan sido entregados en su totalidad, sin modificación alguna durante la vigencia del contrato.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE DE LA EMPRESA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO TRES  
CALENDARIZACIÓN DE ENTREGAS  
INFORMACIÓN GENERAL

DESAYUNOS FRÍOS					
PAQUETE	UNIDAD	Del 4 al 30 de abril	Del 5 al 23 de agosto	Del 2 al 23 de octubre	Del 24 al 31 de octubre
Leche UHT descremada sabor natural	Brick 250 mililitros	262,942	1'897,647	1'242,136	1,275,996
Leche descremada en polvo	Bolsa de 1 kilogramo	0	0	4,036	10,393
Fruta deshidratada con cacahuete y arándanos.	Pieza de 30 gramos	1'260,732	2'176,056	1'422,283	1'472,520

PRIMERA ENTREGA  
DESAYUNOS FRÍOS

PAQUETE	UNIDAD	Del 4 al 5 de abril	Del 8 al 9 de abril	Del 10 al 12 de abril	Del 22 al 23 de abril	Del 24 al 25 de abril	Del 26 al 30 de abril
Leche UHT descremada sabor natural	Brick 250 mililitros	0	0	0	0	0	262,942
Leche descremada en polvo	Bolsa de 1 kilogramo	0	0	0	0	0	0
Fruta deshidratada con cacahuete y arándanos.	Pieza de 30 gramos	0	89,902	92,186	325,170	198,526	554,948

Los insumos alimentarios descritos en la primera entrega, podrán ser disminuidos o ampliados previa solicitud de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, previa notificación de con cuando menos 10 días naturales al licitante adjudicado.

SEGUNDA ENTREGA  
DESAYUNOS FRÍOS

PAQUETE	UNIDAD	Del 5 al 7 de agosto	Del 8 al 9 de agosto	Del 12 al 13 de agosto	Del 14 al 16 de agosto	Del 19 al 20 de agosto	Del 21 al 23 de agosto
Leche UHT descremada sabor natural	Brick 250 mililitros	308,910	140,535	116,649	400,854	206,346	724,353
Leche descremada en polvo	Bolsa de 1 kilogramo	0	0	0	0	0	0

Fruta deshidratada con cacahuete y arándanos.	Pieza de 30 gramos	308,910	140,535	132,867	485,412	295,545	812,787
---	--------------------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

**TERCERA ENTREGA  
DESAYUNOS FRÍOS**

PAQUETE	UNIDAD	Del 2 al 4 de octubre	Del 7 al 8 de octubre	Del 9 al 10 de octubre	Del 11 al 15 de octubre	Del 16 al 18 de octubre	Del 21 al 23 de octubre
Leche UHT descremada sabor natural	Brick 250 mililitros	213,795	91,005	75,527	259,397	133,538	468,874
Leche descremada en polvo	Bolsa de 1 kilogramo	0	0	0	588	1,731	1,717
Fruta deshidratada con cacahuete y arándanos.	Pieza de 30 gramos	213,795	91,005	86,021	314,11	191,255	526,096

**CUARTA ENTREGA  
DESAYUNOS FRÍOS**

PAQUETE	UNIDAD	Del 24 al 31 de octubre
Leche UHT descremada sabor natural	Brick 250 mililitros	1'275,996
Leche descremada en polvo	Bolsa de 1 kilogramo	10,393
Fruta deshidratada con cacahuete y arándanos.	Pieza de 30 gramos	1'472,520

Lugar de entrega: Almacén del DIF Estatal ubicado en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en esta ciudad de Chihuahua, Chihuahua y/o el lugar que para tal efecto designe el DIF Estatal, en horario de las 8:00 horas a las 15:30 horas.

Los insumos alimentarios descritos en las últimas tres entregas, podrán ser disminuidos o ampliados previa solicitud de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, previa notificación de con cuando menos 20 días naturales al licitante adjudicado.

