

**BASES**

A las que se sujetará el procedimiento de Licitación Pública número **DIF/LP/05/2019** relativa a la **ADQUISICIÓN DE LA PRIMERA ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTARIOS DEL EJERCICIO FISCAL 2019**. 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.

**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/05/2019** relativa a la **ADQUISICIÓN DE LA PRIMERA ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTARIOS DEL EJERCICIO FISCAL 2019**.

**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	143,000	334,000	Pieza de 30 gramos	Barra de avena, amaranto y naranja
2	204,000	475,000	Pieza de 30 gramos	Galleta de pinole
3	185,000	432,000	Pieza de 30 gramos	Galleta de arroz, amaranto y cocoa
4	143,000	334,000	Pieza de 30 gramos	Barra de avena, arroz inflado y cacahuete
5	146,000	341,000	Paquete de 30 gramos	Minis galletas integrales de maíz
6	711,000	1,660,000	Paquete de 30 gramos	Fruta deshidratada con cacahuete
7	25,000	58,000	Kilogramo	Leche descremada en polvo sabor natural
8	614,000	1,434,000	Brick de 250 mililitro	Leche UHT descremada sabor natural

Los alimentos que conforman las ocho partidas de la presente licitación, se entregarán a más tardar el **veintidós de febrero de año dos mil diecinueve** en los almacenes que para efecto señale la Dirección Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal.

#### 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 23 de enero del 2019, de las 8:30 a las 15:00 horas en la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal.** 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 de recepción de las muestras 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 currículo 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, equipo de transporte o información técnica del tercero que se contrate para el transporte de los insumos alimentarios, así como experiencia en el ramo.
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.
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 21 de enero 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 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 24 de enero 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 presente 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 para la primera entrega del ejercicio fiscal 2019.

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 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, la adjudicación del o los contrato 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 la entrega de los insumos alimentarios objeto de la presente licitación.

### **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 Dirección 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 adjudicatorio.
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, equipo de transporte o información técnica del tercero que se contrate para el transporte de los insumos alimentarios, así como experiencia en el ramo.
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, G Y TRES 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.

Documentación financiera y fiscal que deberá presentar:

13. Balance General y Estado de Resultados al 31 de diciembre de 2018, suscritos por Contador Público titulado.
14. Acreditar un capital contable mínimo de \$400,000.00 (cuatrocientos mil pesos 00/100 M.N.).
15. Declaración anual de I.S.R. del ejercicio fiscal 2017 y sus anexos correspondientes.

*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.*

16. Cédula Profesional del Contador Público Titulado que suscribe los balances generales y estado de resultados.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. Comprobante de domicilio que coincida con domicilio señalado en el **ANEXO B**.
21. 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 21 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 en el período comprendido del trece al veintidós de febrero del dos mil diecinueve, en la fecha y lugar que se desprende del **ANEXO TRES "CALENDARIZACIÓN DE ENTREGAS."**

**XVII.- CONDICIONES DE PAGO.**

La presente licitación no contempla anticipo y el pago se realizará dentro de los tres días hábiles posteriores a que la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chihuahua, radique la primera ministración del Fondo de Aportaciones Múltiples Ramo 33.

**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 \$1,000.00 (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 catorce días del mes de enero 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/05/2019** relativa a la adquisición de la primera entrega insumos alimentarios para el ejercicio fiscal 2019, 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.-**

En relación a la licitación pública **DIF/LP/05/2019** relativa a la adquisición de la primera entrega insumos alimentarios para el ejercicio fiscal 2019, 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/05/2019** relativa a la adquisición de la primera entrega insumos alimentarios para el ejercicio fiscal 2019, 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/05/2019** relativa a la adquisición de la primera entrega insumos alimentarios para el ejercicio fiscal 2019, 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/05/2019** relativa a la adquisición de la primera entrega insumos alimentarios para el ejercicio fiscal 2019, 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/05/2019** relativa a la adquisición de la primera entrega insumos alimentarios para el ejercicio fiscal 2019, 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/05/2019** relativa a la adquisición de la primera entrega insumos alimentarios para el ejercicio fiscal 2019, 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**



**DIF**  
ESTATAL CHIHUAHUA

LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL NÚMERO DIF/LP/05/2019  
RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS FRÍOS

ANEXO UNO



**DIF**  
ESTATAL CHIHUAHUA

Especificaciones Técnicas de Calidad de Desayunos Fríos

Elaborado por Manuel Fernando García Frías

Vo.Bo.

---

Lic. Teresita de Guadalupe Fuentes Velez  
Directora de Alimentación y Desarrollo  
Comunitario

BARRA DE AVENA, AMARANTO Y NARANJA

**COMPOSICIÓN**

Aglutinado en forma de barra, de granos de avena y amaranto comestibles, adicionado con trozos de naranja deshidratada, aptos para ser consumidos directamente.

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

ASPECTO: Consistencia firme y aspecto fresco, semicrujiente. Tamaño uniforme.

COLOR: Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.

OLOR: Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.

SABOR: Característico, ligeramente dulce exento de sabores desagradables o extraños.

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**

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

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8gr (> 10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120 mg / 30g

\*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente. Porción 30g

**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
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / 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 no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 gr de producto.

### **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.

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 CICOPLAFFEST.

### **EMPAQUE Y EMBALAJE**

#### **ENVASE**

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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.

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**

- 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 tinta 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 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."
- 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-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 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.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 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.
  - NMX-F-615-NORMEX-2004, Alimentos- determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Métodos de prueba.
  - NMX-F-608-NORMEX-2011, Alimentos- determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
  - NMX-F-613-NORMEX-2003, Alimentos- determinación de Fibra Cruda en alimentos- Método de prueba.
  - 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.

**BARRA DE AVENA, ARROZ INFLADO Y CACAHUATE**

**COMPOSICIÓN**

Aglutinado en forma de barra, de granos de avena, arroz inflado, adicionado con cacahuete, aptos para ser consumidos directamente.

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

**ASPECTO:** Consistencia firme y aspecto fresco, semicrujiente.

**COLOR:** Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.

**OLOR:** Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.

**SABOR:** Característico, ligeramente dulce exento de sabores desagradables o extraños.

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

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

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8gr (> 10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120mg / 30g

\*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente. Porción 30g

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Mesofílicos 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)	0.2 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / 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 no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 gr de producto.

### 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

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

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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.

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

- 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 tinta 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 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."*
- 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>Pre envasadas</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-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 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.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 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.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de Fibra Cruda en alimentos- Método de prueba.
- 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.

---

#### 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 cacahuete (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 oleaginoso, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.

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

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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

PARÁMETRO	LÍMITE
Humedad	16 - 18%
Azúcares	Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Contenido de sodio	120mg / 30g
Fibra	Reportar contenido de fibra

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Mesofílicos 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.

### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características físicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales.

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:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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.

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**

- 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 cinta 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 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."
- 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. Secretaria 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.

**GALLETA DE ARROZ, AMARANTO Y COCOA**

**COMPOSICIÓN**

Producto elaborado a base de harina de arroz adicionado con amaranto y cocoa, sometido a un proceso de amasado o batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posteriormente tratamiento térmico, en presentación de 2 galletas de forma redonda, aptas para ser

consumidos directamente.

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

ASPECTO: Consistencia firme y aspecto fresco, semicrujiente, Tamaño uniforme.

COLOR: Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.

OLOR: Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.

SABOR: Característico, ligeramente dulce exento de sabores desagradables o extraños.

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**

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

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8gr (> 10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120 mg / 30g

\*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente. Porción 30g

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETRO	LÍMITE
Mesofílicos 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)	0.3 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / 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 no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 gr de producto.

### **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

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 CICOPAFEST.

### **EMPAQUE Y EMBALAJE**

#### **ENVASE**

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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.

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**

- 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 tinta 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 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."
- 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-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 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.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 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.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Métodos de prueba.
  - NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
  - NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de Fibra Cruda en alimentos- Método de prueba.
  - 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

GALLETA DE PINOLE

**COMPOSICIÓN**

Producto elaborado a base de pinole (harina de maíz) y harina de trigo, con sabor dulce, sin conservadores, sometido a un proceso de amasado o batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posteriormente tratamiento térmico, en presentación de 1 galleta redonda, aptos para ser consumidos directamente.

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

ASPECTO: Tamaño y apariencia uniforme, propia del producto.

COLOR: Dorado, tostado.

OLOR: Característico del producto, ligero a dulce.

SABOR: Característico del pinole

TEXTURA: Ligeramente dura al morder

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

- Contenido neto: 30g

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8 gramos (>10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas Totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*

Ácidos grasas trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120 mg / 30g

\*De acuerdo a los criterios de calidad nutricia EIASA vigente. Porción de 30g

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETRO	LÍMITES
Mesofilicos Aerobios	Máximo 3,000 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

NOM-247-SSA1-2008

**CONTAMINANTES QUÍMICOS**

PARÁMETRO	LÍMITES
Plomo (Pb)	0.5 mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / Kg

**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.

**MATERIAS EXTRAÑAS**

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

**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

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**

**EMPAQUE**

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su

contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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.

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

- 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 tinta 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 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."
- 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

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
<b>Preenvasadas</b>		
Envase	íntegro y en buen estado	roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Apariencia / Aspecto	Color, sabor, olor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
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:

#### **NOTAS:**

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 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-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- Determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- Determinación de proteínas. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de fibra cruda en alimentos - método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Específicamente.
- 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-002-SCFI-2011. Productos pre envasados - contenido neto - tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de producción y servicios, secretaria 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

Leche descremada en polvo sabor natural, deshidratada, en presentación de 1 kg, Vitamina A, 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)	<b>MÁXIMO 1.5</b>
Humedad % (m/m)	<b>MÁXIMO 4</b>
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)**	<b>MÍNIMO 34</b>
Contenido de sodio	<b>400MG / 100G</b>
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	<b>MÍNIMO 27</b>

**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.

#### DETERMINACIÓN DE AUTENTICIDAD

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 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, stigmasterol, 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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales

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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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".*

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.

#### 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 según el programa de que se trate.

*Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso*

Las etiquetas de 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 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.
- 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
<b>Pre envasadas</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

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. Secretaría 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

Leche descremada líquida ultra pasteurizada sabor natural en presentación 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
Vitamina A (retinol)	310 a 670 µg / L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/L)
Sodio	400 mg / 100 gr
Proteínas propias de la leche (g/L)**	Mínimo 30

\*Punto 7.1.1 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
Termofílicos aerobios	NEGATIVO
Termofílicos anaerobios	NEGATIVO
Mesofílicos aerobios	NEGATIVO
Mesofílicos anaerobios	NEGATIVO

#### INHIBIDORES BACTERIANOS

PARÁMETRO	LÍMITES
Derivados clorados	NEGATIVO
Sales cuaternarias de amonio	NEGATIVO
Oxidantes	NEGATIVO
Formaldehído	NEGATIVO
Antibióticos	NEGATIVO

#### CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	LÍMITES
Plomo (Pb)	0.1 mg / kg
Mercurio (Hg)	0.05 mg / kg
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.

#### DETERMINACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales

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, con la leyenda: "Producto que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

##### EMBALAJE

Cajas de cartón corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/cm<sup>2</sup> (180 lb/pulg<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.

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

Las etiquetas de 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 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 consérvase 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, fórmula 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

#### MINIS GALLETAS INTEGRALES

#### COMPOSICIÓN

Producto elaborado a base de harina de trigo integral, harina de trigo con sabor dulce, sin conservadores, sometido a un proceso de amasado o batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posteriormente tratamiento térmico, en presentación de mini galletas cuadrada, aptos para ser consumidos directamente.

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

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Tamaño y apariencia uniforme, propia del producto.

COLOR: Dorado, tostado.

OLOR: Característico del producto, ligero a dulce.

SABOR: Característico del producto, exento de sabores extraños o desagradables

TEXTURA: Ligeramente dura al morder

#### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

- Contenido neto: 30g

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8 gramos (>10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas Totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*

Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120mg/30g

\*De acuerdo a los criterios de calidad nutricia EIASA vigente. Porción de 30g

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	Límites
Mesofilicos Aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

NOM-247-SSA1-2008

#### CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	Límites
Plomo (Pb)	0.5 mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / Kg

#### 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.

#### MATERIAS EXTRAÑAS

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

#### 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

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

##### EMPAQUE

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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.

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*

- 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 tinta 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 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."*
- 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
Apariencia / Aspecto	Color, sabor, olor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
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:

#### NOTAS:

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 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-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- Determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- Determinación de proteínas. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de fibra cruda en alimentos – método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Específicamente.
- 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-002-SCFI-2011. Productos pre envasados – contenido neto – tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de producción y servicios, secretaria 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.

**ANEXO DOS  
PROPUESTA ECONÓMICA**

<b>PARTIDA</b>	<b>CANTIDAD MÍNIMA</b>	<b>CANTIDAD MÁXIMA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PRECIO UNITARIO CON IMPUESTOS</b>	<b>PRECIO TOTAL DE LA CANTIDAD MÍNIMA CON IMPUESTOS</b>	<b>PRECIO TOTAL DE LA CANTIDAD MÁXIMA CON IMPUESTOS</b>
UNO	143,000	334,000	Barra de avena, amaranto y naranja			
DOS	204,000	475,000	Galleta de pinole			
TRES	185,000	432,000	Galleta de arroz, amaranto y cocoa			
CUATRO	143,000	334,000	Barra de avena, arroz inflado y cacahuate			
CINCO	146,000	341,000	Minis galletas integrales de maíz			
SEIS	711,000	1,660,000	Fruta deshidratada con cacahuate			
SIETE	25,000	58,000	Leche descremada en polvo sabor natural			
OCHO	614,000	1,434,000	Leche UHT descremada sabor natural			

- 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**

**PRIMERA ENTREGA**

DESCRIPCIÓN		Leche UHT descremada sabor natural	Leche descremada en polvo sabor natural	Fruta deshidratada con cacahuete	Barra de avena, amaranto y naranja	Galleta de pinole	Galleta de arroz, amaranto y cacao	Barra de avena, arroz inflado y cacahuete	Minis galletas integrales de maíz
<b>TOTAL ENTREGA ÚNICA</b>		<b>1,024,019</b>	<b>29,589</b>	<b>1,185,570</b>	<b>238,670</b>	<b>339,225</b>	<b>308,886</b>	<b>238,670</b>	<b>243,441</b>
<b>FECHA DE ENTREGA</b>	<b>13-feb-19</b>	243,810	4,892	251,310	51,818	59,791	51,818	51,818	43,845
	<b>14-feb-19</b>	112,770	0	112,770	22,554	26,313	22,554	22,554	18,795
	<b>15-feb-19</b>	59,340	41	60,690	12,138	14,161	12,138	12,138	10,115
	<b>18-feb-19</b>	86,190	1,487	135,750	27,150	31,675	27,150	27,150	22,625
	<b>19-feb-19</b>	48,210	333	59,310	11,862	13,839	11,862	11,862	9,885
	<b>20-feb-19</b>	125,520	1,501	175,560	35,112	40,964	35,112	35,112	29,260
	<b>21-feb-19</b>	50,460	352	62,190	12,438	14,511	12,438	12,438	10,365
	<b>22-feb-19</b>	297,719	20,983	327,990	65,598	137,971	135,814	65,598	98,551

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 un horario de las 8:00 horas a las 15:30 horas.

Los insumos alimentarios descritos anteriormente 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.



**DIF**

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA

Chihuahua, Chih., 8 de Enero de 2019

*Tendencia*

**Lic. Arturo Navarro Baca**  
**Presidente del Comité de Adquisiciones,**  
**Arrendamientos y Servicios del**  
**DIF Estatal**

Por medio de la presente le solicito iniciar el procedimiento licitatorio para la adquisición de desayunos escolares modalidad fría, con recursos del FAM 2019, según requisición provisional que se anexa, debido a que el sistema de requisiciones no ha sido habilitado aun.

Los mencionados productos son necesarios a más tardar para el 22 de febrero, mismos que serán para atender 39,115 niños en instituciones educativas, y 200 en áreas lúdicas de CEJUM, CAVIM y Casa Cuna, por los meses de marzo y abril.

Por la fecha en la cual son requeridos solicito abreviar los plazos del proceso de acuerdo al artículo 60 de la Ley de Adquisiciones, ya que la disminución en el mismo no tiene por objeto limitar el número de participantes, sino entregar a tiempo a los Sistemas Municipales, para que éstos a su vez puedan entregar a las escuelas de los 67 municipios.

Agradeciendo de antemano su atención a la presente, quedo a sus órdenes para cualquier duda o aclaración al respecto de este asunto, el cual reviste la mayor importancia, ya que los desayunos fríos, están destinados en su mayoría a centros escolares de población vulnerable.

*U.B. SURENDO  
USPCCO  
C. V. M. I. G. D.*

**Atentamente**

*T. Fuentes Vélez*

**Lic. Teresita de Guadalupe Fuentes Vélez**  
**Directora de Alimentación y Desarrollo Comunitario**

Ccp. Lic. Carlos Alberto Tinoco Ronquillo  
Ccp. Ing. Carmen Lizeth Urbina Garibay

ESTADO DE CHIHUAHUA  
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL  
DIF  
08 ENE 2019  
16:00  
*[Signature]*

10

11

12



# Especificaciones Técnicas de Calidad de Desayunos Fríos

Elaborado por Manuel Fernando García Frías

Vo.Bo.

Lic. Teresita de Guadalupe Fuentes Velez  
Directora de Alimentación y Desarrollo  
Comunitario



# BARRA DE AVENA, AMARANTO Y NARANJA

## COMPOSICIÓN

Aglutinado en forma de barra, de granos de avena y amaranto comestibles, adicionado con trozos de naranja deshidratada, aptos para ser consumidos directamente.

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

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Consistencia firme y aspecto fresco, semicrujiente. Tamaño uniforme.

**COLOR:** Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.

**OLOR:** Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.

**SABOR:** Característico, ligeramente dulce exento de sabores desagradables o extraños.

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

- Contenido neto: 30g de producto.

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8gr (> 10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120 mg / 30g

\*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente. Porción 30g

### 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
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / 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 no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 gr de producto.

## 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.

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 CICOPAFEST.

## EMPAQUE Y EMBALAJE

### ENVASE

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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. 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.

# BARRA DE AVENA, ARROZ INFLADO Y CACAHUATE

## COMPOSICIÓN

Aglutinado en forma de barra, de granos de avena, arroz inflado, adicionado con cacahuate, aptos para ser consumidos directamente.

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

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Consistencia firme y aspecto fresco, semicrujiente.

**COLOR:** Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.

**OLOR:** Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.

**SABOR:** Característico, ligeramente dulce exento de sabores desagradables o extraños.

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8gr (> 10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120mg / 30g

\*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente. Porción 30g

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Mesofílicos 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)	0.2 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / 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 no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 gr de producto.

## 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

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

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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. 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

- 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 tinta 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 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."*
- 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>Pre envasadas</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-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 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.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 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.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de Fibra Cruda en alimentos- Método de prueba.
- 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.

# 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 cacahuete (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:** Agridulce agradable característico de cada fruta y oleaginosa, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

- Contenido neto: 30g de producto.

PARÁMETRO	LÍMITE
Humedad	16 - 18%
Azúcares	Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Contenido de sodio	120mg / 30g
Fibra	Reportar contenido de fibra

### 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.

#### **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

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:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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. 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

- 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 tinta 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 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."*
- 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/PARAMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Preenvasadas		
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. Secretaria 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.

# GALLETA DE ARROZ, AMARANTO Y COCOA

## COMPOSICIÓN

Producto elaborado a base de harina de arroz adicionado con amaranto y cocoa, sometido a un proceso de amasado o batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posteriormente tratamiento térmico, en presentación de 2 galletas de forma redonda, aptas para ser consumidos directamente.

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

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Consistencia firme y aspecto fresco, semicrujiente. Tamaño uniforme.

**COLOR:** Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.

**OLOR:** Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.

**SABOR:** Característico, ligeramente dulce exento de sabores desagradables o extraños.

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

- Contenido neto: 30g de producto.

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8gr (> 10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120 mg / 30g

\*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente. Porción 30g

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Mesofílicos 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)	0.3 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / 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 no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 gr de producto.

#### **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

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 CICOPAFEST.

#### **EMPAQUE Y EMBALAJE**

##### **ENVASE**

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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. 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

- 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 tinta 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 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."*
- 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
Preenvasadas		
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-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 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.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 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.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de Fibra Cruda en alimentos- Método de prueba.
- 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.

# GALLETA DE PINOLE

## COMPOSICIÓN

Producto elaborado a base de pinole (harina de maíz) y harina de trigo, con sabor dulce, sin conservadores, sometido a un proceso de amasado o batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posteriormente tratamiento térmico, en presentación de 1 galleta redonda, aptos para ser consumidos directamente.

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

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Tamaño y apariencia uniforme, propia del producto.

**COLOR:** Dorado, tostado.

**OLOR:** Característico del producto, ligero a dulce.

**SABOR:** Característico del pinole

**TEXTURA:** Ligeramente dura al morder

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

- Contenido neto: 30g

PARÁMETRO		LÍMITES
Humedad		Máximo 8%
Fibra		Mínimo 1.8 gramos (>10% de la IDR)*
Azúcares		Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas Totales		Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas		Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans		Máximo 0.5 gramos*
Sodio		Máximo 120 mg / 30g

\*De acuerdo a los criterios de calidad nutricia EIASA vigente. Porción de 30g

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITES
Mesofílicos Aerobios	Máximo 3,000 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

NOM-247-SSA1-2008

## CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	LÍMITES
Plomo (Pb)	0.5 mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / Kg

## 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.

## MATERIAS EXTRAÑAS

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

## 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

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

### EMPAQUE

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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. 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

- 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 tinta 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 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."*
- 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

MATERIA PRIMA/PARAMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Preenvasadas		
Envase	íntegro y en buen estado	roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Apariencia / Aspecto	Color, sabor, olor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
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:

### **NOTAS:**

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinillas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinillas o sus mezclas. Productos de panificación disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 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-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- Determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- Determinación de proteínas. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de fibra cruda en alimentos – método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Específicamente.
- 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-002-SCFI-2011. Productos pre envasados – contenido neto – tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de producción y servicios, secretaria 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

Leche descremada en polvo sabor natural, deshidratada, en presentación de 1 kg, Vitamina A, 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.

### DETERMINACIÓN DE AUTENTICIDAD

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 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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales.

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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/cm<sup>2</sup> (180 lb/pulg<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:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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"*.

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.

### 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 según el programa de que se trate.

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

Las etiquetas de 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 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.
- 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
<b>Pre envasadas</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

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. Fórmula 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. Secretaría 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

Leche descremada líquida ultra pasteurizada sabor natural en presentación 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
Vitamina A (retinol)	310 a 670 µg / L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/L)
Sodio	400 mg / 100 gr
Proteínas propias de la leche (g/L)**	Mínimo 30

\*Punto 7.1.1 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
Termofílicos aerobios	NEGATIVO
Termofílicos anaerobios	NEGATIVO
Mesofílicos aerobios	NEGATIVO
Mesofílicos anaerobios	NEGATIVO

### INHIBIDORES BACTERIANOS

PARÁMETRO	LÍMITES
Derivados clorados	NEGATIVO
Sales cuaternarias de amonio	NEGATIVO
Oxidantes	NEGATIVO
Formaldehido	NEGATIVO
Antibióticos	NEGATIVO

### CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	LÍMITES
Plomo (Pb)	0.1 mg / kg
Mercurio (Hg)	0.05 mg / kg
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.

## DETERMINACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales.

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, con la leyenda: "Producto que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

### EMBALAJE

Cajas de cartón corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/cm<sup>2</sup> (180 lb/pulg<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. La forma de la caja no puede ser cúbica, 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

Las etiquetas de 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 Sistema Estatal DIF.  
*"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibida 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 consérvase 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, fórmula 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.

# MINIS GALLETAS INTEGRALES

## COMPOSICIÓN

Producto elaborado a base de harina de trigo integral, harina de trigo con sabor dulce, sin conservadores, sometido a un proceso de amasado o batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posteriormente tratamiento térmico, en presentación de mini galletas cuadrada, aptos para ser consumidos directamente.

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

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Tamaño y apariencia uniforme, propia del producto.

**COLOR:** Dorado, tostado.

**OLOR:** Característico del producto, ligero a dulce.

**SABOR:** Característico del producto, exento de sabores extraños o desagradables

**TEXTURA:** Ligeramente dura al morder

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

➤ Contenido neto: 30g

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8 gramos (>10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas Totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120mg/30g

\*De acuerdo a los criterios de calidad nutricia EIASA vigente. Porción de 30g

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	Límites
Mesofílicos Aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

NOM-247-SSA1-2008

## CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	Límites
Plomo (Pb)	0.5 mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / Kg

## 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.

## MATERIAS EXTRAÑAS

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

## 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.

Las condiciones de almacenamiento deberán 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

### EMPAQUE

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del Sistema Estatal DIF
- 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 corrugado doble cara, flauta tipo A o C, reventamiento mínimo de 13 kg/ cm<sup>2</sup> (180 lb/ pulg<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. 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

- 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 tinta 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 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."*
- 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
Apariencia / Aspecto	Color, sabor, olor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
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:

### NOTAS:

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 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-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- Determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- Determinación de proteínas. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de fibra cruda en alimentos – método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Específicamente.
- 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-002-SCFI-2011. Productos pre envasados – contenido neto – tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de producción y servicios, secretaria 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.