

FECHA DE ELABORACIÓN			<b>CONTRATO ADMINISTRATIVO DE ADQUISICIÓN DE BIENES</b>	NÚMERO DE CONTRATO
DÍA	MES	AÑO		CB/OPD/1/2019
15	MAYO	2019		CONTRATO ABIERTO

**DATOS GENERALES DEL PROVEEDOR**

NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL:  
DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES: DPA0108013Y4      CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN:      NACIONALIDAD:

DOMICILIO FISCAL (CALLE, NÚMERO, COLONIA, CÓDIGO POSTAL, LOCALIDAD, MUNICIPIO Y ENTIDAD FEDERATIVA):  
AVENIDA CAMINO AL DESIERTO DE LOS LEONES No. 67, PISO 4, COLONIA SAN ÁNGEL, C.P. 01000, DELEGACIÓN ÁLVARO OBREGÓN, CIUDAD DE MÉXICO.

DOMICILIO EN EL ESTADO DE MÉXICO (CALLE, NÚMERO, COLONIA, CÓDIGO POSTAL Y LOCALIDAD):

TELÉFONO:      TELEFAX:      CORREO ELECTRÓNICO (E-MAIL):

NOMBRE DEL PROPIETARIO:-----

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA PERSONALIDAD:-----



NOMBRE DEL REPRESENTANTE:  
LIC. CARLOS EDUARDO VARGAS MACHUCA UGALDE

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA REPRESENTACIÓN:  
PODER NOTARIAL CON NÚMERO DE INSTRUMENTO 34,976, LIBRO 558 DE FECHA 14 DE DICIEMBRE DE 2017, EXPEDIDO POR EL LICENCIADO HERIBERTO CASTILLO VILLANUEVA; TITULAR DE LA NOTARÍA No. 69 DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

**DATOS GENERALES DE LA ADJUDICACIÓN**

GIRO COMERCIAL: 2211 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS.	SUBGIRO COMERCIAL: ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (COMEDOR); BOX LUNCH; DESAYUNOS ESCOLARES, DULCES, DESPENSAS Y ALIMENTOS		
ÓRGANO USUARIO: GUBERNATURA	UNIDAD ADMINISTRATIVA: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO		
NOMBRE DEL SOLICITANTE: LIC. CLAUDIO DANIEL RUIZ MASSIEU HERNÁNDEZ	TELÉFONO: 01 (722) 2173900		
NÚMERO DE REQUISICIÓN: CA-00121-2019	PROCEDIMIENTO ADQUISITIVO:  LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL No. LPNP-013-2019	LEGISLACIÓN APLICADA (ESTATAL O FEDERAL):  ESTATAL	ACUERDO: 041/2019. ACTA EXT. 022/2019.  FALLO: 08-MAYO-2019  DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN NÚMERO: 028-2019
TIPO DE GASTO (CORRIENTE O DE INVERSIÓN):  CORRIENTE.	ORIGEN DE LOS RECURSOS (ESTATAL, FEDERAL O CONCURRENTE):  TRANSFERENCIAS ESTATALES A ORGANISMOS/RAMO GENERAL 33, FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES.	PARTIDA PRESUPUESTAL: 126-020508030101-11020101-200C010104000L2211-5100 126-020508030102-11020101-200C010104000L2211-5100 126-020508040201-25010109-200C010104000L5124-5800	

**VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)**

<p><b>POR LA CONTRATANTE</b></p>  <p><b>I. HIROSHI GOROZPE TANAMACHI</b> <b>DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</b></p> <p>EL PRESENTE CONTRATO SE ELABORA EN CUANTO A SUS ASPECTOS JURÍDICOS, POR LO QUE TRATÁNDOSE DE LOS RUBROS PRESUPUESTALES, ECONÓMICOS, TÉCNICOS Y OPERATIVOS DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN, LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES ESTÁ IMPOSIBILITADA PARA AVALARLOS POR NO SER DE SU COMPETENCIA, POR OTRA PARTE, NO SE PREJUZGA SOBRE LA VERACIDAD DE LOS DATOS E INFORMACIÓN CONTENIDOS EN DICHO INSTRUMENTO JURÍDICO, MISMO QUE QUEDAN BAJO LA MÁS ESTRICTA RESPONSABILIDAD DEL ÁREA USUARIA.</p>	<p><b>POR EL PROVEEDOR</b></p>  <p><b>REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA</b> <b>DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A.</b> <b>DE C.V.</b></p>									
	<table border="1"> <tr> <th colspan="3">FECHA DE SUSCRIPCIÓN</th> </tr> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>05</td> <td>19</td> </tr> </table>	FECHA DE SUSCRIPCIÓN			DÍA	MES	AÑO	16	05	19
FECHA DE SUSCRIPCIÓN										
DÍA	MES	AÑO								
16	05	19								

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE ADQUISICIÓN DE BIENES QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, POR CONDUCTO DEL DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES; Y POR LA OTRA, LA EMPRESA Y/O PERSONA FÍSICA QUE SE ENUNCIA EN EL ANVERSO DE ESTE CONTRATO, A TRAVÉS DE SU PROPIETARIO O DEL REPRESENTANTE LEGAL QUE SE INDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO, SE LES DENOMINARÁ "LA CONTRATANTE" Y "EL PROVEEDOR", RESPECTIVAMENTE, Y EN SU CONJUNTO "LAS PARTES", CONFORME A LAS SIGUIENTES:

#### DECLARACIONES

##### I. De "LA CONTRATANTE":

- A. Que la Secretaría de Finanzas es la Dependencia del Poder Ejecutivo del Estado, que tiene entre otras funciones, la de brindar el apoyo administrativo, la adquisición de bienes y servicios, así como la de proveer oportunamente a las demás dependencias de los elementos y materiales de trabajo, necesarios para el desarrollo de sus funciones, de conformidad con lo previsto en los artículos 19 fracción III, 23, 24, fracciones XXXVII, XXXVIII y LXIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de México; 1,3 fracción XVIII, 9 fracción I, 30 fracción II y 32 fracciones, VI, VIII, XI, XIII y XLIX del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas.
- B. Que la Dirección General de Recursos Materiales; es la unidad administrativa encargada de la adquisición de "LOS BIENES" y servicios, de acuerdo con lo establecido por los artículos 5 y 12 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios; 8 y 10 de su Reglamento.
- C. Que el Director General de Recursos Materiales, se encuentra facultado para suscribir el presente contrato, conforme a lo previsto en el artículo 66 del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y los relativos al Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas.
- D. Que a través del dictamen de adjudicación que se menciona en el anverso de este instrumento, el Comité de Adquisiciones y Servicios adjudicó, a "EL PROVEEDOR", el presente contrato administrativo de adquisición de bienes.
- E. Que señala como domicilio para todos los efectos de este contrato, el edificio marcado con el número 100-B, de la calle Urawa, colonia Izcalli-PIEM, código postal 50150, Toluca, Estado de México.

##### II. De "EL PROVEEDOR", BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD:

- A. Que está debidamente constituido conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, y que cuenta con personalidad jurídica propia para contratar y obligarse.
- B. Que quien suscribe el presente contrato tiene las facultades necesarias para celebrarlo y que éstas no le han sido revocadas ni limitadas de manera alguna.
- C. Que entre otras actividades se dedica al suministro de bienes materia del presente contrato; para cuyo efecto cuenta con los recursos financieros, técnicos, humanos y materiales suficientes.
- D. Que conoce plenamente las disposiciones que, para el caso de adquisición de bienes y servicios, establecen la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México, la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, y su Reglamento, así como las demás normas jurídicas mexicanas que regulan, en lo particular, el suministro de bienes objeto del presente contrato, y que desde ahora manifiesta su voluntad para cumplirlos, renunciando expresamente a todo ordenamiento jurídico que se oponga a éstos.
- E. Que señala como domicilio para todos los efectos legales de este contrato, el mencionado en el anverso del presente instrumento jurídico.

##### III. De "LAS PARTES":

- A. Que es su voluntad celebrar el presente contrato, de conformidad con lo establecido por los artículos 1 fracción IV, 3 fracción III, 5, 7, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 76 fracción III y IV, 78, 81 y 82 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios; y 66, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 128, 129, 130, 132, 134, 135, 137 y 138 del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, sin que existan, en forma alguna, vicios del consentimiento que lo puedan invalidar en todo o en parte.
- B. Que conocen el contenido y alcance de cada uno de los anexos que forman parte del presente contrato, obligándose a cumplirlos cabalmente en cada uno de sus términos.

Expuesto lo anterior, "LAS PARTES" convienen en sujetarse a las siguientes

#### CLÁUSULAS

##### PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" enajena a título oneroso a "LA CONTRATANTE" "LOS BIENES" a que se refiere la Cláusula SEGUNDA de este contrato, en adelante denominado como "LOS BIENES", sujetándose a los elementos básicos de la adquisición, las cláusulas pactadas y los anexos del mismo.

##### SEGUNDA: DESCRIPCIÓN DE "LOS BIENES".

Las especificaciones, modelos, marcas y cantidades de "LOS BIENES" que adquiere "LA CONTRATANTE" están contenidas en el ANEXO UNO de este contrato y los que expresamente derivan de éste.

##### TERCERA: CONTRATO ABIERTO.

En el caso de que la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de México, adquiera "LOS BIENES" por una cantidad indeterminada, deberá fijar los mínimos y máximos dentro de la asignación presupuestal correspondiente, sujetándose al programa de suministro, el cual formará parte del presente contrato y no deberá exceder el ejercicio fiscal en que se suscriba.

En el supuesto de que rebase un ejercicio fiscal, "LA CONTRATANTE" deberá ajustarse, dentro de la vigencia del presente contrato, a sus programas anuales de adquisiciones, arrendamientos y servicios, determinando el presupuesto total como el relativo al siguiente ejercicio, considerando los costos vigentes y las previsiones necesarias para los ajustes de costos que aseguren la continuidad de "LOS BIENES" adquiridos.

##### CUARTA: SUMINISTRO DE "LOS BIENES".

"EL PROVEEDOR" se obliga a entregar "LOS BIENES" en el plazo, lugar y horario que se establecen en el anverso del presente contrato.

La entrega de "LOS BIENES" se efectuará bajo la responsabilidad de "EL PROVEEDOR", quien tendrá a su cargo el costo de la transportación y las maniobras de carga y descarga, debiendo ser esta Libre a Bordo (LAB).

##### QUINTA: PAGO DE "LOS BIENES".

El pago de "LOS BIENES" se realizará en la forma y plazo indicados en el anverso de este instrumento, previo cumplimiento de los requisitos que consigna la Cláusula OCTAVA de este instrumento.

"EL PROVEEDOR", con fundamento en el artículo 120 fracción VIII del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, de ser el caso, se obliga a reintegrar las cantidades que el Gobierno del Estado de México le hubiera entregado en exceso por error con motivo de la contratación.

Para efectos de lo anterior, "EL PROVEEDOR" deberá dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha del requerimiento de reintegro, entregar las cantidades correspondientes a la Caja General de Gobierno; de la ficha de reintegro "EL PROVEEDOR" deberá remitir copia a la contratante.

En caso de que "EL PROVEEDOR" no reintegre dichas cantidades en el plazo estipulado, ésta se considerará crédito fiscal y se solicitará al área de recaudación inicie el procedimiento de ejecución correspondiente.

##### SEXTA: ANTICIPO.

En caso de que "EL PROVEEDOR" reciba algún anticipo con motivo de la enajenación de "LOS BIENES", deberá presentar, de forma simultánea, garantía por el importe total de éste.

La garantía deberá otorgarse a través de fianza, cheque certificado o cheque de caja. En el caso de que se deba presentar a través de fianza se sujetará al texto que determine previamente "LA CONTRATANTE".

La garantía se cancelará cuando "EL PROVEEDOR" haya amortizado el importe total del anticipo.

##### SÉPTIMA: AJUSTE DE PRECIOS.

El precio de "LOS BIENES" podrá ser modificado sujetándose a la periodicidad y la fórmula que se indica en el anverso del presente instrumento. Para el efecto, "EL PROVEEDOR" deberá presentar escrito que justifique ante "LA CONTRATANTE" la modificación a los precios y en un plazo no mayor de treinta días hábiles se resolverá en definitiva la conducente.

Cuando el ajuste de precios no sea autorizado, "EL PROVEEDOR" se obliga a enajenar "LOS BIENES" conforme al precio pactado inicialmente.

##### OCTAVA: REQUISITOS DE FACTURACIÓN.

Las facturas que presente "EL PROVEEDOR", con motivo de la enajenación y consecuente transmisión de la propiedad de "LOS BIENES", deberán sujetarse a los lineamientos siguientes:

- I. Exhibirse en 6 tantos, las impresiones de los comprobantes fiscales digitales y deberán cumplir con los requisitos fiscales vigentes; las remisiones que en su caso sustenten las facturas, deberán contener el sello de "EL PROVEEDOR" y el folio que les corresponda;
  - II. Contener la descripción detallada de "LOS BIENES", los precios unitarios y totales de cada concepto, el desglose del Impuesto al Valor Agregado y de los descuentos ofrecidos, y el importe total con número y letra; y
  - III. Emitirse a nombre del Gobierno del Estado de México, indicando el número del presente contrato; y contar con la firma del servidor público responsable de la recepción de "LOS BIENES", así como con el sello de la unidad administrativa usuaria y la partida presupuestal afectada.
- En todo caso, las facturas deberán acompañarse de la documentación que solicite la Secretaría de Finanzas.

##### NOVENA: GRAVÁMENES FISCALES.

Cualquier gravamen fiscal que se origine con motivo de la celebración de este contrato y su cumplimiento, correrá a cargo de la parte que tenga el carácter de causante respecto al mismo.

En este sentido, todos los gravámenes fiscales que sean repercutibles a "LA CONTRATANTE" serán pagados anticipadamente por "EL PROVEEDOR" y reembolsados por "LA CONTRATANTE" mediante la presentación de la documentación comprobatoria correspondiente.

##### DECIMA: GARANTÍA DE "LOS BIENES"

"EL PROVEEDOR" garantiza ampliamente, durante el plazo indicado en el anverso de este contrato, la calidad de "LOS BIENES".

En el momento de la entrega de "LOS BIENES", "EL PROVEEDOR" deberá entregar a "LA CONTRATANTE", una póliza de garantía expedida por el fabricante, en la que se hará constar, como mínimo, lo siguiente:

- I. Alcance y duración;
- II. Ciclo de soporte de "LOS BIENES";
- III. Condiciones y mecanismos para hacerla efectiva;



**ELEMENTOS BÁSICOS DE LA CONTRATACIÓN**

**OBJETO DE LA ADQUISICIÓN DE BIENES:** ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (COMEDOR); BOX LUNCH; DESAYUNOS ESCOLARES, DULCES, DESPENSAS Y ALIMENTOS.

**PLAZO DE ENTREGA:** SEGÚN ANEXO B.

**LUGAR DE ENTREGA:** SEGÚN ANEXO C.

**IMPORTE TOTAL (NÚMERO Y LETRA):** \$1,517'649,666.69 (MIL QUINIENTOS DIECISIETE MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 69/100 M.N.) INCLUYE IVA TASA CERO Y EL I.E.P.S. DEL 8% EN ALIMENTOS MARCADOS CON UN (\*).

**FORMA DE PAGO:** POR MES VENCIDO DENTRO DE LOS 45 (CUARENTA Y CINCO) DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO A LA SUBDIRECCIÓN DE CONTABILIDAD Y PRESUPUESTO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO DE LOS DOCUMENTOS RESPECTIVOS, DEBIDAMENTE SOPORTADOS Y REQUISITADOS, NO APLICARÁ EL PAGO DE ANTICIPOS, NI EL RECONOCIMIENTO DE INTERESES.

**GARANTÍA DE ANTICIPO:** NO APLICA.

**AJUSTE DE PRECIOS:** EL COSTO OFERTADO SERÁ FIJO DURANTE EL PERIODO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, POR LO QUE QUEDA SIN EFECTO LA CLÁUSULA SÉPTIMA CONTENIDA AL REVERSO DEL PRESENTE CONTRATO.

**GARANTÍA DE CALIDAD DE LOS BIENES (PLAZO):** NO APLICA.

**GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (TIPO E IMPORTE):** DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ ENTREGARLA DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, CON UNA VIGENCIA MÍNIMA DE DOCE MESES, EN EL DEPARTAMENTO DE CONTRATOS DEL SECTOR AUXILIAR DE LA SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DEL SECTOR AUXILIAR, DE LA DIRECCIÓN DE PROCEDIMIENTOS ADQUISITIVOS DEL SECTOR AUXILIAR Y APOYO INTERSECTORIAL, DE LA COORDINACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ADQUISITIVOS, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO. EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEBERÁ CALCULARSE EN MONEDA NACIONAL Y SE CONSTITUIRÁ POR EL 10% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO. SE OTORGARÁ A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O FIANZA, EXPEDIDOS A FAVOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, POR UN IMPORTE DE \$151'764,966.67 (CIENTO CINCUENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 67/100 M.N.). SI SE OTORGA MEDIANTE FIANZA, SE DEBERÁ OBSERVAR LO INDICADO EN LOS ANEXOS CUATRO (DOCUMENTO DE INCLUSIÓN) Y CUATRO-BIS (AFIANZADORAS AUTORIZADAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE FIANZAS) DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LPNP-013-2019.

**GARANTÍA CONTRA DEFECTOS O VICIOS OCULTOS:** DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ ENTREGARLA DENTRO DE LOS 5 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA PRIMER RECEPCIÓN DE LOS BIENES, CON UNA VIGENCIA MÍNIMA DE DOCE MESES, EN EL DEPARTAMENTO DE CONTRATOS DEL SECTOR AUXILIAR DE LA SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DEL SECTOR AUXILIAR, DE LA DIRECCIÓN DE PROCEDIMIENTOS ADQUISITIVOS DEL SECTOR AUXILIAR Y APOYO INTERSECTORIAL, DE LA COORDINACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ADQUISITIVOS, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO. EL IMPORTE DE LA GARANTÍA CONTRA DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DEBERÁ CALCULARSE EN MONEDA NACIONAL Y SE CONSTITUIRÁ POR EL 5% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO. SE OTORGARÁ A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O FIANZA, EXPEDIDOS A FAVOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, POR UN IMPORTE DE \$ 75'882,483.33 (SETENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS 33/100 M.N.). SI SE OTORGA MEDIANTE FIANZA, SE DEBERÁ OBSERVAR LO INDICADO EN LOS ANEXOS CUATRO (DOCUMENTO DE INCLUSIÓN) Y CUATRO-BIS (AFIANZADORAS AUTORIZADAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE FIANZAS) DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LPNP-013-2019.

**PENAS CONVENCIONALES Y SANCIONES:** DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., EN CASO DE QUE NO FIRME EL PRESENTE CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL MISMO, SERÁ SANCIONADO EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 87 DE LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS; ATRASO: EN LA FECHA DE LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SERÁ SANCIONADO CON UNA PENAS CONVENCIONAL DEL UNO AL MILLAR SOBRE EL IMPORTE DEL CONTRATO PENDIENTE DE ENTREGAR POR CADA DÍA DE DESFASAMIENTO Y UNA SANCIÓN DE TREINTA A TRES MIL VECES LA UNIDAD DE MEDIDA Y ACTUALIZACIÓN (U.M.A.) VIGENTE EN LA CAPITAL DEL ESTADO DE MÉXICO, EN LA FECHA DE LA INFRACCIÓN, ASÍ COMO UNA PENAS CONVENCIONAL HASTA POR EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CUANDO INCUMPLA CON CUALESQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO Y LAS DISPOSICIONES LEGALES RELATIVAS CONTENIDAS EN LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS, ASÍ COMO DE SU REGLAMENTO; NO CUMPLA CON LA ENTREGA DE LOS BIENES EN LAS FECHAS Y HORARIOS PACTADOS, LOS BIENES NO CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES CONTRATADAS. INDEPENDIEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LA SANCIÓN Y LAS PENAS ANTES SEÑALADAS, EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO PODRÁ EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CUANDO OMITA ENTREGAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN LOS TÉRMINOS Y BAJO LAS CONDICIONES SEÑALADAS, INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES PACTADAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL. EL CONTRATO PUEDE SER RESCINDIDO SIN RESPONSABILIDAD PARA EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, CUANDO DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., INCUMPLA CON ALGUNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, ADEMÁS ESTÁ OBLIGADO A PAGAR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS AL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO. LO ANTERIOR, SIN PERJUICIO DE QUE SE DEFECTE LA INCLUSIÓN DE DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., EN EL BOLETÍN DE EMPRESAS CONTRATISTAS Y/O PROVEEDORES OBJETADOS EN EL ESTADO DE MÉXICO Y OTRAS ENTIDADES.

**ANEXOS DEL CONTRATO**

ANEXO UNO	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.
ANEXO UNO-A	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS.
ANEXO B	PLAZO DE ENTREGA.
ANEXO C	LUGAR DE ENTREGA.
ANEXO D	COMPROMISOS DE LA EMPRESA DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
ANEXO E	INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL CERTIFICADO DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
ANEXO F	ASPECTOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS UNIDADES VEHICULARES DE LA EMPRESA DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V. PARA EL TRANSPORTE
ANEXO G	INFRAESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALMACENES CON QUE DEBERÁ CONTAR LA EMPRESA DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
ANEXO H	PUNTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA REQUERIDOS NECESARIAMENTE EN LAS EMPRESAS PRODUCTORAS DE ALIMENTOS PARA EL DIFEM.
ANEXO I	ACCIONES PARA EL MONITOREO DE LA CALIDAD.

**OBSERVACIONES**

EL PRESENTE CONTRATO QUEDA EXENTO DE LAS CLÁUSULAS: SEXTA Y SÉPTIMA ESTIPULADAS EN EL REVERSO DEL MISMO.

**VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)**

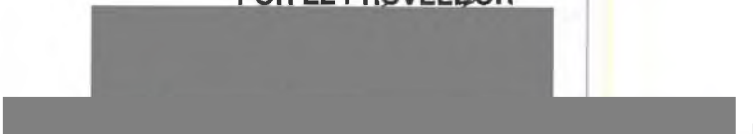
**POR LA CONTRATANTE**



**I. HIROSHI GOROZE TANAMACHI**  
**DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES**

EL PRESENTE CONTRATO SE ELABORA EN CUANTO A SUS ASPECTOS JURÍDICOS, POR LO QUE TRATÁNDOSE DE LOS RUBROS PRESUPUESTALES, ECONÓMICOS, TÉCNICOS Y OPERATIVOS DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN, LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES ESTÁ IMPOSIBILITADA PARA AVALARLOS POR NO SER DE SU COMPETENCIA, POR OTRA PARTE, NO SE PREJUJGA SOBRE LA VERACIDAD DE LOS DATOS E INFORMACIÓN CONTENIDOS EN DICHO INSTRUMENTO JURÍDICO, MISMOS QUE QUEDAN BAJO LA MÁS ESTRICTA RESPONSABILIDAD DEL ÁREA USUARIA.

**POR EL PROVEEDOR**



**REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.**

FECHA DE SUSCRIPCIÓN		
DÍA	MES	AÑO
16	05	19

IV. Domicilio para reclamaciones; y  
V. Establecimientos o talleres de servicio.  
En todo caso, "EL PROVEEDOR" se obliga a responder de los defectos y vicios ocultos de "LOS BIENES", así como de los daños y perjuicios que se lleguen a causar a "LA CONTRATANTE" o a terceros.  
Lo no previsto en esta cláusula se resolverá conforme a las disposiciones de los Capítulos Noveno y Décimo Primero de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

**DÉCIMA PRIMERA: REEMPLAZO DE "LOS BIENES".**

"EL PROVEEDOR", se obliga a reemplazar "LOS BIENES" que no cumplan con las especificaciones, marcas y modelos a que se refiere la Cláusula SEGUNDA de este contrato, o que cuenten con vicios o defectos ocultos, dentro del plazo de cinco días hábiles, contados a partir de la fecha en que "LA CONTRATANTE" efectúe la notificación correspondiente, obligándose "EL PROVEEDOR" a suministrarlo de acuerdo con lo establecido en el Anexo Uno del presente contrato.  
La notificación indicada en esta cláusula deberá realizarse dentro de los treinta días hábiles posteriores a la fecha de entrega de "LOS BIENES".

**DÉCIMA SEGUNDA: PRUEBAS DE CALIDAD DE "LOS BIENES".**

"EL PROVEEDOR", se obliga a sufragar todos los gastos relacionados con la realización de pruebas de calidad de los bienes, siempre que éstas se inicien dentro de los treinta días hábiles posteriores a la fecha de entrega señalada en el anverso de este instrumento.  
El importe de las pruebas de calidad será reembolsado a "LA CONTRATANTE" por "EL PROVEEDOR" dentro de los cinco días hábiles posteriores a la fecha en que le sea presentada la documentación comprobatoria correspondiente.  
Los gastos indicados en esta cláusula que no sean cubiertos por "EL PROVEEDOR" en el plazo indicado, se harán efectivos a través de las cantidades que se encuentran pendientes de pago a "EL PROVEEDOR".

**DÉCIMA TERCERA: RELACIÓN DE "EL PROVEEDOR" CON SUS TRABAJADORES.**

"EL PROVEEDOR", en su carácter de patrón del personal que ocupe con motivo de la enajenación de "LOS BIENES", será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales en materia de trabajo y de seguridad social.  
"EL PROVEEDOR" conviene, por lo mismo, en responder de las reclamaciones que sus trabajadores presenten en su contra o en contra de "LA CONTRATANTE", en relación con los trabajos realizados con motivo de la enajenación de "LOS BIENES".

**DÉCIMA CUARTA: INFRACCIONES.**

Las infracciones de cualquier naturaleza cometidas por "EL PROVEEDOR", con motivo de la enajenación de "LOS BIENES", serán de su responsabilidad exclusiva.

**DÉCIMA QUINTA: CESIÓN DEL CONTRATO.**

"EL PROVEEDOR" no podrá, bajo ninguna circunstancia, ceder a terceras personas los derechos y las obligaciones derivados de la suscripción del presente contrato. En todo caso, "EL PROVEEDOR" será el responsable del cumplimiento de sus obligaciones.

**DÉCIMA SEXTA: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.**

"EL PROVEEDOR" entregará a "LA CONTRATANTE", dentro de los diez días posteriores a la suscripción del presente contrato, la correspondiente garantía de cumplimiento en el tiempo e importe que se establece en el anverso del mismo.  
La garantía deberá sujetarse al texto que determine previamente "LA CONTRATANTE" y será cancelada cuando "EL PROVEEDOR" haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.  
No será necesario entregar la garantía de cumplimiento del contrato si antes de que fenezca el término para la suscripción del contrato "EL PROVEEDOR" suministra la totalidad de los bienes, y el monto del contrato no exceda de dos mil veces el salario mínimo vigente en el Capital del Estado.  
Si la garantía se otorgó mediante fianza, "LA CONTRATANTE", una vez cumplidas las obligaciones pactadas a cargo de "EL PROVEEDOR", en el plazo de diez días hábiles y por escrito, dará aviso a la institución afianzadora para su cancelación.

**DÉCIMA SÉPTIMA: GARANTÍA CONTRA DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.**

"EL PROVEEDOR" entregará a "LA CONTRATANTE", dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de "LOS BIENES", la correspondiente garantía contra defectos y vicios ocultos en el tiempo e importe que se establece en el anverso de este contrato.

**DÉCIMA OCTAVA: PENAS CONVENCIONALES.**

El atraso de "EL PROVEEDOR" en la fecha de entrega de "LOS BIENES" será sancionado con la pena convencional que se establece en el anverso de este contrato.  
El incumplimiento de "EL PROVEEDOR" con cualquiera de las obligaciones que derivan de este contrato será sancionado con una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato que se indica en el anverso del presente instrumento. Independientemente de la aplicación de las penas convencionales indicadas en esta cláusula, "LA CONTRATANTE" podrá exigir a "EL PROVEEDOR" el cumplimiento del contrato. En su caso, "EL PROVEEDOR" estará obligado a pagar los daños y perjuicios ocasionados a "LA CONTRATANTE".

**DÉCIMA NOVENA: RESCISIÓN DEL CONTRATO.**

El presente contrato podrá ser rescindido en caso de incumplimiento grave de alguna de las partes. Al efecto, cuando sea "LA CONTRATANTE" el que determine rescindirlo, dicha rescisión operará de pleno derecho por vía administrativa, previo desahogo de la garantía de audiencia a "EL PROVEEDOR", en términos del Código de Procedimientos Administrativos del Estado de México; en tanto que, si es "EL PROVEEDOR" quien decide rescindirlo, será necesario que lo demande ante el Tribunal de lo Contencioso Administrativo.

Las causas que pueden dar lugar a la rescisión por parte de "LA CONTRATANTE" son las siguientes: Si "EL PROVEEDOR" omite entregar la garantía de cumplimiento del contrato, así como la de defectos y vicios ocultos, en los términos y bajo las condiciones que consignan las Cláusulas DÉCIMA SEXTA y DÉCIMA SÉPTIMA;

Si "EL PROVEEDOR" se declara en quiebra o suspensión de pagos, o si hace cesión de bienes en forma tal que afecte a este contrato;

Si el atraso de "EL PROVEEDOR" en la fecha de entrega de los bienes es superior a diez días hábiles;

Si "EL PROVEEDOR" incumple con el plazo para el reemplazo de los bienes que consigna la Cláusula DÉCIMA PRIMERA; o

En general, por cualquier otra causa imputable a "EL PROVEEDOR" que devenga el incumplimiento grave del contrato.

En caso de incumplimiento grave de cualesquiera de las obligaciones de "EL PROVEEDOR", "LA CONTRATANTE" podrá optar entre exigir el cumplimiento del presente contrato, aplicando las penas convencionales estipuladas en la Cláusula DÉCIMA OCTAVA, o declarar administrativamente su rescisión. Si "LA CONTRATANTE" opta por la rescisión, impondrá a "EL PROVEEDOR" una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato que se indica en el anverso de este instrumento. En su caso, "EL PROVEEDOR" estará obligado a pagar los daños y perjuicios ocasionados a "LA CONTRATANTE".

**VIGÉSIMA: SANCIONES ADMINISTRATIVAS.**

Sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales establecidas en la Cláusula DÉCIMA OCTAVA, así como de la rescisión del contrato indicada en la Cláusula DÉCIMA NOVENA de este instrumento, "LA CONTRATANTE" podrá sancionar a "EL PROVEEDOR" con multa equivalente a la cantidad de treinta a tres mil veces la Unidad de Medida y Actualización (U.M.A.) vigente en el Estado de México en la fecha de infracción, cuando infrinja las disposiciones en la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, así como de su Reglamento correlativo.

**VIGÉSIMA PRIMERA: PAGO DE SANCIONES**

Los importes por concepto de penas convencionales y sanciones administrativas que no sean pagados por "EL PROVEEDOR" en el plazo que determine "LA CONTRATANTE", tendrán el carácter de crédito fiscal; y se harán efectivos a través de las cantidades que se encuentren pendientes de pago a "EL PROVEEDOR" o mediante el procedimiento económico-coactivo.

**VIGÉSIMA SEGUNDA: INHABILITACIÓN**

Sin perjuicio de las penas convencionales y las sanciones administrativas a que se refiere el presente contrato, así como de la rescisión de este instrumento, "LA CONTRATANTE" podrá incluir a "EL PROVEEDOR" en el Registro de Empresas y Personas Físicas Objetadas que lleve la Secretaría de la Contraloría; así como en el listado de empresas o personas sujetas al procedimiento administrativo sancionador, previsto en el artículo 74 de la ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y 164 de su Reglamento.

**VIGÉSIMA TERCERA: NORMAS JURÍDICAS APLICABLES.**

"LAS PARTES" convienen en que todo lo no previsto en este contrato se regirá por lo dispuesto en la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios así como de su Reglamento y demás disposiciones legales aplicables, quedando la Dirección General Jurídica y Consultiva de la Secretaría de Justicia y Derechos Humanos como representante legal del Gobierno del Estado de México.

**VIGÉSIMA CUARTA: TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.**

"LA CONTRATANTE" podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato, cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir "LOS BIENES" originalmente contratados, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado de México. En este supuesto "LA CONTRATANTE" reembolsará al "EL PROVEEDOR" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato.

**VIGÉSIMA QUINTA: "JURISDICCIÓN"**

La interpretación y cumplimiento del presente contrato, y todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, se resolverá en forma administrativa. En caso de controversia, las partes convienen someterse a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Administrativos de la ciudad de Toluca, Estado de México, según corresponda, renunciando, expresamente, al fuero que pudiera corresponderles por razón de su domicilio o vecindad, presente y futuro.

Leído que fue por las partes que en él intervinieron y enteradas de su alcance legal, el presente contrato se firma al calce, en original y una copia, en la ciudad de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México, en la fecha señalada en el anverso de este contrato.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CB/OPD/1/2019 CONTRATO ABIERTO		
15	MAYO	2019				
REQUISICIÓN	CLAVE DE VERIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
CA-00121-2019	2211010074-001	<p>PAQUETE DE PRODUCTOS PARA ESPACIOS DE ALIMENTACIÓN EN DESAYUNOS COMUNITARIOS EL CUAL INCLUYE:</p> <p>ENVASES DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, PRESENTACIÓN EN ENVASE DE PET CON 1000 ML. MARCA LA NIÑA</p> <p>BOLSAS DE ARROZ PULIDO SÚPER EXTRA, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1 KG. MARCA ALTARA</p> <p>LATAS DE ATÚN ALETA AMARILLA, EN HOJUELA, EN AGUA, PRESENTACIÓN LATA DE 140 G. MARCA TUNY</p> <p>LATAS DE ENSALADA DE LEGUMBRES, PRESENTACIÓN LATA DE 410 G. MARCA MONT FOOD</p> <p>BOLSA DE FRIJOL CLARO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG. MARCA EL LABRADOR</p> <p>BOLSAS DE FRUTA EN ALTO VACÍO EN JUGO DE FRUTA, PRESENTACIÓN BOLSA CON 3000 G. MARCA CARMEL</p> <p>BOLSAS DE HOJUELAS DE AVENA DE GRANO ENTERO, PRESENTACIÓN BOLSA CON 1000 G. MARCA DUALCO</p> <p>PIEZAS DE LECHE DE VACA DESCREMADA, ULTRAPASTEURIZADA, NATURAL, TETRA BRIK PRESENTACIÓN DE 1 LITRO MARCA LAC DEL</p> <p>BOLSAS DE HABA ENTERA SECA, PRESENTACIÓN BOLSA CON 1 KG. MARCA EL LABRADOR</p> <p>BOLSAS DE LENTEJA DE PRIMERA, PRESENTACIÓN BOLSA CON 1 KG. MARCA EL LABRADOR</p> <p>PAQUETE DE PASTA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA SOPA TIPO MOÑO, FIDEO, LETRA Y/O CODO, PRESENTACIÓN PAQUETE CON 200 G. MARCA MILLCO</p> <p>LATAS DE CHICHAROS CON ZANAHORIA, PRESENTACIÓN LATA DE 420 G. MARCA MONT FOOD</p> <p>LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA PRODUCTO SERÁN DE ACUERDO AL ANEXO DE (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS)</p>	PAQUETE	1	\$5'930,786.02	\$5'930,786.02
CA-00121-2019	2211030023-001	<p>PAQUETE DE DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS QUE CONSTA DE:</p> <p>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA NATURAL DE VACA, ENVASES TIPO TETRA BRIK DE 250 MILILITROS. MARCA ALPURA</p> <p>BARRA DE AMARANTO, ALMENDRA, PAPAYA Y COCO, BARRAS DE 32 GRAMOS, ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AMARANTO, PAPAYA, COCO Y ALMENDRA, AGLOMERADA E INTEGRADA POR PROCESO DE COMPRESIÓN. MARCA TO YOU</p>	PAQUETE	1	\$1,189'018,797.12	\$1,189'018,797.12
		<p>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA NATURAL DE VACA, ENVASES TIPO TETRA BRIK DE 250 MILILITROS. MARCA ALPURA</p> <p>BARRA DE AMARANTO, ALMENDRA, PAPAYA Y COCO, BARRAS DE 32 GRAMOS, ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AMARANTO, PAPAYA, COCO Y ALMENDRA, AGLOMERADA E INTEGRADA POR PROCESO DE COMPRESIÓN. MARCA TO YOU</p>		96'059,040	\$4.72	
		<p>BARRA DE AMARANTO, ALMENDRA, PAPAYA Y COCO, BARRAS DE 32 GRAMOS, ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AMARANTO, PAPAYA, COCO Y ALMENDRA, AGLOMERADA E INTEGRADA POR PROCESO DE COMPRESIÓN. MARCA TO YOU</p>		19'211,808	\$2.55*	

		BARRA DE AVENA CON DÁTIL, COCO, ALMENDRA, PASA Y SEMILLA DE CALABAZA, BARRAS DE 36 GRAMOS, ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AVENA, DÁTIL, COCO, ALMENDRA, PASA Y SEMILLA DE CALABAZA, AGLOMERADA CON PROTEÍNA NATURAL, INTEGRADA POR PROCESO DE Prensado SIN HORNEAR NI FREÍR. MARCA GO NUTRE		19'211,808	\$5.43	
		BARRA DE AVENA CON DÁTIL, MANZANA, ALMENDRA, PASA Y CANELA, BARRAS DE 36 GRAMOS, ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AVENA, DÁTIL, MANZANA, ALMENDRA, PASA Y CANELA, AGLOMERADA CON PROTEÍNA NATURAL, INTEGRADA POR PROCESO DE Prensado SIN HORNEAR NI FREÍR. MARCA GO NUTRE		19'211,808	\$5.43	
		BARRA DE AVENA CON DÁTIL, CACAO AMARGO, ALMENDRA, PASA Y CHIA, BARRAS DE 36 GRAMOS, ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AVENA, DÁTIL, PASA, ALMENDRA, CHÍA Y CACAO AMARGO, AGLOMERADA CON PROTEÍNA NATURAL, INTEGRADA POR PROCESO DE Prensado SIN HORNEAR NI FREÍR. MARCA GO NUTRE		19'211,808	\$5.43	
		BARRA DE MANZANA NATURAL CON COCO, BARRAS DE 21 GRAMOS, MANZANA DESHIDRATADA Y COMPRIMIDA CON COCO, PROCESADA CON DOBLE COMPRESIÓN EN FRÍO, UTILIZANDO MANZANA NATURAL COMO INGREDIENTE BASE. MARCA FRUITEX		19'211,808	\$3.35	
		BARRA DE MANZANA PIÑA CON COCO, BARRAS DE 21 GRAMOS, DE MANZANA DESHIDRATADA Y COMPRIMIDA CON PIÑA Y COCO, PROCESADA CON DOBLE COMPRESIÓN EN FRÍO UTILIZANDO MANZANA NATURAL COMO INGREDIENTE BASE. MARCA FRUITEX		19'211,808	\$3.35	
		BARRA DE AVENA, ARROZ INFLADO, ARÁNDANO, UVA PASA, NUEZ, ALMENDRA Y COCO, BARRAS DE 32 GRAMOS, ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AVENA EN HOJUELAS, ARROZ INFLADO, ARÁNDANO, UVA PASA, COCO, NUEZ Y ALMENDRA, AGLOMERADA E INTEGRADA POR PROCESO DE COMPRESIÓN. MARCA TO YOU		19'211,808	\$2.55*	
		MIX DE CACAHUATE, UVA PASA Y ARANDANO DESHIDRATADO, SOBRE DE 25 GRAMOS, MEZCLA DE FRUTAS DESHIDRATADAS COMO SON UVA PASA, Y ARÁNDANO, CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, CON CACAHUATE TOSTADO SIN ADICIONAR SAL NI ACEITE. MARCA GO FRUIT		19'211,808	\$3.40	
		MIX DE CACAHUATE, UVA PASA Y MANZANA DESHIDRATADA, SOBRE DE 25 GRAMOS, MEZCLA DE FRUTAS DESHIDRATADAS COMO SON UVA PASA Y MANZANA, CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, CON CACAHUATE TOSTADO SIN ADICIONAL SAL NI ACEITE. MARCA GO FRUIT		19'211,808	\$3.40	
		MIX DE CACAHUATE, UVA PASA Y PAPAYA DESHIDRATADA, SOBRE DE 25 GRAMOS, MEZCLA DE FRUTAS DESHIDRATADAS COMO SON UVA PASA Y PAPAYA, CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, CON CACAHUATE TOSTADO SIN ADICIONAL SAL NI ACEITE. MARCA GO FRUIT		19'211,808	\$3.40	
		LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA PRODUCTO SERÁN DE ACUERDO AL ANEXO DE (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS).				
CA-00121-2019	2211030025-001	PAQUETE DE ALIMENTOS PARA "DESAYUNOS ESCOLARES COMUNITARIOS" EL CUAL INCLUYE:	PAQUETE	1	\$307'811,544.00	\$307'811,544.00
		ENVASES DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, PRESENTACIÓN EN ENVASE DE PET CON 1000 ML. MARCA LA NIÑA		456,660	\$36.31	

		BOLSAS DE ARROZ PULIDO SÚPER EXTRA, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 1 KG. MARCA ALTARA		547,992	\$20.86	
		LATAS DE ATÚN ALETA AMARILLA, EN HOJUELA, EN AGUA, PRESENTACIÓN LATA DE 140 G. MARCA TUNY		2'609,486	\$16.41	
		LATAS DE ENSALADA DE LEGUMBRES, PRESENTACIÓN LATA DE 410 G. MARCA MONT FOOD		668,283	\$14.06	
		BOLSA DE FRIJOL CLARO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG MARCA EL LABRADOR		547,992	\$30.15	
		BOLSAS DE FRUTA EN ALTO VACÍO EN JUGO DE FRUTA, PRESENTACIÓN BOLSA CON 3000 G. MARCA CARMEL		426,216	\$173.40	
		BOLSAS DE HOJUELAS DE AVENA DE GRANO ENTERO, PRESENTACIÓN BOLSA CON 1000 G. MARCA DUALCO		273,996	\$26.72	
		PIEZAS DE LECHE DE VACA DESCREMADA, ULTRAPASTEURIZADA NATURAL, TETRA BRIK, PRESENTACIÓN DE 1 LITRO MARCA LAC DEL		3'805,500	\$19.92	
		BOLSAS DE HABA ENTERA SECA, PRESENTACIÓN BOLSA CON 1 KG. MARCA EL LABRADOR		365,328	\$83.54	
		BOLSA DE LENTEJA DE PRIMERA, PRESENTACIÓN BOLSA CON 1 KG. MARCA EL LABRADOR		365,328	\$24.20	
		PAQUETE DE PASTA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA SOPA TIPO MOÑO, PRESENTACIÓN PAQUETE CON 200 G. MARCA MILLCO		228,330	\$5.05	
		PAQUETE DE PASTA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA SOPA TIPO FIDEO, PRESENTACIÓN PAQUETE CON 200 G. MARCA MILLCO		228,330	\$5.05	
		PAQUETE DE PASTA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA SOPA TIPO LETRAS, PRESENTACIÓN PAQUETE CON 200 G. MARCA MILLCO		228,330	\$5.05	
		PAQUETE DE PASTA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA SOPA TIPO CODO, PRESENTACIÓN PAQUETE CON 200 G. MARCA MILLCO		228,330	\$5.05	
		LATAS DE CHICHAROS CON ZANAHORIA, PRESENTACIÓN LATA DE 420 G. MARCA MONT FOOD		761,100	\$13.21	
		LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA PRODUCTO SERÁN DE ACUERDO AL ANEXO DE (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS)				
CA-00121-2019	2211080030-001	CANASTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE INCLUYE:	CAJA	46,415	\$320.77	\$14'888,539.55
		BOLSAS DE ARROZ PULIDO SÚPER EXTRA, PRESENTACIÓN DE 1 KG. MARCA ALTARA		1	\$20.86	
		LATAS DE ATÚN ALETA AMARILLA, EN HOJUELA, EN AGUA, PRESENTACIÓN DE 140 G. MARCA TUNY		5	\$16.41	



		BOLSA DE FRIJOL CLARO, PRESENTACIÓN DE 1 KG. MARCA EL LABRADOR	2	\$30.15																					
		BOLSAS DE HOJUELAS DE AVENA DE GRANO ENTERO, PRESENTACIÓN DE 400 GR. MARCA DUALCO	2	\$11.08																					
		BOLSAS DE LECHE SEMIDESCREMADA DE VACA, EN POLVO, PRESENTACIÓN DE 250 G. MARCA LAC DEL	4	\$27.80																					
		BOLSAS DE LENTEJAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN DE 1 KG. MARCA EL LABRADOR	1	\$24.20																					
		LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA PRODUCTO SERÁN DE ACUERDO AL ANEXO DE (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS)																							
		<b>CONTRATO ABIERTO</b>																							
		LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS DE LOS BIENES QUE SERÁN ADQUIRIDOS A TRAVÉS DE CONTRATO ABIERTO SON LOS SIGUIENTES:																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CLAVE DE VERIFICACIÓN</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>MONTO MÍNIMO</th> <th>MONTO MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2211010074-001</td> <td>PAQUETE</td> <td>\$3'558,471.61</td> <td>\$5'930,788.02</td> </tr> <tr> <td>2211030023-001</td> <td>PAQUETE</td> <td>\$713'411,278.27</td> <td>\$1,189'018,797.12</td> </tr> <tr> <td>2211030025-001</td> <td>PAQUETE</td> <td>\$184'656,926.40</td> <td>\$307'811,544.00</td> </tr> <tr> <td>2211080030-001</td> <td>CAJA</td> <td>\$8'933,123.73</td> <td>\$14'888,539.55</td> </tr> </tbody> </table>	CLAVE DE VERIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO	2211010074-001	PAQUETE	\$3'558,471.61	\$5'930,788.02	2211030023-001	PAQUETE	\$713'411,278.27	\$1,189'018,797.12	2211030025-001	PAQUETE	\$184'656,926.40	\$307'811,544.00	2211080030-001	CAJA	\$8'933,123.73	\$14'888,539.55			
CLAVE DE VERIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO																						
2211010074-001	PAQUETE	\$3'558,471.61	\$5'930,788.02																						
2211030023-001	PAQUETE	\$713'411,278.27	\$1,189'018,797.12																						
2211030025-001	PAQUETE	\$184'656,926.40	\$307'811,544.00																						
2211080030-001	CAJA	\$8'933,123.73	\$14'888,539.55																						
		EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO Y EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO NO SE OBLIGAN A SOLICITAR EL MONTO MÁXIMO INDICADO DE BIENES.																							
		<b>NOTAS</b>																							
		LA ENTREGA DE LOS BIENES, SE HARÁ BAJO LA RESPONSABILIDAD DE DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., QUIEN DEBERÁ GARANTIZAR SU ADECUADO EMPAQUE Y TRANSPORTACIÓN.																							
		DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., SERÁ RESPONSABLE DE LOS GASTOS DE CARGA, FLETE Y DESCARGA DE LOS BIENES Y DE CUALQUIER GRAVAMEN FISCAL QUE SE ORIGINE SOBRE LOS MISMOS, HASTA EL MOMENTO DE SU ENTREGA, DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES APLICABLES.																							
		DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER VIOLACIÓN DE PATENTES O REGISTROS QUE SE ORIGINE CON MOTIVO DE LA UTILIZACIÓN DE LOS BIENES.																							
		EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO Y EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO, EN CUALQUIER MOMENTO, PODRÁ INSPECCIONAR Y REALIZAR PRUEBAS A LOS BIENES A FIN DE VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS Y SU CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE; LOS GASTOS QUE SE DERIVEN CON MOTIVO DE LAS INSPECCIONES SERÁN CON CARGO A DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.																							
		LAS INSPECCIONES O PRUEBAS PODRÁN REALIZARSE EN LAS INSTALACIONES DE DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V. O EN EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES.																							
		CUANDO LOS BIENES HAYAN SIDO INSPECCIONADOS Y NO SE AJUSTEN A LAS ESPECIFICACIONES CONSIGNADAS EN EL CONTRATO, EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, PODRÁ RECHAZARLOS Y DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ SIN CARGO PARA EL PRIMERO, REEMPLAZARLOS O, EN SU CASO, INCORPORARLES LAS MODIFICACIONES NECESARIAS PARA CUMPLIR CON DICHAS ESPECIFICACIONES. LO ANTERIOR SIN PERJUICIO DE LA APLICACIÓN DE SANCIONES QUE, EN SU CASO, HAYA LUGAR.																							



	<p>LAS FACTURAS DE LOS BIENES SUMINISTRADOS SE PRESENTARÁN EN FORMA ELECTRÓNICA ORIGINAL, CON LOS ESTÁNDARES DEFINIDOS POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT).</p> <p>LAS FACTURAS DEBERÁN CONSIGNAR LA DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS BIENES, EL PRECIO UNITARIO Y TOTAL DE CADA CONCEPTO, EL DESGLOSE DEL I.V.A., DEL I.E.P.S Y EL DE LOS DESCUENTOS ADICIONALES OFRECIDOS POR DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., ASÍ COMO EL IMPORTE TOTAL CON NÚMERO Y LETRA.</p> <p>LAS FACTURAS DEBERÁN EMITIRSE A NOMBRE DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO Y CONTAR CON LA FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES Y EL SELLO DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA CORRESPONDIENTE.</p> <p>LA DOCUMENTACIÓN QUE AMPARE EL EJERCICIO DE LOS RECURSOS PRESUPUESTARIOS, NO DEBERÁ TENER UNA ANTIGÜEDAD MAYOR A 40 DÍAS NATURALES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA FACTURA Y LA FECHA DE RECEPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE LA UNIDAD EJECUTORA DEL GASTO. SERÁ RESPONSABILIDAD DEL ADMINISTRADOR DEL GASTO O DEL SERVIDOR PÚBLICO EQUIVALENTE, RESPONDER DEL PAGO RESPECTIVO DE BIENES Y/O SERVICIOS A DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.</p> <p>EL DOMICILIO DENTRO DEL TERRITORIO DEL ESTADO DE MÉXICO PARA RECIBIR NOTIFICACIONES DE CUALQUIER NATURALEZA ES:</p> <p>PLANTA 1:</p> <p>CARRETEROS No. 26 PARQUE INDUSTRIAL XHALA CUAUTITLAN IZCALLI C.P. 54714 ESTADO DE MÉXICO.</p> <p>NOTA: DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., ACEPTA DE MANERA TÁCITA Y EXPRESA QUE EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, PODRÁ EJERCER LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS.</p> <p>NOTA: HE LEÍDO, TENGO CONOCIMIENTO Y ACEPTO DE CONFORMIDAD TODAS Y CADA UNA DE LAS CONDICIONES Y CLÁUSULAS ESTABLECIDAS EN EL ANVERSO Y REVERSO DEL PRESENTE CONTRATO, ASÍ COMO LO INDICADO EN LAS BASES DE CONCURSO, ANEXO UNO-A DE LAS MISMAS, JUNTA DE ACLARACIONES Y OFERTA TÉCNICA.</p>		
--	---	--	--

(MIL QUINIENTOS DIECISIETE MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 69/100 M.N.), INCLUYE IVA TASA CERO Y EL I.E.P.S. DEL 8% EN ALIMENTOS MARCADOS CON UN (\*). TOTAL: \$1,517'649,666.69

**VALIDACIÓN DEL ANEXO**

<p><b>POR LA CONTRATANTE</b></p>  <p><b>I. HIROSHI GOROZPE TANAMACHI</b> <b>DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</b></p> <p>EL PRESENTE CONTRATO SE ELABORA EN CUANTO A SUS ASPECTOS JURÍDICOS, POR LO QUE TRATÁNDOSE DE LOS RUBROS PRESUPUESTALES, ECONÓMICOS, TÉCNICOS Y OPERATIVOS DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN, LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES ESTÁ IMPOSIBILITADA PARA AVALARLOS POR NO SER DE SU COMPETENCIA, POR OTRA PARTE, NO SE PREJUJGA SOBRE LA VERACIDAD DE LOS DATOS E INFORMACIÓN CONTENIDOS EN DICHO INSTRUMENTO JURÍDICO, MISMO QUE QUEDAN BAJO LA MÁS ESTRUCTA RESPONSABILIDAD DEL ÁREA USUARIA.</p>	<p><b>POR EL PROVEEDOR</b></p>  <p><b>REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA</b> <b>DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A.</b> <b>DE C.V.</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th colspan="3">FECHA DE SUSCRIPCIÓN</th> </tr> <tr> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>AÑO</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">16</td> <td style="text-align: center;">05</td> <td style="text-align: center;">19</td> </tr> </table>	FECHA DE SUSCRIPCIÓN			DÍA	MES	AÑO	16	05	19
FECHA DE SUSCRIPCIÓN										
DÍA	MES	AÑO								
16	05	19								

FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO UNO-A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/OPD/1/2019 CONTRATO ABIERTO
15	MAYO	2019		

**ANEXO A1  
FICHA TÉCNICA  
LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA NATURAL DE VACA**

**1. DESCRIPCIÓN**

LECHE SEMIDESCREMADA NATURAL DE VACA, QUE DE ACUERDO CON LA NOM-155-SCFI-2012 "ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SECRECIÓN DE LAS GLÁNDULAS MAMARIAS DE LAS VACAS SIN CALOSTRO, EL CUAL DEBE SER SOMETIDO A TRATAMIENTOS TÉRMICOS U OTROS PROCESOS QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO; ADEMÁS PUEDE SOMETERSE A OTRAS OPERACIONES TALES COMO CLARIFICACIÓN, HOMOGENIZACIÓN, ESTANDARIZACIÓN U OTRAS, SIEMPRE Y CUANDO NO CONTAMINEN EL PRODUCTO Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES DE SU DENOMINACIÓN". PODRÁ DENOMINARSE LECHE SEMIDESCREMADA CUANDO CONTENGA ENTRE 16G/L Y 18 G/L DE GRASA BUTÍRICA. DEBERÁ ESTAR ULTRAPASTEURIZADA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-243-SSA1-2010.

**2. PRESENTACIÓN**

EL PRODUCTO DEBERÁ ENTREGARSE EN UN ENVASE DE 250ML (MULTICAPA "TETRA BRIK"), CON POPOTE FLEXIBLE, ADHERIDO AL ENVASE Y QUE DEBERÁ HALLARSE EMPACADO DENTRO DE UNA PELÍCULA RESISTENTE E INOCUA; CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	BLANCO A BLANCO CREMOSO CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LA LECHE FRESCA, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS.
SABOR	AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA LECHE FRESCA, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS.
ASPECTO	LÍQUIDO HOMOGÉNEO EN COLOR Y CONSISTENCIA, NO DEBERÁ PRESENTAR SEDIMENTOS NI SEPARACIÓN DE GRASA.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

MESÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
MESÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO

**5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

	MÍNIMO	MÁXIMO
GRASA BUTÍRICA (G/L)	16	18
PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE (G/L)	30	
CASEÍNA (G/L)	24	
DENSIDAD A 15°C (G/ML)	1.029	
ACIDEZ EXPRESADA COMO ÁCIDO LÁCTICO (G/L)	1.3	1.7
SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE (G/L)	83	
LACTOSA (G/L)	43	52
PUNTO CRIOSCÓPICO °C (°H)	-0,499 (-0,520)	-0,529 (-0,550)
CONTENIDO NETO	250 ML	

NOM-155-SCFI-2012.

**ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES:**

VITAMINA A (RETINOL)	310 A 670 MCG/L (1033-2333 UI/L)
VITAMINA D3	5 A 7.5 MCG/L (200-300 UI/L)

NOM-243-SSA1-2010.

**PRUEBAS DE ADULTERACION:**

RELACIÓN CASEÍNA/PROTEÍNA	DE LOS 30 G/L QUE LA LECHE DEBE CONTENER COMO MÍNIMO, AL MENOS EL 80% DEBERÁ SER CASEÍNA.
CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS	REPORTAR CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS PRESENTES EN LA LECHE.

**6. MATERIA EXTRAÑA**

ACORDE AL NUMERAL 6.1.5.1 DE LA NOM-243-SSA1-2010, EL PRODUCTO NO DEBERÁ PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA.

**7. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. NO DEBERÁ CONTENER ADULTERANTES, NI INHIBIDORES, LOS LÍMITES MÁXIMOS PARA ESTOS CONTAMINANTES QUEDAN SUJETOS A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-243-SSA1-2010.

CONTAMINANTE	LIMITES MAXIMOS
ARSENICO	0.2 MG/KG
PLOMO	0.1 MG/KG
MERCURIO	0.05 MG/KG
AFLATOXINA M1	0.5 MICROGRAMOS/LT
<b>INHIBIDORES</b>	
DERIVADOS CLORADOS	NEGATIVO
SALES CUATERNARIAS DE AMONIO	NEGATIVO
<b>OXIDANTES</b>	
FORMALDEHÍDO	NEGATIVO
ANTIBIÓTICOS	NEGATIVO

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF. SE DEBERÁ CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN LOS APARTADOS 6.2.1.1 DE LA NOM-243-SSA1-2010 EN LO QUE RESPECTA A VITAMINAS PARA ESTE PRODUCTO. (CUADRO ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES)

**9. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE**

EL PRODUCTO SE DEBE CONTENER EN UN ENVASE "TETRA BRIK", CADA ENVASE INCLUIRÁ UN POPOTE EL CUAL DEBERÁ ESTAR PROTEGIDO DEL AMBIENTE Y PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN SE DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE LA NO TOXICIDAD DEL MISMO TANTO EN MATERIAL COMO EN TINTAS.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**NOMBRE DEL PRODUCTO:**

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHSO INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ICONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD

\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_", "FECH CAD \_\_\_", CAD, CAD, CAD".

- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: **"ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"**.
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL **NO DEBE CONTENER PLOMO**.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

## 12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

EL CONTENEDOR TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS, SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS QUE AL MOVIMIENTO PROVOQUEN LA RUPTURA DE LAS PIEZAS. LOS CONTENEDORES DEBERÁN PRESENTARSE CON LA MARCA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO. EL CONTENEDOR DEBE ESTAR FORMADO DE CORRUGADO DE RESISTENCIA MÍNIMA DE 7 KG/CM<sup>2</sup>, FORMANDO UN MÓDULO COMPLETAMENTE CUBIERTO CON CARTÓN, CADA UNO CON 27 ENVASES. EL EMBALAJE DEBE TENER IMPRESA LA ESTIBA MÁXIMA.

## 13. OBSERVACIONES

- EL PRODUCTOR DEBERÁ ACREDITAR QUE LA LECHE PROVIENE DE UN HATO GANADERO SANO QUE CUBRE LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA, QUE TIENE PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR ESCRITO DEL MANEJO DE LAS VACAS QUE EMPLEA Y QUE LOS LLEVA A CABO.
- LA EMPRESA PRODUCTORA DEL PRODUCTO SOLICITADO DEBERÁ CUMPLIR COMO MÍNIMO CON LOS CONTROLES ESTABLECIDOS EN EL APARTADO 6 DE LA NOM-243-SSA1-2010 EN LO QUE RESPECTA A CONTROLES SANITARIOS HACIA EL PRODUCTO.
- EL PRODUCTO DEBERÁ SER DE ORIGEN NACIONAL.
- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO ADJUDICADO DEBERÁ CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN EL CUERPO DE LAS BASES, MISMAS QUE ESTÁN BASADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009 PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ ENTREGAR EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS CORRESPONDIENTES PARA SU EVALUACIÓN EN CADA ENTREGA ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN ENTREGADOS, ESE CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS CERTIFICADOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

## 14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- NOM-243-SSA1-2010, PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-155-SCFI-2012. LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA
- NOM-086-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES

**ANEXO A2  
FICHA TÉCNICA  
BARRA DE AMARANTO, ALMENDRA, PAPAYA Y COCO**

**1. DESCRIPCIÓN**

BARRA ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AMARANTO, PAPAYA, COCO Y ALMENDRA, AGLOMERADA E INTEGRADA POR PROCESO DE COMPRESIÓN. **NO SE PERMITE AGREGAR SABORIZANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, EDULCORANTES, NI AZÚCARES AÑADIDOS.** ADICIONADA O NO DE OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS PERMITIDOS EN EL ACUERDO MENCIONADO EN EL NUMERAL 8 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

LA BARRA DEBERÁ CONTENER 30 G EXCLUSIVAMENTE DE CEREALES INTEGRALES, LO RESTANTE CORRESPONDERÁ A FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS. SE REQUIERE DE FORMA RECTANGULAR, CONSISTENCIA FIRME PERO FLEXIBLE, SEMI CRUJIENTE, FÁCILMENTE MASTICABLE PARA NIÑOS DE EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR.

**2. PRESENTACIÓN**

BARRA DE 32 G EN EMPAQUE PERFECTAMENTE SELLADO, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	CARACTERÍSTICO DEL CEREAL DE AMARILLO DORADO A BEIGE, TONOS DE LAS FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS QUE CONTENGA.
OLOR	A CEREAL LIGERAMENTE DULCE Y A FRUTAS, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO Y SEGÚN LOS INGREDIENTES CONTENIDOS. EXENTA DE OLORES RANCIOS O EXTRAÑOS.
SABOR	A NOTAS FRUTALES, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. EXENTA DE SABORES RANCIOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	FORMA RECTANGULAR, CON CORTES BIEN DELINEADOS, DE TAMAÑO UNIFORME, DE TEXTURA SUAVE Y GRANULADA, FIRME PERO FLEXIBLE, SEMI CRUJIENTE.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10 000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

NOM-247-SSA1-2008

**5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

HUMEDAD	MÁXIMO 15 %
CONTENIDO NETO	32 GRAMOS
ENERGÍA (CALORÍAS)	MÍNIMO 110 KCAL /32 G DE PRODUCTO
PROTEÍNA	MÍNIMO 13% DE CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GRASAS TOTALES	MÁXIMO 35% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GRASAS SATURADAS	MÁXIMO 10% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
ÁCIDOS GRASOS TRANS	MÁXIMO 0.53 G/32 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 0.5G/30G)
AZÚCARES	MÁXIMO 20 % DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GLUCOSA	REPORTAR CONTENIDO
FRUCTOSA	REPORTAR CONTENIDO
SACAROSA	MÁXIMO 20% DEL CONTENIDO TOTAL DE AZÚCARES.
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.9 G /32 G DE PRODUCTO (MÍNIMO 1.8 G/30 G)
SODIO	MÁXIMO 128 MG/32 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 120 MG/30 G)

-REPORTAR LA ADICIÓN DE MICRO NUTRIMENTOS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.  
-LOS PORCENTAJES CAMBIARÁN EN FUNCIÓN DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO TERMINADO, PERO DEBERÁN RESPETAR LOS PARÁMETROS DE REFERENCIA SOLICITADOS EN EL CUADRO ANTERIOR.

**6. CONTAMINANTES:**

NO DEBE TENER NINGUNA SUSTANCIA TÓXICA EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. LOS LÍMITES MÁXIMOS QUEDAN SUJETOS A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-247-SSA1-2008.

PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MCG/KG

**7. MATERIA EXTRAÑA**

NO MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR, Y ESTAR EXENTO DE EXCRETAS EN 50G DE PRODUCTO.

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

**9. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.**

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA/METÁLICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE **NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.**

**NOMBRE DEL PRODUCTO:**

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR **ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE**, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHOS INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN **HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA**, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ÍCONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_", "FECH CAD \_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

**EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:**

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO (EN PIEZAS), LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

**13. OBSERVACIONES**

- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

**14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- 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-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- 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 PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A3  
FICHA TÉCNICA  
BARRA DE AVENA CON DÁTIL, COCO, ALMENDRA, PASA Y SEMILLA DE CALABAZA**

**1. DESCRIPCIÓN**

BARRA ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AVENA, DÁTIL, COCO, ALMENDRA, PASA Y SEMILLA DE CALABAZA, AGLOMERADA CON PROTEÍNA NATURAL, INTEGRADA POR PROCESO DE PENSADO SIN HORNEAR, NI FREÍR.

**NO SE PERMITE AGREGAR SABORIZANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, EDULCORANTES, NI AZÚCARES AÑADIDOS. ADICIONADA O NO DE OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS PERMITIDOS EN EL ACUERDO MENCIONADO EN EL NUMERAL 8 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.**

LA BARRA DEBERÁ CONTENER 30 G EXCLUSIVAMENTE DE CEREAL INTEGRAL, LO RESTANTE CORRESPONDERÁ A FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS. SE REQUIERE DE FORMA RECTANGULAR, CONSISTENCIA FIRME, FÁCILMENTE MASTICABLE PARA NIÑOS DE EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR.

**2. PRESENTACIÓN**

BARRA DE 36 G EN EMPAQUE PERFECTAMENTE SELLADO, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	TONALIDAD CAFÉ CLARO, CARACTERÍSTICO DE LAS FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS QUE CONTENGA.
OLOR	A FRUTA DESHIDRATADA Y SEGÚN LOS INGREDIENTES EMPLEADOS. EXENTA DE OLORES RANCIOS O EXTRAÑOS.
SABOR	A NOTAS FRUTALES, CARACTERÍSTICO DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS. EXENTA DE SABORES RANCIOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	FORMA RECTANGULAR, CON CORTES BIEN DELINEADOS, DE TAMAÑO UNIFORME, FIRME SIN DUREZA EXCESIVA.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10 000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

NOM-247-SSA1-2008

**5. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

HUMEDAD	MÁXIMO 15%
CONTENIDO NETO	36 GRAMOS
ENERGÍA (CALORÍAS)	MÍNIMO 160 CALORÍAS/36 G DE PRODUCTO
PROTEÍNA	MÍNIMO 15% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GRASAS TOTALES	MÁXIMO 35% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GRASAS SATURADAS	MÁXIMO 10% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
ÁCIDOS GRASOS TRANS	MÁXIMO 0.6 G/36 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 0.5G/30G)
AZÚCARES	MÁXIMO 20 % DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GLUCOSA	REPORTAR EL CONTENIDO
FRUCTOSA	REPORTAR EL CONTENIDO
SACAROSA	MÁXIMO 20% DEL CONTENIDO TOTAL DE AZÚCARES.
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 2.16 G /36 G (MÍNIMO 1.8 G/30 G)
SODIO	MÁXIMO 144 MG/36 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 120 MG/30 G)

-REPORTAR LA ADICIÓN DE MICRO NUTRIMENTOS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.  
-LOS PORCENTAJES CAMBIARÁN EN FUNCIÓN DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO TERMINADO, PERO DEBERÁN RESPETAR LOS PARÁMETROS DE REFERENCIA SOLICITADOS EN EL CUADRO ANTERIOR.

**6. CONTAMINANTES:**

NO DEBE TENER NINGUNA SUSTANCIA TÓXICA EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. LOS LÍMITES MÁXIMOS QUEDAN SUJETOS A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-247-SSA1-2008.



PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MCG/KG

**7. MATERIA EXTRAÑA**

NO MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR, Y ESTAR EXENTO DE EXCRETAS EN 50G DE PRODUCTO.

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

**9. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.**

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA/METÁLICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**NOMBRE DEL PRODUCTO:**

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHOS INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ÍCONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", "CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA

**PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA”.**

- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

**EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:**

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO (EN PIEZAS), LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

**13. OBSERVACIONES**

- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

**14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- 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-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- 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 PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A4  
FICHA TÉCNICA  
BARRA DE AVENA CON DÁTIL, MANZANA, ALMENDRA, PASA Y CANELA**

**1. DESCRIPCIÓN**

BARRA ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AVENA, DÁTIL, MANZANA, ALMENDRA, PASA Y CANELA, AGLOMERADA CON PROTEÍNA NATURAL, INTEGRADA POR PROCESO DE PENSADO SIN HORNEAR, NI FREÍR.

NO SE PERMITE AGREGAR SABORIZANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, EDULCORANTES, NI AZÚCARES AÑADIDOS.

ADICIONADA O NO DE OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS PERMITIDOS EN EL ACUERDO MENCIONADO EN EL NUMERAL 8 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

LA BARRA DEBERÁ CONTENER 30 G EXCLUSIVAMENTE DE CEREAL INTEGRAL, LO RESTANTE CORRESPONDERÁ A FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS. SE REQUIERE DE FORMA RECTANGULAR, CONSISTENCIA FIRME, FÁCILMENTE MASTICABLE PARA NIÑOS DE EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR.

**2. PRESENTACIÓN**

BARRA DE 36 G EN EMPAQUE PERFECTAMENTE SELLADO, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	TONALIDADES CAFÉS, CARACTERÍSTICO DE LAS FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS QUE CONTENGA.
OLOR	A FRUTA DESHIDRATADA Y SEGÚN LOS INGREDIENTES EMPLEADOS. EXENTA DE OLORES RANCIOS O EXTRAÑOS.
SABOR	A NOTAS FRUTALES, CARACTERÍSTICO DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS. EXENTA DE SABORES RANCIOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	FORMA RECTANGULAR, CON CORTES BIEN DELINEADOS, DE TAMAÑO UNIFORME, FIRME SIN DUREZA EXCESIVA.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10 000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

NOM-247-SSA1-2008

**5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

HUMEDAD	MÁXIMO 15%
CONTENIDO NETO	36 GRAMOS
ENERGÍA (CALORÍAS)	MÍNIMO 160 CALORÍAS/36 G DE PRODUCTO
PROTEÍNA	MÍNIMO 15% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GRASAS TOTALES	MÁXIMO 35% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GRASAS SATURADAS	MÁXIMO 10% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
ÁCIDOS GRASOS TRANS	MÁXIMO 0.6 G/36 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 0.5G/30G)
AZÚCARES	MÁXIMO 20 % DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GLUCOSA	REPORTAR EL CONTENIDO
FRUCTOSA	REPORTAR EL CONTENIDO
SACAROSA	MÁXIMO 20% DEL CONTENIDO TOTAL DE AZÚCARES.
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 2.16 G /36 G (MÍNIMO 1.8 G/30 G)
SODIO	MÁXIMO 144 MG/36 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 120 MG/30 G)

-REPORTAR LA ADICIÓN DE MICRO NUTRIMENTOS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

-LOS PORCENTAJES CAMBIARÁN EN FUNCIÓN DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO TERMINADO, PERO DEBERÁN RESPETAR LOS PARÁMETROS DE REFERENCIA SOLICITADOS EN EL CUADRO ANTERIOR.

**6. CONTAMINANTES:**

NO DEBE TENER NINGUNA SUSTANCIA TÓXICA EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

LOS LÍMITES MÁXIMOS QUEDAN SUJETOS A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-247-SSA1-2008.

PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MCG/KG

**7. MATERIA EXTRAÑA**

NO MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR, Y ESTAR EXENTO DE EXCRETAS EN 50G DE PRODUCTO.

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

**9. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.**

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA/METÁLICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**NOMBRE DEL PRODUCTO:**

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHOS INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ÍCONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE

EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".

- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LÉGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

#### 12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

**EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:**

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO (EN PIEZAS), LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

#### 13. OBSERVACIONES

- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

#### 14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- 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-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- 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 PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A5  
FICHA TÉCNICA  
BARRA DE AVENA CON DÁTIL, CACAO AMARGO, ALMENDRA, PASA, Y CHÍA**

**1. DESCRIPCIÓN**

BARRA ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AVENA, DÁTIL, PASA, ALMENDRA CHÍA Y CACAO AMARGO, AGLOMERADA CON PROTEÍNA NATURAL, INTEGRADA POR PROCESO DE PRENSADO SIN HORNEAR, NI FREÍR.

**NO SE PERMITE AGREGAR SABORIZANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, EDULCORANTES, NI AZÚCARES AÑADIDOS.**

ADICIONADA O NO DE OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS PERMITIDOS EN EL ACUERDO MENCIONADO EN EL NUMERAL 8 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

LA BARRA DEBERÁ CONTENER 30 G EXCLUSIVAMENTE DE CEREAL INTEGRAL, LO RESTANTE CORRESPONDERÁ A FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS. SE REQUIERE DE FORMA RECTANGULAR, CONSISTENCIA FIRME, FÁCILMENTE MASTICABLE PARA NIÑOS DE EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR.

**2. PRESENTACIÓN**

BARRA DE 36 G EN EMPAQUE PERFECTAMENTE SELLADO, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	TONALIDADES CAFÉS, CARACTERÍSTICO DE LAS FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS QUE CONTENGA.
OLOR	A FRUTA DESHIDRATADA Y SEGÚN LOS INGREDIENTES EMPLEADOS. EXENTA DE OLORES RANCIOS O EXTRAÑOS.
SABOR	A NOTAS FRUTALES, CARACTERÍSTICO DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS. EXENTA DE SABORES RANCIOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	FORMA RECTANGULAR, CON CORTES BIEN DELINEADOS, DE TAMAÑO UNIFORME, FIRME SIN DUREZA EXCESIVA.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10 000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

NOM-247-SSA1-2008

**5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

HUMEDAD	MÁXIMO 15%
CONTENIDO NETO	36 GRAMOS
ENERGÍA (CALORÍAS)	MÍNIMO 160 CALORÍAS/36 G DE PRODUCTO
PROTEÍNA	MÍNIMO 15% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GRASAS TOTALES	MÁXIMO 35% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GRASAS SATURADAS	MÁXIMO 10% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
ÁCIDOS GRASOS TRANS	MÁXIMO 0.6 G/36 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 0.5G/30G)
AZÚCARES	MÁXIMO 20 % DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GLUCOSA	REPORTAR EL CONTENIDO
FRUCTOSA	REPORTAR EL CONTENIDO
SACAROSA	MÁXIMO 20% DEL CONTENIDO TOTAL DE AZÚCARES.
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 2.16 G /36 G (MÍNIMO 1.8 G/30 G)
SODIO	MÁXIMO 144 MG/36 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 120 MG/30 G)

-REPORTAR LA ADICIÓN DE MICRO NUTRIMENTOS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

-LOS PORCENTAJES CAMBIARÁN EN FUNCIÓN DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO TERMINADO, PERO DEBERÁN RESPETAR LOS PARÁMETROS DE REFERENCIA SOLICITADOS EN EL CUADRO ANTERIOR.

**6. CONTAMINANTES:**

NO DEBE TENER NINGUNA SUSTANCIA TÓXICA EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. LOS LÍMITES MÁXIMOS QUEDAN SUJETOS A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-247-SSA1-2008.

PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MCG/KG

**7. MATERIA EXTRAÑA**

NO MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR, Y ESTAR EXENTO DE EXCRETAS EN 50G DE PRODUCTO.

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

**9. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.**

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA/METÁLICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**NOMBRE DEL PRODUCTO:**

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES."
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHS INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ÍCONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO, QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".

- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL **NO DEBE CONTENER PLOMO**.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

#### 12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

#### EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO (EN PIEZAS), LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

#### 13. OBSERVACIONES

- A. EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- B. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- C. NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- D. SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- E. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

#### 14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- A. LEY GENERAL DE SALUD
- B. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- C. 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.
- D. NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- E. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- F. NOM-086-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- G. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- H. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.



**ANEXO A6  
FICHA TÉCNICA  
BARRA DE MANZANA NATURAL CON COCO**

**1. DESCRIPCIÓN**

BARRA DE MANZANA DESHIDRATADA Y COMPRIMIDA CON COCO, PROCESADA CON DOBLE COMPRESIÓN EN FRIO, UTILIZANDO MANZANA NATURAL COMO INGREDIENTE BASE.

**NO SE PERMITE LA UTILIZACIÓN DE AZÚCAR COMO MÉTODO DE DESHIDRATACIÓN, NI LA ADICIÓN DE SABORIZANTES, EDULCORANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, NI AZUCARES AÑADIDOS.**

SE REQUIERE DE FORMA RECTANGULAR, CON CONSISTENCIA FIRME Y SUAVE, FÁCILMENTE MASTICABLE PARA NIÑOS DE EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR.

**2. PRESENTACIÓN**

BARRA DE 21 G PERFECTAMENTE SELLADA, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	TONALIDADES DE CAFÉ CLARO A CAFÉ OSCURO, ROJIZAS Y BLANCAS CARACTERÍSTICAS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS.
OLOR	CARACTERÍSTICO A MANZANA Y COCO. EXENTA DE OLORES RANCIOS O EXTRAÑOS.
SABOR	A FRUTA; MANZANA Y COCO. EXENTA DE SABORES RANCIOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	FORMA RECTANGULAR CON TEXTURA SUAVE AL DOBLEZ Y RUGOSA POR EL COCO. EN ALGUNOS CASOS PUEDEN APRECIARSE PEQUEÑOS TROZOS DE FRUTA.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10 000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

NUMF247-SSAT-2008

**5. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**

HUMEDAD	16-18%
CONTENIDO NETO	21 GRAMOS
ENERGÍA (CALORÍAS)	MÍNIMO 63 CALORÍAS/21 G
GRASAS SATURADAS <sup>1</sup>	MÁXIMO 10% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
ÁCIDOS GRASOS TRANS <sup>1</sup>	MÁXIMO 0.35 G/21 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 0.5G/30G)
HIDRATOS DE CARBONO (AZÚCARES*)	REPORTAR CONTENIDO DE GLUCOSA, FRUCTOSA Y SACAROSA.
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.3 G/ 21G PRODUCTO (MÍNIMO 1.8G /30 G)
SODIO	MÁXIMO 84 MG/21 G (MÁXIMO 120 MG/30 G)

\* SIN AZÚCARES AÑADIDOS. <sup>1</sup> CNN. LINEAMIENTOS EIASA VIGENTES.

**6. CONTAMINANTES**

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.1 MG/KG

**7. MATERIA EXTRAÑA**

EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA.

#### 8. ADITIVOS

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

#### 9. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

#### 10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA/METÁLICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

#### 11. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

#### NOMBRE DEL PRODUCTO:

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

#### INGREDIENTES:

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHOS INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ÍCONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

#### LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_", "FECH CAD \_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

#### LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: **"ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"**.
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL **NO DEBE CONTENER PLOMO**.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE

ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

## 12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

**NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO (EN PIEZAS), LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.**

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

## 13. OBSERVACIONES

- A. EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- B. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- C. NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- D. SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- E. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

## 14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- A. LEY GENERAL DE SALUD
- B. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS
- C. 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.
- D. NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- E. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- F. NOM-086-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- G. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- H. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.
- I. TODAS LAS QUE DERIVEN DE LA MEDICIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MANIFESTADAS EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

ANEXO A7  
FICHA TÉCNICA  
BARRA DE MANZANA PIÑA CON COCO

1. DESCRIPCIÓN

BARRA DE MANZANA DESHIDRATADA Y COMPRIMIDA CON PIÑA Y COCO, PROCESADA CON DOBLE COMPRESIÓN EN FRIO, UTILIZANDO MANZANA NATURAL COMO INGREDIENTE BASE.

NO SE PERMITE LA UTILIZACIÓN DE AZÚCAR COMO MÉTODO DE DESHIDRATACIÓN, NI LA ADICIÓN DE SABORIZANTES, EDULCORANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, NI AZUCARES AÑADIDOS.

SE REQUIERE DE FORMA RECTANGULAR, CON CONSISTENCIA FIRME Y SUAVE, FÁCILMENTE MASTICABLE PARA NIÑOS DE EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR.

2. PRESENTACIÓN

BARRA DE 21 G PERFECTAMENTE SELLADA, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

COLOR	TONALIDADES DE CAFÉ CLARO A CAFÉ OSCURO, ROJIZAS, AMARILLAS Y BLANCAS CARACTERÍSTICAS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS.
OLOR	CARACTERÍSTICO A MANZANA Y PIÑA-COCO. EXENTA DE OLORES RANCIOS O EXTRAÑOS.
SABOR	A FRUTA, MANZANA Y COCO. EXENTA DE SABORES RANCIOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	FORMA RECTANGULAR CON TEXTURA SUAVE AL DOBLEZ Y RUGOSA POR EL COCO. EN ALGUNOS CASOS PUEDEN APRECIARSE PEQUEÑOS TROZOS DE FRUTA.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10 000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

NOM-247-SSA1-2008

5. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	16-18%
CONTENIDO NETO	21 GRAMOS
ENERGÍA (CALORÍAS)	MÍNIMO 63 CALORÍAS/21 G
GRASAS SATURADAS <sup>1</sup>	MÁXIMO 10% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
ÁCIDOS GRASOS TRANS <sup>1</sup>	MÁXIMO 0.35 G/21 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 0.5G/30G)
HIDRATOS DE CARBONO (AZÚCARES*)	REPORTAR CONTENIDO DE GLUCOSA, FRUCTOSA Y SACAROSA.
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.3 G/ 21G PRODUCTO (MÍNIMO 1.8G /30 G)
SODIO	MÁXIMO 84 MG/21 G (MÁXIMO 120 MG/30 G)

\* SIN AZÚCARES AÑADIDOS. <sup>1</sup> CNN. LINEAMIENTOS EIASA VIGENTES.

6. CONTAMINANTES

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.1 MG/KG

#### 7. MATERIA EXTRAÑA

EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA.

#### 8. ADITIVOS

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

#### 9. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

#### 10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA/METÁLICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

#### 11. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE **NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.**

#### NOMBRE DEL PRODUCTO:

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

#### INGREDIENTES:

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHOS INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN **HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA**, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ÍCONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

#### LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

#### LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".

- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

#### 12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

EMPAJAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO (EN PIEZAS), LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

#### 13. OBSERVACIONES

- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

#### 14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- 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-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- 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 PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A8  
FICHA TÉCNICA  
BARRA DE AVENA, ARROZ INFLADO, ARÁNDANO, UVA PASA, NUEZ, ALMENDRA Y COCO**

**1. DESCRIPCIÓN**

BARRA ELABORADA CON UNA MEZCLA DE CEREAL INTEGRAL, FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS TALES COMO AVENA EN HOJUELAS, ARROZ INFLADO, ARÁNDANO, UVA PASA, COCO, NUEZ Y ALMENDRA, AGLOMERADA E INTEGRADA POR PROCESO DE COMPRESIÓN.

NO SE PERMITE AGREGAR SABORIZANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, EDULCORANTES, NI AZÚCARES AÑADIDOS. ADICIONADA O NO DE OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS PERMITIDOS EN EL ACUERDO MENCIONADO EN EL NUMERAL 8 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

LA BARRA DEBERÁ CONTENER 30 G EXCLUSIVAMENTE DE CEREALES INTEGRALES, LO RESTANTE CORRESPONDERÁ A FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS. SE REQUIERE DE FORMA RECTANGULAR, CONSISTENCIA FIRME PERO FLEXIBLE, SEMI CRUJIENTE, FÁCILMENTE MASTICABLE PARA NIÑOS DE EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR.

**2. PRESENTACIÓN**

BARRA DE 32 G EN EMPAQUE PERFECTAMENTE SELLADO, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	CARACTERÍSTICO DEL CEREAL, TONALIDADES CAFÉ A BEIGE, Y DE LAS FRUTAS DESHIDRATADAS Y OLEAGINOSAS QUE CONTENGA.
OLOR	A CEREAL LIGERAMENTE DULCE Y A FRUTAS, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO Y SEGÚN LOS INGREDIENTES CONTENIDOS. EXENTA DE OLORES RANCIOS O EXTRAÑOS.
SABOR	A NOTAS FRUTALES, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. EXENTA DE SABORES RANCIOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	FORMA RECTANGULAR, CON CORTES BIEN DELINEADOS, DE TAMAÑO UNIFORME, DE TEXTURA SUAVE Y GRANULADA, FIRME PERO FLEXIBLE, SEMI CRUJIENTE.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10 000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

NOM-247-SSA1-2008

**5. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

HUMEDAD	MAXIMO 15 %
CONTENIDO NETO	32 GRAMOS
ENERGÍA (CALORÍAS)	MÍNIMO 110 CALORÍAS /32 G DE PRODUCTO
PROTEÍNA	MÍNIMO 13% DE CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GRASAS TOTALES	MÁXIMO 35% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GRASAS SATURADAS	MÁXIMO 10% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
ÁCIDOS GRASOS TRANS	MAXIMO 0.53 G/32 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 0.5G/30G)
AZÚCARES	MÁXIMO 20 % DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
GLUCOSA	REPORTAR CONTENIDO
FRUCTOSA	REPORTAR CONTENIDO
SACAROSA	MÁXIMO 20% DEL CONTENIDO TOTAL DE AZÚCARES.
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.9 G /32 G DE PRODUCTO (MÍNIMO 1.8 G/30 G)
SODIO	MÁXIMO 128 MG/32 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 120 MG/30 G)

-REPORTAR LA ADICIÓN DE MICRO NUTRIMENTOS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.  
-LOS PORCENTAJES CAMBIARÁN EN FUNCIÓN DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO TERMINADO, PERO DEBERÁN RESPETAR LOS PARÁMETROS DE REFERENCIA SOLICITADOS EN EL CUADRO ANTERIOR.

**6. CONTAMINANTES:**

NO DEBE TENER NINGUNA SUSTANCIA TÓXICA EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. LOS LÍMITES MÁXIMOS QUEDAN SUJETOS A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-247-SSA1-2008.

PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MCG/KG

**7. MATERIA EXTRAÑA**

NO MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR, Y ESTAR EXENTO DE EXCRETAS EN 50G DE PRODUCTO.

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

**9. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.**

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA/METÁLICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**NOMBRE DEL PRODUCTO:**

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECREciente, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHOS INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ÍCONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO



SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

**EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:**

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO (EN PIEZAS), LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

**13. OBSERVACIONES**

- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

**14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- 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-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- 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 PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A9  
FICHA TÉCNICA  
MIX DE CACAHUATE, UVA PASA Y ARÁNDANO DESHIDRATADO.**

**1. DESCRIPCIÓN**

MEZCLA DE FRUTAS DESHIDRATADAS COMO SON UVA PASA Y ARÁNDANO, CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, CON CACAHUATE TOSTADO SIN ADICIONAR SAL NI ACEITE. **NO SE PERMITE UTILIZAR AZÚCAR COMO MÉTODO DE DESHIDRATACIÓN, NI LA ADICIÓN DE SABORIZANTES, EDULCORANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, NI AZUCARES AÑADIDOS.**

SE REQUIERE CON TEXTURA FIRME PERO NO DURA, FÁCILMENTE MASTICABLE PARA NIÑOS DE NIVEL PREESCOLAR Y PRIMARIA, CON UNA PRESENTACIÓN AGRADABLE A LA VISTA.

**EL CONTENIDO DE FRUTA DEBERÁ SER 20 G Y EL DE CACAHUATE DE 5 G.**

**2. PRESENTACIÓN**

SOBRE DE 25 G, SELLADO CORRECTAMENTE Y CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN NUMERAL 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	TONALIDAD CAFÉ CLARO A BEIGE POR EL CACAHUATE, TONALIDADES ROJAS Y MORADAS CARACTERÍSTICAS DE LAS FRUTAS CONTENIDAS.
OLOR	A LAS FRUTAS CONTENIDAS. EXENTO DE OLOR A RANCIDEZ U OLORES EXTRAÑOS.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, A FRUTA CON NOTAS DULCES-ACIDAS. SIN SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	FRUTAS DESHIDRATADAS CON TEXTURA FIRME PERO NO DURAS, CACAHUATE TOSTADO SIN SAL NI ACEITE, NO DESMORONADO.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10 000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

NOM-247-SSA1-2008

**5. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**

HUMEDAD	16-18%
CONTENIDO NETO	25 G
ENERGÍA (CALORÍAS)	MÍNIMO 75 CALORÍAS/25 G DE PRODUCTO
GRASAS SATURADAS <sup>1</sup>	MÁXIMO 10% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
ÁCIDOS GRASOS TRANS <sup>1</sup>	MÁXIMO 0.4 G/25 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 0.5G/30G)
HIDRATOS DE CARBONO (AZÚCARES*)	REPORTAR CONTENIDO DE GLUCOSA, FRUCTOSA Y SACAROSA.
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.5 G/25G (MÍNIMO 1.8G/30 G)
SODIO	MÁXIMO 100 MG/25 G (MÁXIMO 120 MG/30 G)

\* SIN AZUCARES AÑADIDOS. <sup>1</sup> CNN. LINEAMIENTOS EIASA VIGENTES.

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	15 MCG/KG

#### 7. MATERIA EXTRAÑA

EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA.

#### 8. ADITIVOS

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

#### 9. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

#### 10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA/METÁLICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

#### 11. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

#### NOMBRE DEL PRODUCTO:

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

#### INGREDIENTES:

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHOS INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.
- DECLARAR EL PORCENTAJE DE OLEAGINOSAS (CACAHUATE) Y DE FRUTA DESHIDRATADA QUE CONTIENE EL PRODUCTO.

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ÍCONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

#### LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

#### LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

#### 12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

#### EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

#### 13. OBSERVACIONES

- A. EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- B. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- C. NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- D. SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- E. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

#### 14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- A. LEY GENERAL DE SALUD
- B. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- C. NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- D. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- E. NOM-086-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- F. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- G. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A10  
FICHA TÉCNICA  
MIX DE CACAHUATE, UVA PASA Y MANZANA DESHIDRATADA.**

**1. DESCRIPCIÓN**

MEZCLA DE FRUTAS DESHIDRATADAS COMO SON UVA PASA Y MANZANA, CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, CON CACAHUATE TOSTADO SIN ADICIONAR SAL NI ACEITE. NO SE PERMITE UTILIZAR AZÚCAR COMO MÉTODO DE DESHIDRATACIÓN, NI LA ADICIÓN DE SABORIZANTES, EDULCORANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, NI AZUCARES AÑADIDOS.

SE REQUIERE CON TEXTURA FIRME PERO NO DURA, FÁCILMENTE MASTICABLE PARA NIÑOS DE NIVEL PREESCOLAR Y PRIMARIA, CON UNA PRESENTACIÓN AGRADABLE A LA VISTA.

EL CONTENIDO DE FRUTA DEBERÁ SER 20 G Y EL DE CACAHUATE DE 5 G.

**2. PRESENTACIÓN**

SOBRE DE 25 G, SELLADO CORRECTAMENTE Y CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN NUMERAL 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	TONALIDAD CAFÉ CLARO A BEIGE POR EL CACAHUATE, TONALIDADES MORADAS Y BLANCAS A BEIGE, CARACTERÍSTICAS DE LAS FRUTAS CONTENIDAS.
OLOR	A LAS FRUTAS CONTENIDAS. EXENTO DE OLOR A RANCIDEZ U OLORES EXTRAÑOS.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, A FRUTA CON NOTAS DULCES-ACIDAS. SIN SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	FRUTAS DESHIDRATADAS CON TEXTURA FIRME PERO NO DURAS, CACAHUATE TOSTADO SIN SAL NI ACEITE, NO DESMORONADO.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10 000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

NOM-247-SSA1-2008

**5. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

HUMEDAD	16-18%
CONTENIDO NETO	25 G
ENERGÍA (CALORÍAS)	MÍNIMO 75 CALORÍAS/25 G DE PRODUCTO
GRASAS SATURADAS <sup>1</sup>	MÁXIMO 10% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
ÁCIDOS GRASOS TRANS <sup>1</sup>	MÁXIMO 0.4 G/25 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 0.5G/30G)
HIDRATOS DE CARBONO (AZÚCARES*)	REPORTAR CONTENIDO DE GLUCOSA, FRUCTOSA Y SACAROSA.
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.5 G/25G (MÍNIMO 1.8G/30 G)
SODIO	MÁXIMO 100 MG/25 G (MÁXIMO 120 MG/30 G)

\* SIN AZÚCARES AÑADIDOS. <sup>1</sup> CNN. LINEAMIENTOS EIASA VIGENTES.

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	15 MCG/KG

#### 7. MATERIA EXTRAÑA

EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA.

#### 8. ADITIVOS

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

#### 9. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

#### 10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA/METÁLICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

#### 11. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

#### NOMBRE DEL PRODUCTO:

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

#### INGREDIENTES:

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES."
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHOS INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.
- DECLARAR EL PORCENTAJE DE OLEAGINOSAS (CACAHUATE) Y DE FRUTA DESHIDRATADA QUE CONTIENE EL PRODUCTO.

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ÍCONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

#### LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

#### LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE

EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "“ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA”.

- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

#### 12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

#### 13. OBSERVACIONES

- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

#### 14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA
- NOM-086-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A11  
FICHA TÉCNICA  
MIX DE CACAHUATE, UVA PASA Y PAPAYA DESHIDRATADA.**

**1. DESCRIPCIÓN**

MEZCLA DE FRUTAS DESHIDRATADAS COMO SON UVA PASA Y PAPAYA, CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, CON CACAHUATE TOSTADO SIN ADICIONAR SAL NI ACEITE. **NO SE PERMITE UTILIZAR AZÚCAR COMO MÉTODO DE DESHIDRATACIÓN, NI LA ADICIÓN DE SABORIZANTES, EDULCORANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, NI AZUCARES AÑADIDOS.**

SE REQUIERE CON TEXTURA FIRME PERO NO DURA, FÁCILMENTE MASTICABLE PARA NIÑOS DE NIVEL PREESCOLAR Y PRIMARIA, CON UNA PRESENTACIÓN AGRADABLE A LA VISTA.

**EL CONTENIDO DE FRUTA DEBERÁ SER 20 G Y EL DE CACAHUATE DE 5 G.**

**2. PRESENTACIÓN**

SOBRE DE 25 G, SELLADO CORRECTAMENTE Y CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN NUMERAL 10 Y 11 DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	TONALIDAD CAFÉ CLARO A BEIGE POR EL CACAHUATE, TONALIDADES NARANJAS Y MORADAS CARACTERÍSTICAS DE LAS FRUTAS CONTENIDAS.
OLOR	A LAS FRUTAS CONTENIDAS. EXENTO DE OLOR A RANCIDEZ U OLORES EXTRAÑOS.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, A FRUTA CON NOTAS DULCES-ACIDAS. SIN SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	FRUTAS DESHIDRATADAS CON TEXTURA FIRME PERO NO DURAS, CACAHUATE TOSTADO SIN SAL NI ACEITE, NO DESMORONADO.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10 000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

NOM-247-SSA1-2008

**5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

HUMEDAD	16-18%
CONTENIDO NETO	25 G
ENERGÍA (CALORÍAS)	MÍNIMO 75 CALORÍAS/25 G DE PRODUCTO
GRASAS SATURADAS <sup>1</sup>	MÁXIMO 10% DE LAS CALORÍAS TOTALES DEL PRODUCTO
ÁCIDOS GRASOS TRANS <sup>1</sup>	MÁXIMO 0.4 G/25 G DE PRODUCTO (MÁXIMO 0.5G/30G)
HIDRATOS DE CARBONO (AZÚCARES*)	REPORTAR CONTENIDO DE GLUCOSA, FRUCTOSA Y SACAROSA.
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.5 G/25G (MÍNIMO 1.8G/30 G)
SÓDIO	MÁXIMO 100 MG/25 G (MÁXIMO 120 MG/30 G)

\* SIN AZUCARES AÑADIDOS. <sup>1</sup> CNN. LINEAMIENTOS EIASA VIGENTES.

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	15 MCG/KG



#### 7. MATERIA EXTRAÑA

EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA.

#### 8. ADITIVOS

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

#### 9. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

#### 10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA/METÁLICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

#### 11. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

NOMBRE DEL PRODUCTO:

- EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ COLOCARSE EN LA PARTE FRONTAL DEL ENVASE, PARA QUE SE DETECTE FÁCILMENTE.

INGREDIENTES:

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBERÁN DECLARAR LOS INGREDIENTES EN SU TOTALIDAD QUE CONTENGA EL PRODUCTO, INCLUYENDO LOS ADITIVOS QUE TENGAN LA FUNCIÓN DE UNIR DICHOS INGREDIENTES EN EL PRODUCTO (U OTRA FUNCIÓN TECNOLÓGICA).
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, INCLUYENDO EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.
- DECLARAR EL PORCENTAJE DE OLEAGINOSAS (CACAHUATE) Y DE FRUTA DESHIDRATADA QUE CONTIENE EL PRODUCTO.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL FRONTAL (ÍCONOS NUTRIMENTALES) SERÁ OBLIGATORIA PARA EL CASO DE LAS GRASAS SATURADAS, OTRAS GRASAS, AZÚCARES TOTALES, SODIO Y ENERGÍA. ESTO CON INDEPENDENCIA DE LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL DE LA ETIQUETA.

LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE

EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".

- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

## 12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

EMPAJAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

**EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:**

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

## 13. OBSERVACIONES

- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

## 14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA
- NOM-086-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A12  
FICHA TÉCNICA  
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

**1. DESCRIPCIÓN**

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, ES EL ACEITE DEODORIZADO QUE PUEDE CONTENER UNO O MÁS ACEITES COMESTIBLES QUE SE HAYAN OBTENIDO POR EXTRACCIÓN POR SOLVENTES, EXPRESIÓN MECÁNICA O POR CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO, Y EN CUYA COMPOSICIÓN PREDOMINAN TRIACILGLICEROLES Y QUE PROVENGAN DE CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES PLANTAS OLEAGINOSAS: CANOLA, GIRASOL, MAÍZ O SOYA. PUDIENDO SER UNA MEZCLA DE DICHAS SEMILLAS PARA OBTENER EL PRODUCTO, QUE DEBERÁ CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA NMX-F-808-SCFI-2018.

**2. PRESENTACIÓN**

ENVASE DE PET CON 1000 ML DE ACEITE, CON ETIQUETADO TAL COMO SE INDICA EN EL APARTADO CORRESPONDIENTE.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, AMARILLO CLARO, TRANSLÚCIDO.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS
ASPECTO	LÍQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20 °C (293 K).

**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

CONTENIDO NETO	1,000 ML.	
	MÍNIMO	MÁXIMO
ÁCIDOS GRASOS LIBRES (COMO ÁCIDO OLÉICO)*	-	0.05 %
ÁCIDOS GRASOS TRANS	-	3.5 %
HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL	-	0.05 %
COLOR (ESCALA LOVIBOND)	-	30A - 3.5R
ÍNDICE DE PERÓXIDO*	-	1.0 MEQ/KG
PRUEBA FRÍA A 0 °C (273 K)	5.5 HORAS	
ESTABILIDAD OSI A 110 °C *	5	
IMPUREZAS INSOLUBLES	-	0.02 %
<b>ANTIOXIDANTES:</b>		
TOCOFEROLES NATURALES	-	0.03 %
GALATO DE PROPILO (GP)	-	0.01 %
TERBUTIL HIDROQUINONA (TBHQ)	-	0.02%
BUTIRATO DE HIDROXIANISOL (BHA)	-	0.01 %
BUTIRATO DE HIDROXITOLUENO (BHT)	-	0.02%
COMBINACIÓN GP, BHA, BHT, TBHQ	-	0.02 %
PALMITATO DE ASCORBILO	-	0.02 %
ÁCIDO CÍTRICO O ÁCIDO FOSFÓRICO GRADO ALIMENTICIO	-	0.005 %

\*AL MOMENTO DEL ENVASADO

**5. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

NO DEBE CONTENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

HIERRO	MÁXIMO 1.5 MG/KG
PLOMO	MÁXIMO 0.1 MG/KG
COBRE	MÁXIMO 0.1 MG/KG
ARSÉNICO	MÁXIMO 0.1 MG/KG

**6. MATERIA EXTRAÑA**

EL PRODUCTO DEBE DE ESTAR LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA.

**7. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

**8. VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FÍSICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBERÁN SER ADECUADAS AL TIPO DE PRODUCTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS EN LA NOM-251-SSA1-2010, CONTANDO CON LOS CONTROLES QUE EVITEN SU ALTERACIÓN O CONTAMINACIÓN.

**9. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE.**

EL PRODUCTO DEBERÁ SER EMPACADO EN UN ENVASE O ENVOLTURA PLÁSTICA RESISTENTE, INOCUA, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, QUE NO ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICAS, FÍSICOQUÍMICAS Y NUTRIMENTALES, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO.

#### 10. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

#### INGREDIENTES:

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.

#### LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

#### LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE **NO NEGOCIABLE**, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL **NO DEBE CONTENER PLOMO**.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

#### 11. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

#### EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO (EN PIEZAS), LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

#### 12. OBSERVACIONES

- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE PRODUCTO DE CADA ENTREGA PARA QUE SEAN EVALUADAS; ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA.

NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.

- C. NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- D. SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- E. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

**13. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- A. LEY GENERAL DE SALUD
- B. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD
- C. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS. ÚLTIMA MODIFICACIÓN DOF 16 DE MAYO DE 2016.
- D. NMX-F-808-SCFI-2018.ALIMENTOS.ACEITE VEGETAL COMESTIBLE-ESPECIFICACIONES.
- E. NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- F. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- G. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- H. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A13  
FICHA TÉCNICA  
ARROZ PULIDO SÚPER EXTRA**

**1. DESCRIPCIÓN**

GRANOS DE ARROZ PULIDO NACIONAL, ENTENDIENDO COMO ARROZ PULIDO, LOS GRANOS DE ARROZ PERTENECIENTES A LA FAMILIA DE LAS GRAMÍNEAS, GÉNERO *ORYZA*, ESPECIE *ORYZA SATIVA*, A LOS CUALES SE LES HA QUITADO LA CÁSCARA, EL GERMEN Y LA CUTÍCULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO, EL ARROZ ASÍ OBTENIDO ES DE COLOR BLANCO CARACTERÍSTICO. SE REQUIERE GRADO DE CALIDAD SÚPER EXTRA, POR LO QUE DEBERÁ CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DESCRITAS EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN, ACORDE A LA NMX-FF-035-SCFI-2017.

**2. PRESENTACIÓN**

BOLSA CON 1 KG DE PRODUCTO, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	BLANCO CRISTALINO.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL GRANO DE ARROZ SANO, SECO Y LIMPIO. EXENTO DE OLORES DE HUMEDAD, FERMENTACIÓN, RANCIDEZ, ENMOHECIMIENTO, PUTREFACCIÓN O CUALQUIER OTRO OLOR EXTRAÑO.
ASPECTO CRUDO	CARACTERÍSTICO DEL GRANO SANO, SECO Y LIMPIO, SIN PLAGAS O IMPUREZAS.
ASPECTO COCIDO	TÍPICO DEL ARROZ, SIN APELMAZAMIENTOS.

**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

CONTENIDO NETO (G)	1,000
HUMEDAD (%)	10-14
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO	LIMITES SÚPER EXTRA
TIPO DE GRANO:	
GRANO ENTERO* (%)	MÍNIMO 92.0
GRANO QUEBRADO (%)	MÁXIMO 8.0
VARIETADES: (%)	MÁXIMO 2.5
CONTRASTANTES (%)	0.50
AFINES (%)	2.0

GRANOS DAÑADOS: (INSECTOS, MICROORGANISMOS, MANCHADOS) (%)	MÁXIMO 2.0
GRANOS DEFECTUOSOS: (%)	MÁXIMO 14.5
GRANOS PALAY (%)	MÁXIMO 0.005
GRANOS MAL PULIDOS (%)	MÁXIMO 2.0
GRANOS CON CUTÍCULA ROJA (%)	MÁXIMO 1.0
GRANOS ESTRELLADOS (%)	MÁXIMO 7.5
GRANOS YESOSOS (%)	MÁXIMO 4.0

\* SE ENTIENDE POR GRANOS ENTEROS AQUELLOS QUE RESULTAN CON UN TAMAÑO FINAL DE TRES CUARTOS O MAYOR AL SOMETERLOS A UN PROCESO DE PULIDO.

\*LA TOLERANCIA MÁXIMA PERMITIDA ES DEL 30% DE GRANOS DE OTRA LONGITUD DENTRO DE LA MISMA VARIEDAD.

#### 5. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
CADMIO (CD)	MÁXIMO 0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MCG/KG

NOM-247-SSA1-2008

#### 6. MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS

SE ACEPTA QUE EL GRANO DE ARROZ PULIDO PRESENTE HASTA UN 0.5 % DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA EN PESO, Y DE ÉSTE PARÁMETRO, NO MÁS DEL 0.3 % DE SEMILLAS DE MALEZA. CUALQUIER CUERPO O MATERIA DISTINTA AL GRANO DE ARROZ PULIDO, INCLUYENDO LAS PARTES DEL GRANO QUE PASEN A TRAVÉS DE UNA CRIBA DE ORIFICIOS CIRCULARES DE 1.40 MM DE DIÁMETRO SE CONSIDERA IMPUREZA O MATERIA EXTRAÑA. NO DEBE CONTENER MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR, Y ESTAR EXENTO DE EXCRETAS EN 50G DE PRODUCTO.

#### 7. VIDA DE ANAQUEL

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES, NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

#### 8. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

SE DEBERÁ ENVASAR EN BOLSA DE POLIETILENO, CON UN CALIBRE RESISTENTE AL PESO Y AL MANEJO, PERFECTAMENTE SELLADO EN TODAS SUS UNIONES.

#### 9. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

PODRÁ EMPLEARSE EL EMBALAJE QUE DECIDA EL PROVEEDOR SIEMPRE Y CUANDO ÉSTE MANTENGA LA INTEGRIDAD DE LAS PIEZAS INTERNAS Y NO MODIFIQUE SUS CARACTERÍSTICAS, ASIMISMO DEBERÁ SER RESISTENTE AL MANEJO Y AL ALMACENAMIENTO.

#### 10. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.

#### LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT

"LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.

- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- INCLUIR INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN DEL ARROZ.
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**11. OBSERVACIONES**

- A. EN NINGÚN CASO DEBEN ACEPTARSE CON EVIDENCIAS DE HABER SIDO TRATADOS PARA SEMILLAS DE SIEMBRA, NI CON APLICACIONES DE PLAGUICIDAS U OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS QUE SE ENCUENTREN FUERA DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA DE LA COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS). SÓLO SE ACEPTAN LOS PRODUCTOS QUÍMICOS EXPRESAMENTE AUTORIZADOS PARA FINES DE CONSERVACIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO.
- B. EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- C. LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- D. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- E. NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- F. SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- G. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

**12. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- A. LEY GENERAL DE SALUD
- B. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- C. NOM- 251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- D. NMX-FF-035-SCFI-2017. PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO-CEREALES-ARROZ PULIDO (ORYZA SATIVA L.). ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-FF-035-SCFI-2005)
- E. 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.
- F. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- G. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- H. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A14  
FICHA TÉCNICA  
ATÚN ALETA AMARILLA, EN HOJUELA, EN AGUA**

**1. DESCRIPCIÓN**

PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA CARNE DEL PESCADO PROVENIENTE DE LA ESPECIE *THUNNUS ALBACARES* (ATÚN ALETA AMARILLA), EN HOJUELAS, INMERSO EN UN MEDIO DE COBERTURA A BASE DE AGUA. DEBERÁ ESTAR ENVASADO HERMÉTICAMENTE EN UNA LATA.

PARA LA DENOMINACIÓN DE "HOJUELA" SE DEBERÁ CONSIDERAR LO INDICADO EN EL PUNTO 5, FRAC. 5.3, DE LA NOM-084-SCFI-1994. DADAS LAS CONDICIONES DE ENVASADO DEL PRODUCTO, SE SOLICITA QUE NO EXCEDA EL CONTENIDO DE SODIO DE 400 MG POR 100 G DE PRODUCTO.

**2. PRESENTACIÓN**

LATA DE 140 G DE ATÚN EN HOJUELA; CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	CLARO Y HOMOGÉNEO. NO DEBE PRESENTAR DECOLORACIÓN DEBIDA A PROCESOS QUÍMICOS O BIOLÓGICOS.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITEN OLORES A PUTREFACCIÓN O EXTRAÑOS.
SABOR	CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD DE PESCADO, FRESCO, SIN SABORES DESAGRADABLES POR CONTAMINACIÓN, ALTERACIÓN O DESCOMPOSICIÓN QUÍMICA O MICROBIOLÓGICA.
ASPECTO	HOJUELAS DE PESCADO QUE MANTIENEN LA ESTRUCTURA FIRME Y ELÁSTICA ORIGINAL DEL MÚSCULO, SIN PIEL Y SIN ESPINAS.

**4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**

PROTEÍNA	MÍNIMO 20%
CONTENIDO NETO	140 G
MASA DRENADA	MÍNIMO 100 G
SODIO	MÁXIMO 400 MG EN 100 G DE PRODUCTO

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MESÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
MESÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO

NOM-242-SSA1-2009

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

PLOMO	MÁXIMO 1.0 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.5 MG/KG
MERCURIO COMO METIL MERCURIO	MÁXIMO 1.0 MG/KG
ESTAÑO	MÁXIMO 100 MG/KG
HISTAMINA	MÁXIMO 100 MG/KG

NOM-242-SSA1-2009

**7. MATERIA EXTRAÑA**

EL PRODUCTO NO DEBERÁ PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA.

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.



#### 9. VIDA DE ANAQUEL

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES, NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

#### 10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

SE DEBERÁ ENVASAR EN LATA DE HOJALATA, DE TIPO SANITARIO QUE TENGA CIERRE HERMÉTICO, ELABORADO CON MATERIALES RESISTENTES A LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACIÓN Y A LAS CONDICIONES DE ALMACENAJE, DE TAL NATURALEZA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO, NO SE DISUELVAN ALTERANDO SUS CARACTERÍSTICAS O PRODUZCAN SUSTANCIAS TÓXICAS. LA TAPA DE LA LATA DEBERÁ PRESENTAR ABRE-FÁCIL.

#### 11. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

#### INGREDIENTES:

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECREciente, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, DE CONFORMIDAD CON LOS ORDENAMIENTOS JURÍDICOS CORRESPONDIENTES. IMPORTANTE INCLUIR EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.

#### LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_", "FECH CAD \_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

#### LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTenga DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

#### 12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADAS DE TAL FORMA QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTE CORRUGADO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE AL PESO DEL CONTENIDO, CON UN GROSOR ADECUADO QUE PROTEJA AL PRODUCTO CONTRA IMPACTO Y SOPORTE EL PESO DE LA ESTIBA MÁXIMA PARA EVITAR COMPACTACIÓN, DE FORMA RECTANGULAR PARA SU CORRECTA ESTIBA. EN LOS LUGARES DE ENTREGA NO SE ACEPTARÁN CORRUGADOS VENCIDOS, ROTOS O MALTRATADOS, AL DETECTARLOS ÉSTOS SERÁN DEVUELTOS.

**EL EMBALAJE DEBERÁ MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:**

NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO (EN PIEZAS), LOTE, CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, DOTACIÓN A LA QUE CORRESPONDE.

ESTA INFORMACIÓN TENDRÁ QUE PRESENTARSE IMPRESA EN EL CORRUGADO, O EN UNA ETIQUETA ADHERIDA AL MISMO QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, POR LO QUE EL TAMAÑO Y LA POSICIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA ELLO.

DE NO CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS, EL PRODUCTO NO SERÁ RECIBIDO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE ABORDO.

**13. OBSERVACIONES**

- A. EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- B. LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR MÍNIMO AL 90% CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- C. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- D. NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- E. SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- F. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.
- G. LOS INGREDIENTES EMPLEADOS EN EL PRODUCTO DEBERÁN SER DECLARADOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

**14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- A. LEY GENERAL DE SALUD
- B. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- C. NOM-242-SSA1-2009, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- D. NOM-084-SCFI-1994. ESPECIFICACIONES DE INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA PARA PRODUCTOS DE ATÚN Y BONITA PREENVASADOS.
- E. NOM- 251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- F. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- G. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- H. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES
- I. TODAS LAS QUE DERIVEN DE LA MEDICIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MANIFESTADAS EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**ANEXO A15  
FICHA TÉCNICA  
ENSALADA DE LEGUMBRES**

**1. DESCRIPCIÓN:**

ENSALADA ELABORADA DE LAS SIGUIENTES LEGUMBRES: CHÍCHARO, PAPA, ZANAHORIA Y EJOTES LAS CUALES DEBERÁN ESTAR EN TROZOS, COCIDAS Y PRESENTARSE ENVASADAS EN LATA; CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, INMERSOS EN UN MEDIO LÍQUIDO DE COBERTURA (SALMUERA), PROCESADOS TÉRMICAMENTE BAJO UN ESTRICTO CONTROL DE PRESIÓN Y TEMPERATURA QUE PERMITA EXTENDER SU VIDA ÚTIL Y MANTENER SU CALIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN.

DADAS LAS CONDICIONES DE ENVASADO DEL PRODUCTO, SE SOLICITA QUE NO EXCEDA EL CONTENIDO DE SODIO DE 400 MG POR 100 G DE PRODUCTO.

**2. PRESENTACIÓN:**

LATA DE 410 G, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	CARACTERÍSTICO DE CADA VERDURA, TONOS BEIGE, VERDE, NARANJA, CON SUFICIENTE INTENSIDAD.
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LAS VERDURAS EMPLEADAS. NO SE PERMITEN OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
SABOR	CARACTERÍSTICO DE LAS VERDURAS EMPLEADAS. NO SE PERMITEN SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	VERDURAS FRESCAS Y FIRMES CONTENIDAS EN SALMUERA.

**4. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

CONTENIDO NETO	410 G
MASA DRENADA	246 G
PH	4.4 – 5.0
SODIO	MÁXIMO 400 MG EN 100 G DE PRODUCTO

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MESÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
MESÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO

NOM-130-SSA1-1995

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-130-SSA1-1995 EN SU APARTADO 7.5.1

PLOMO	MÁXIMO 1 MG/KG
ARSÉNICO	MÁXIMO 1 MG/KG
CADMIO	MÁX. 0.2 MG/KG
ESTAÑO	MÁX. 100 MG/KG

**7. MATERIA EXTRAÑA**

EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA.

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF. ASÍ COMO LOS QUE SEÑALA LA NOM-130-SSA-1995 EN EL PUNTO 7.6.

**9. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES, NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE**

SE DEBERÁ ENVASAR EN LATA DE HOJALATA DE TIPO SANITARIO QUE TENGAN CIERRE HERMÉTICO, ELABORADOS CON MATERIALES RESISTENTES A LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACIÓN Y A LAS CONDICIONES DE ALMACENAJE, DE TAL NATURALEZA QUE NO REACCIONE CON EL PRODUCTO, NO SE DISUELVAN ALTERANDO SUS CARACTERÍSTICAS O PRODUZCAN SUSTANCIAS TÓXICAS. CON TAPA ABRE FÁCIL.

EN TODO CASO EL ENVASADO DEBERÁ CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO POR LA NOM-130-SSA1-1995.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010

ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

## 12. OBSERVACIONES

- EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR MÍNIMO AL 90% CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- DEBERÁ CONSIDERAR QUE SUS ETIQUETAS DEBERÁN CUMPLIR CON LO INDICADO EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

## 13. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-130-SSA1-1995. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO, Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO.
- NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A16  
FICHA TÉCNICA  
FRIJOL CLARO**

**1. DESCRIPCIÓN:**

SE DEFINE AL FRIJOL COMO UNA SEMILLA PERTENECIENTE A LA FAMILIA *FABACEAE*, DE LA SUBFAMILIA *PAPILONOIDEA* DEL GÉNERO *PHASEOLUS* Y DE ESPECIE *VULGARIS*. EL FRIJOL OBJETO DE ESTA ESPECIFICACIÓN DEBERÁ SER DE ORIGEN NACIONAL Y DE LA VARIEDAD CLARO, PUDIENDO SER DE LAS DENOMINACIONES *FLOR DE MAYO*, *BAYO*, *FLOR DE JUNIO*, *PERUANO* Y *PINTO NACIONAL*. DEBERÁ ENCONTRARSE EN CONDICIONES ADECUADAS PARA SU CONSUMO. SE SOLICITA CON GRADO DE CALIDAD EXTRA.

**2. PRESENTACIÓN:**

BOLSA CON 1 KG DE PRODUCTO, CON LAS IMPRESIONES INDICADAS EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	CAFÉ CLARO, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD SOLICITADA.
OLOR	CARACTERÍSTICO DE UN GRANO SANO, SECO Y LIMPIO. EN NINGÚN GRADO DE CALIDAD SE PERMITEN OLORES DE HUMEDAD, RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCIÓN DE CUALQUIER OTRO OLOR EXTRAÑO.
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	TÍPICO DE LA LEGUMINOSA, NO ALMIDONOSO, SIN SABORES EXTRAÑOS.
ASPECTO	TAMAÑO Y APARIENCIA UNIFORME, BRILLANTE, SIN MANCHAS, SIN DEFECTOS POR INSECTOS DE ALMACÉN O DE CAMPO, SIN GERMINAR, NO DEBERÁ PRESENTAR EXCESO DE IMPUREZAS, DEBERÁ OBSERVARSE LIMPIO Y SIN TIERRA.

**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

HUMEDAD	8-13.5%
CONTENIDO NETO	1000 G
<b>IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA: (0.30 %)</b>	
PIEDRAS	MÁXIMO 0.25%
OTROS	MÁXIMO 0.05%
<b>GRANOS DAÑADOS: (MÁXIMO 1.30%)</b>	
AGENTES METEOROLÓGICOS	0.70 %
HONGOS	0.20 %
INSECTOS Y ROEDORES	0.40 %
DESARROLLO GERMINAL	0.00 %
<b>VARIETADES: (MÁXIMO 2.50%)</b>	
CONTRASTANTES	0.50 %
AFINES	2.00 %
<b>GRANOS DEFECTUOSOS: (MÁXIMO 2.0%)</b>	
PARTIDOS O QUEBRADOS	0.80 %
MANCHADOS	0.50 %
AMPOLLADOS	0.70 %
PRESENCIA DE PLAGA	0.00 %
COCCIÓN EN OLLA DE PRESIÓN CASERA	MÁXIMO DE 55 A 70 MIN.

**5. MATERIA EXTRAÑA**

DEBERÁ CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD INDICADAS EN EL NUMERAL 4 DE LA PRESENTE, ADEMÁS EL PRODUCTO DEBE ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD (IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL, INCLUIDOS INSECTOS MUERTOS), COMO INDICA LA NMX-FF-038-SCFI-2016.

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

LOS GRANOS DE FRIJOL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, EN NINGÚN CASO DEBEN PRESENTAR EVIDENCIAS DE HABER SIDO TRATADOS PARA SEMILLAS DE SIEMBRA, NI CON APLICACIONES DE PLAGUICIDAS U OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS QUE SE ENCUENTREN FUERA DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA ESTABLECIDOS POR LA COFEPRIS O LA CICOPRAFEST. NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

CONTAMINANTE	MAXIMO PERMITIDO
PLOMO	0.2 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG

**7. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN. NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES, O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**8. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE**

SE DEBERÁ ENVASAR EN BOLSA DE POLIPROPILENO CON UN CALIBRE RESISTENTE AL PESO Y AL MANEJO.

PERFECTAMENTE SELLADO EN TODAS SUS UNIONES.

#### 9. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.

#### LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", "CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

#### LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE **NO NEGOCIABLE**, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL **NO DEBE CONTENER PLOMO**.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

#### 10. OBSERVACIONES

- A. LA SEMILLA UTILIZADA PARA LA PRODUCCIÓN COMERCIAL, PREFERENTEMENTE DEBE SER SEMILLA CALIFICADA ACORDE A LA LEGISLACIÓN COMPETENTE EN LA MATERIA (CATALOGO NACIONAL DE VARIETADES VEGETALES. SERVICIO NACIONAL DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE SEMILLAS. SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN. NO. 05. 2012.)
- B. EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- C. LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- D. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- E. NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- F. SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- G. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

#### 11. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- A. LEY GENERAL DE SALUD
- B. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- C. NMX-FF-038-SCFI-2016. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO-FABACEAS-FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-FF-038-SCFI-2013).
- D. NOM- 251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- E. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- F. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- G. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A17  
FICHA TÉCNICA  
FRUTA EN ALTO VACÍO EN JUGO DE FRUTA**

**1. DESCRIPCIÓN:**

FRUTA EMPACADA EN ALTO VACÍO, CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, SANA, FRESCA, LIMPIA, LIBRE DE CASCARA, Y CORAZÓN, CON JUGO DE FRUTA COMO MEDIO LÍQUIDO. LAS VARIEDADES DE FRUTA PODRÁN SER PIÑA, MANGO O GUAYABA TODA VEZ QUE ESTOS CUMPLAN CON LAS NORMAS DE SANIDAD QUE SE REQUIEREN PARA DICHO PRODUCTO Y QUE SATISFAGAN LAS NECESIDADES DEL PROGRAMA. NO DEBERÁ CONTENER: AZÚCARES AÑADIDOS, SABORIZANTES, COLORANTES ARTIFICIALES, EDULCORANTES, GRASA NI SAL. DADAS LAS CONDICIONES DE ENVASADO DEL PRODUCTO, SE SOLICITA QUE NO EXCEDA EL CONTENIDO DE SODIO DE 400 MG POR 100 G DE PRODUCTO.

**2. PRESENTACIÓN:**

BOLSA DE 3000 G, ETIQUETADA CONFORME A LO ESTABLECIDO POR EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	CARACTERÍSTICO DE LAS FRUTAS CONTENIDAS.
OLOR	CARACTERÍSTICO A LAS FRUTAS CONTENIDAS, SIN OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
SABOR	CARACTERÍSTICO DE LAS FRUTAS CONTENIDAS, SIN SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	TROZOS DE FRUTA QUE MANTIENEN LA ESTRUCTURA FIRME, SIN CASCARA, SIN CORAZÓN Y SIN HUESOS.

**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

CONTENIDO NETO (G)	3000 G
MASA DRENADA (G)	2000 G
° BRIX	9.5 A 13.0
PH	3.4 A 4.5
SODIO	MÁXIMO 400 MG/100G DE PRODUCTO

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MESÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
MESÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO

NOM-130-SSA1-1995

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.

PLOMO	MÁXIMO 1.0 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.2 MG/KG
ARSÉNICO	MÁXIMO 1 MG/KG

NOM-130-SSA1-1995

**7. MATERIA EXTRAÑA**

EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA.

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF. ASÍ COMO LOS QUE SEÑALA LA NOM-130-SSA-1995 EN EL PUNTO 7.6.

**9. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES, NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE**

BOLSA FLEXIBLE Y HERMÉTICA DE MATERIAL METALIZADO, POLI LAMINADO, RESISTENTE A LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACIÓN YA LAS CONDICIONES DE ALMACENAJE, DE TAL NATURALEZA QUE NO REACCIONE CON EL PRODUCTO, NO ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS O PRODUZCAN SUSTANCIAS TÓXICAS.

EMPACAR LAS PIEZAS EN UN CORRUGADO NUEVO, ACOMODADOS DE FORMA TAL QUE DURANTE SU ESTANCIA EN LA CAJA NO CHOQUEN ENTRE ELLAS, SE ROMPAN O MALTRATEN, ESTA CAJA DEBERÁ LLEVAR IMPRESA LA ESTIBA MÁXIMA QUE RESISTE EL CORRUGADO Y DEBERÁ SER RESISTENTE A LO QUE INDICA, ASIMISMO PRESENTARÁ EL NOMBRE DE LA EMPRESA, SU DIRECCIÓN, EL NOMBRE DEL PRODUCTO, LOTE, FECHA DE FABRICACIÓN Y FECHA DE CADUCIDAD.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-

INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

INGREDIENTES:

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- **NUTRIMENTOS DEBEN SER DECLARADOS EN EL SIGUIENTE ORDEN:** CONTENIDO ENERGÉTICO, LA CANTIDAD DE PROTEÍNAS, LA CANTIDAD DE GRASAS O LÍPIDOS, ESPECIFICANDO LA CANTIDAD QUE CORRESPONDA A GRASA SATURADA, DE HIDRATOS DE CARBONO O CARBOHIDRATOS, INDICANDO LA CANTIDAD CORRESPONDIENTE A AZÚCARES; LA CANTIDAD DE FIBRA DIETÉTICA Y DE SODIO.

LOTE Y CADUCIDAD:

- EL LOTE Y CADUCIDAD DEBEN MARCARSE EN FORMA INDELEBLE Y PERMANENTE, Y NO DEBE SER ALTERADA U OCULTADA DE FORMA ALGUNA HASTA QUE SEA ADQUIRIDO POR EL CONSUMIDOR.
- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**12. OBSERVACIONES**

- EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR MÍNIMO AL 90% CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.
- LOS INGREDIENTES EMPLEADOS EN EL PRODUCTO DEBERÁN SER DECLARADOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

**13. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO, Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.



**ANEXO A18  
FICHA TÉCNICA  
HOJUELAS DE AVENA DE GRANO ENTERO**

**1. DESCRIPCIÓN:**

HOJUELAS DE AVENA DE GRANO ENTERO, QUE DE ACUERDO CON LA NMX-F-289-NORMEX-2014, ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS GRANOS DE AVENA (AVENA SATIVA L.) PRIVADOS DE SUS TEGUMENTOS, PRECOCIDOS, LAMINADOS Y ADICIONADOS O NO DE ADITIVOS DE USO PERMITIDO POR LA SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA; SANOS Y LIMPIOS, EXENTOS DE MATERIA TERROSA Y EN PERFECTO ESTADO DE CONSERVACIÓN.

**2. PRESENTACIÓN:**

BOLSA CON 1000 G DE PRODUCTO, CON LAS IMPRESIONES INDICADAS EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	VARIÁ DE CREMA A BLANCO GRISÁCEO.
OLOR	MUY LIGERO Y TÍPICO DEL CEREAL. EXENTO DE OLORES A HUMEDAD O RANCIDEZ.
ASPECTO	LÁMINAS, HOJUELAS PEQUEÑAS Y BLANDAS.
SABOR	CARACTERÍSTICO A CEREAL, NO DEBERÁ TENER SABORES EXTRAÑOS. LIMPIAS, EXENTAS DE MATERIA TERROSA O IMPUREZAS.

**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

CONTENIDO NETO	1000 G
HUMEDAD	MÁXIMO 12.0%
PRESENCIA DE CASCARILLA	MÁXIMO 4 PIEZAS EN 50 G
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.8 G/30 G DE PRODUCTO

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MESOFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10,000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MÁXIMO 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO
PLOMO	0.5 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	20 MCG/KG

**7. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

**8. MATERIA EXTRAÑA**

ACORDE AL NUMERAL 5.2.2.3 DE LA NOM-247-SSA1-2008, NO DEBERÁ PRESENTAR MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR Y ESTAR EXENTO DE EXCRETAS, EN 50G DE PRODUCTO.

**9. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERÍODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES, NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE**

SE DEBERÁ ENVASAR POLIETILENO CON UN CALIBRE RESISTENTE AL PESO Y AL MANEJO, PERFECTAMENTE SELLADO EN TODAS SUS UNIONES.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECREciente, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, DE CONFORMIDAD CON LOS ORDENAMIENTOS JURÍDICOS CORRESPONDIENTES. **IMPORTANTE INCLUIR EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.**

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- **NUTRIMENTOS DEBEN SER DECLARADOS EN EL SIGUIENTE ORDEN:** CONTENIDO ENERGÉTICO, LA CANTIDAD DE PROTEÍNAS, LA CANTIDAD DE GRASAS O LÍPIDOS, ESPECIFICANDO LA CANTIDAD QUE CORRESPONDA A GRASA SATURADA, GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA, ÁCIDOS GRASOS TRANS Y COLESTEROL, HIDRATOS DE CARBONO O CARBOHIDRATOS, INDICANDO LA CANTIDAD CORRESPONDIENTE A AZÚCARES; LA CANTIDAD DE FIBRA DIETÉTICA Y DE SODIO.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- EL LOTE Y CADUCIDAD DEBEN MARCARSE EN FORMA INDELEBLE Y PERMANENTE, Y NO DEBE SER ALTERADA U OCULTADA DE FORMA ALGUNA HASTA QUE SEA ADQUIRIDO POR EL CONSUMIDOR.
- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_", "FECH CAD \_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: **"ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"**.
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**12. OBSERVACIONES**

- DEBERÁ CONSIDERAR QUE SUS ETIQUETAS DEBERÁN CUMPLIR CON LO INDICADO EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR MÍNIMO AL 90% CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.
- LOS INGREDIENTES EMPLEADOS EN EL PRODUCTO DEBERÁN SER DECLARADOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

**13. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- NOM-247-SSA1-2008. PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NMX-F-289-NORMEX-2014, ALIMENTOS-HOJUELA DE AVENA. ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-289-NORMEX-2008).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO

- ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA.
- Q. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- P. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES
- Q. TODAS LAS QUE DERIVEN DE LA MEDICIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MANIFESTADAS EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

ANEXO A19  
FICHA TÉCNICA  
LECHE DE VACA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA NATURAL

1. DESCRIPCIÓN:

LECHE DESCREMADA NATURAL DE VACA, QUE DE ACUERDO CON LA NOM-155-SCF1-2012 "ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SECRECIÓN DE LAS GLÁNDULAS MAMARIAS DE LAS VACAS, SIN CALOSTRO, EL CUAL DEBE SER SOMETIDO A TRATAMIENTOS TÉRMICOS U OTROS PROCESOS QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO; ADEMÁS PUEDE SOMETERSE A OTRAS OPERACIONES TALES COMO CLARIFICACIÓN, HOMOGENIZACIÓN, ESTANDARIZACIÓN U OTRAS SIEMPRE Y CUANDO NO CONTAMINEN EL PRODUCTO Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES DE SU DENOMINACIÓN". SE DENOMINA LECHE DESCREMADA AQUELLA QUE CONTIENE COMO MÁXIMO 5 G/L DE GRASA BUTÍRICA. DEBERÁ ESTAR ULTRAPASTEURIZADA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-243-SSA1-2010.

2. PRESENTACIÓN:

PRODUCTO CONTENIDO EN ENVASE DE 1 LITRO (MULTICAPA "TETRA BRIK") CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

COLOR	BLANCO CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LA LECHE, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS
SABOR	AGRADABLE, Y CARACTERÍSTICO DE LA LECHE, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS
ASPECTO	AGRADABLE, LÍQUIDO HOMÓGENEO EN COLOR Y CONSISTENCIA, NO DEBERÁ PRESENTAR AGLOMERACIONES PROTEÍNICAS NI GRASAS, NO MOSTRará PRECIPITACIONES.

4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

	MÍNIMO	MAXIMO
GRASA BUTÍRICA (G/L)		5
PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE (G/L)	30	
CASEÍNA (G/L)	24	
DENSIDAD A 15°C G/ML	1.031	
ACIDEZ EXPRESADA COMO ÁCIDO LÁCTICO (G/L)	1.3	1.7
SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE (G/L)	83	
LACTOSA (G/L)	43	52
PUNTO CRIOSCÓPICO °C (°H)	ENTRE -0,510 (-0,530) Y -0,536 (-0,560)	
CONTENIDO NETO	1,000 ML	

ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES:

VITAMINA A (RETINOL)	310 A 670 MCG/L (1033-2333 UI/L)
VITAMINA D3	5 A 7.5 MCG/L (200-300 UI/L)

PRUEBAS DE AUTENTICIDAD:

RELACIÓN CASEÍNA/PROTEÍNA	DE LOS 30 G/L QUE LA LECHE DEBE CONTENER COMO MÍNIMO, AL MENOS EL 80% DEBERÁ SER CASEÍNA.
CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS	REPORTAR CONTENIDO.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

CUENTA DE MESÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
CUENTA DE MESÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
CUENTA DE TERMÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
CUENTA DE TERMÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO

6. CONTAMINANTES QUÍMICOS

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. NO DEBERÁ CONTENER ADULTERANTES, NI INHIBIDORES, ASIMISMO DEBERÁ PASAR LA PRUEBA DE ANTIBIÓTICOS CON VALOR NEGATIVO, LOS LÍMITES MÁXIMOS PARA ESTOS CONTAMINANTES QUEDAN SUJETOS A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-243-SSA1-2010.

CONTAMINANTE	LIMITES MAXIMOS
ARSÉNICO	0.2 MG/KG
PLOMO	0.1 MG/KG
MERCURIO	0.05 MG/KG
AFLATOXINA M1	0.5 MICROGRAMOS/LT

INHIBIDORES	LIMITES
DERIVADOS CLORADOS	NEGATIVO
SALES CUATERNARIAS DE AMONIO	NEGATIVO
OXIDANTES	NEGATIVO
FORMALDEHIDO	NEGATIVO
ANTIBIÓTICOS	NEGATIVO

#### 7. MATERIA EXTRAÑA

SE CONSIDERARÁ COMO MATERIA EXTRAÑA TODO AQUELLO AJENO A LA NATURALEZA PROPIA DE LA LECHE. ACORDE AL NUMERAL 6.1.5.1 DE LA NOM-243-SSA1-2010, EL PRODUCTO NO DEBERÁ PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA.

#### 8. ADITIVOS

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

SE DEBERÁ CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN LOS APARTADOS 6.2.1.1 DE LA NOM-243-SSA1-2010 EN LO QUE RESPECTA A VITAMINAS PARA ESTE PRODUCTO.

#### 9. VIDA DE ANAQUEL

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES, NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

#### 10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

EL PRODUCTO SE DEBE CONTENER EN UN ENVASE TETRA BRICK, Y PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN SE DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE LA NO TOXICIDAD DEL MISMO, TANTO EN MATERIAL COMO EN TINTAS.

#### 11. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

#### INGREDIENTES:

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.

#### LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO

SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**

EL CONTENEDOR TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS, SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS QUE AL MOVIMIENTO PROVOQUEN LA RUPTURA DE LAS PIEZAS. LOS CONTENEDORES DEBERÁN PRESENTARSE CON LA MARCA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO Y TENER IDENTIFICADAS LAS FECHAS DE PRODUCCIÓN Y DE CADUCIDAD. EL EMBALAJE DEBE TENER IMPRESA LA ESTIBA MÁXIMA. SE SUGIERE CORRUGADO DE DOBLE CAPA PARA RESISTIR ADECUADAMENTE EL PESO DE LAS ESTIBAS.

**13. OBSERVACIONES**

- EL PRODUCTOR DEBERÁ ACREDITAR QUE LA LECHE PROVIENE DE UN HATO GANADERO SANO QUE CUBRE LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA, QUE TIENE PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR ESCRITO DEL MANEJO DE LAS VACAS QUE EMPLEA Y QUE LOS LLEVA A CABO.
- LA EMPRESA PRODUCTORA DEL PRODUCTO SOLICITADO DEBERÁ CUMPLIR CON LOS CONTROLES ESTABLECIDOS EN LA NOM-243-SSA1-2010 EN LO QUE RESPECTA A CONTROLES SANITARIOS HACIA EL PRODUCTO.
- EL PRODUCTO DEBERÁ SER DE ORIGEN NACIONAL
- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO
- LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO ADJUDICADO DEBERÁ CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN EL CUERPO DE LAS BASES, MISMAS QUE ESTÁN BASADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009 PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ ENTREGAR EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS CORRESPONDIENTES PARA SU EVALUACIÓN EN CADA ENTREGA ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN ENTREGADOS, ESE CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA. NO SE ACEPTARÁN LOS CERTIFICADOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.

**14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- NOM-243-SSA1-2010, PRODUCTOS Y SERVICIO LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS, MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-155-SCFI-2012. LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACION 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 PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A20  
FICHA TÉCNICA  
HABA ENTERA SECA**

**1. DESCRIPCIÓN**

HABA ENTERA SECA, ES UNA SEMILLA O GRANO MADURO Y SEPARADO DE SU VAINA. EL HABA ES PROCEDENTE DE LA ESPECIE *VICIA FABA L.*, DE COLOR CREMA CAFÉ, MARRÓN O VERDE. SE REQUIERE EN CONDICIONES ADECUADAS PARA SU CONSUMO, CON TEXTURA DURA Y COMPACTA, CONFORMADA POR UNA MISMA VARIEDAD, COLOR Y TAMAÑO. SE REQUIERE CON GRADO DE CALIDAD EXTRA.

**2. PRESENTACIÓN**

BOLSA CON 1 KG DE PRODUCTO, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TONALIDADES CREMA CAFÉ, MARRÓN O VERDE.
OLOR	CARACTERÍSTICO DE UN GRANO SANO, SECO Y LIMPIO. EXENTO DE OLORES A HUMEDAD, RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCIÓN DE CUALQUIER OTRO OLOR EXTRAÑO.
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	CARACTERÍSTICO A HABA NO ALMIDONOSO, SIN SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO	TAMAÑO Y APARIENCIA UNIFORME Y PROPIA DEL PRODUCTO, NO DEBERÁ PRESENTAR EXCESO DE IMPUREZAS, DEBERÁ OBSERVARSE LIMPIO Y SIN TIERRA.

**4. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

HUMEDAD	8-13.5%
CONTENIDO NETO	1000 G
<b>IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA: (0.30 %)</b>	
PIEDRAS	MÁXIMO 0.25%
OTROS	MÁXIMO 0.05%
<b>GRANOS DAÑADOS: (MÁXIMO 1.30%)</b>	
AGENTES METEOROLÓGICOS	0.70 %
HONGOS	0.20 %
INSECTOS Y ROEDORES	0.40 %
DESARROLLO GERMINAL	0.00 %
<b>VARIEDADES: (MÁXIMO 2.50%)</b>	
CONTRASTANTES	0.50 %
AFINES	2.00 %
<b>GRANOS DEFECTUOSOS: (MÁXIMO 2.0%)</b>	
PARTIDOS O QUEBRADOS	0.80 %
MANCHADOS	0.50 %
AMPOLLADOS	0.70 %
PRESENCIA DE PLAGA	0.00 %
COCCION EN OLLA DE PRESIÓN CASERA	MÁXIMO 45 MIN.

NMX-FF-038-SCFI2016

**5. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

NO DEBERÁ TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO QUE REPRESENTA UN RIESGO PARA LA SALUD.

CONTAMINANTE	MAXIMO PERMITIDO
PLOMO	0.2 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG

**6. MATERIA EXTRAÑA**

DEBERÁ CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD INDICADAS EN EL NUMERAL 4 DE LA PRESENTE, ADEMÁS EL PRODUCTO DEBE ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD (IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL, INCLUIDOS INSECTOS MUERTOS), COMO INDICA LA NMX-FF-038-SCFI-2016.

**7. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES, O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

#### 8. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

EL HABA ENTERA SECA DEBERÁ SER ENVASADA EN BOLSAS DE POLIETILENO CON UN CALIBRE RESISTENTE AL PESO Y AL MANEJO, PERFECTAMENTE SELLADO EN TODAS SUS UNIONES.

#### 9. ETIQUETADO:

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

#### CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.

#### LOTE Y CADUCIDAD:

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

#### LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

#### 10. OBSERVACIONES

- A. LA SEMILLA UTILIZADA PARA LA PRODUCCIÓN COMERCIAL, PREFERENTEMENTE DEBE SER SEMILLA CALIFICADA ACORDE A LA LEGISLACIÓN COMPETENTE EN LA MATERIA (CATALOGO NACIONAL DE VARIEDADES VEGETALES. SERVICIO NACIONAL DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE SEMILLAS. SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN. NO. 05. 2012.)
- B. EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- C. LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- D. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- E. NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- F. SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- G. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.
- H. LOS INGREDIENTES EMPLEADOS EN EL PRODUCTO DEBERÁN SER DECLARADOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

**11. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- A. LEY GENERAL DE SALUD
- B. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- C. NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS
- D. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- E. CODEX STANDARD 171-1989. NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.
- F. NMX-FF-038-SCFI-2016. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO-FABACEAS-FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-FF-038-SCFI-2013).
- G. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- H. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A21  
FICHA TÉCNICA  
LENTEJA DE PRIMERA**

**1. DESCRIPCIÓN**

LA LENTEJA ES UNA SEMILLA LEGUMINOSA DE COLOR VERDE Y DE FORMA APLANADA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS PAPILONÁCEAS O FABACEAE; EL TAMAÑO DE LA SEMILLA PUEDE VARIAR DESDE 3 A 8 MM. SE REQUIERE LENTEJA CON GRADO DE CALIDAD "PRIMERA", POR LO QUE DEBERÁ CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTABLECIDAS EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**2. PRESENTACIÓN**

PAQUETE CON 1 KG DE PRODUCTO, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	VERDE SECO, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.
OLOR	CARACTERÍSTICO DE UN GRANO SANO, SECO Y LIMPIO. EN NINGÚN GRADO DE CALIDAD SE PERMITEN OLORES DE HUMEDAD, RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCIÓN DE CUALQUIER OTRO OLOR EXTRAÑO.
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	CARACTERÍSTICO A LENTEJA NO ALMIDONOSO, SIN SABORES EXTRAÑOS.
ASPECTO	TAMAÑO Y APARIENCIA UNIFORME Y PROPIA DEL PRODUCTO, NO DEBERÁ PRESENTAR EXCESO DE IMPUREZAS, DEBERÁ OBSERVARSE LIMPIO Y SIN TIERRA.

**4. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

HUMEDAD	8%-13.5%
CONTENIDO NETO	1000 G
<b>IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA: (0.80 %)</b>	
PIEDRAS	MÁXIMO 0.50%
OTROS	MÁXIMO 0.30%
<b>GRANOS DANADOS: (MÁXIMO 2.40%)</b>	
AGENTES METEOROLÓGICOS	0.80 %
HONGOS	0.50 %
INSECTOS Y ROEDORES	1.00 %
DESARROLLO GERMINAL	0.10 %
<b>VARIETADES: (MÁXIMO 2.25%)</b>	
CONTRASTANTES	0.75 %
AFINES	1.50 %
<b>GRANOS DEFECTUOSOS: (MÁXIMO 5.50%)</b>	
PARTIDOS O QUEBRADOS	1.50 %
MANCHADOS	2.00 %
AMPOLLADOS	2.00 %
PRESENCIA DE PLAGA	0.00 %
COCCIÓN EN OLLA DE PRESIÓN CASERA	MÁXIMO 25 MIN.

**5. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.



CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO
PLOMO	0.2 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG

**6. MATERIA EXTRAÑA**

DEBERÁ CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD INDICADAS EN EL NUMERAL 4 DE LA PRESENTE, ADEMÁS EL PRODUCTO DEBE ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD (IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL, INCLUIDOS INSECTOS MUERTOS), COMO INDICA LA NMX-FF-038-SCFI-2016.

**7. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERÍODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES, O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**8. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE**

SE DEBERÁ ENVASAR EN BOLSA DE POLIETILENO CON UN CALIBRE RESISTENTE AL PESO Y AL MANEJO, PERFECTAMENTE SELLADO EN TODAS SUS UNIONES.

**9. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- EL LOTE Y CADUCIDAD DEBEN MARCARSE EN FORMA INDELEBLE Y PERMANENTE, Y NO DEBE SER ALTERADA U OCULTADA DE FORMA ALGUNA HASTA QUE SEA ADQUIRIDO POR EL CONSUMIDOR.
- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_", "FECH CAD \_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**10. OBSERVACIONES**

- LA SEMILLA UTILIZADA PARA LA PRODUCCIÓN COMERCIAL, PREFERENTEMENTE DEBE SER SEMILLA CALIFICADA ACORDE A LA LEGISLACIÓN COMPETENTE EN LA MATERIA (CATALOGO NACIONAL DE VARIEDADES VEGETALES. SERVICIO NACIONAL DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE SEMILLAS. SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN. NO. 05. 2012.)
- EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR MÍNIMO AL 90% CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA

FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.

- E. NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- F. SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- G. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.
- H. LOS INGREDIENTES EMPLEADOS EN EL PRODUCTO DEBERÁN SER DECLARADOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

**11. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- A. LEY GENERAL DE SALUD
- B. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- C. NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS
- D. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- E. NMX-FF-038-SCFI-2016. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO-FABACEAS-FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-FF-038-SCFI-2013).
- F. CODEX STANDARD 171-1989. NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.
- G. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- H. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A22  
FICHA TÉCNICA  
PASTA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA SOPA**

**1. DESCRIPCIÓN:**

PASTA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL, QUE DE ACUERDO CON LA NMX-F-023-NORMEX-2002, PASTA ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR EL AMASADO MECÁNICO DE SÉMOLA, SEMOLINA O HARINAS, ASÍ COMO MOLDEADO, LAMINADO O EXTRUIDO Y SOMETIDO O NO A UN PROCESO TÉRMICO DE DESECACIÓN. NO SE PERMITE EL USO DE HARINAS DIFERENTES A LAS DEL GÉNERO *TRITICUM DURUM* O MEZCLAS CON HARINAS DE OTROS CEREALES. LA "PASTA INTEGRAL" ES AQUELLA QUE CONTIENE UN MÍNIMO DE 2.5% Y MÁXIMO DE 5.5% DE SALVADO, SALVADILLO O ACEMITE DE TRIGO.

SE REQUIERE EN FORMA DE "MOÑO", "FIDEO", "LETRA" Y/O "CODO".

**2. PRESENTACIÓN:**

PAQUETE CON 200 G DE PRODUCTO, EN EMPAQUE RESISTENTE AL MANEJO Y PERFECTAMENTE SELLADO EN TODAS SUS PARTES. CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	AMARILLO PÁLIDO A CAFÉ CLARO.
OLOR	A HARINA, NO SE PERMITEN OLORES EXTRAÑOS, RANCIOS O PUTREFACTOS.
SABOR	CARACTERÍSTICO DE LA PASTA Y SIN SABORES EXTRAÑOS.
ASPECTO	NO DEBERÁ PRESENTAR DESPRENDIMIENTO DE COLOR CUANDO SE COMBINA CON AGUA

**4. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

HUMEDAD	MÁXIMO 13.0%
CONTENIDO NETO	200 G
PROTEÍNA BS (N X 6.25)	MÍNIMO 13.0%
CENIZAS	MÁXIMO 1.25%
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.8 G/30 G DE PRODUCTO

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

COLIFORMES TOTALES	MENOS DE 10 UFC/G
ESCHERICHIA COLI	AUSENTE
HONGOS	MÁXIMO 200 UFC/G

LEVADURAS	MÁXIMO 150 UFC/G
-----------	------------------

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

CONTAMINANTE	LIMITES MAXIMOS
PLOMO	0.5 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	20 MCG/KG

**7. MATERIA EXTRAÑA**

NO MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR Y ESTAR EXENTOS DE EXCRETAS, EN 50 G DE PRODUCTO.

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

**9. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES, NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE**

DEBE SER BOLSA DE POLIETILENO, QUE RESISTA EL MANEJO Y QUE NO IMPARTA SABORES U OLORES AL ALIMENTO DE TAL FORMA QUE PROTEJA A ÉSTE Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL SELLO DEBERÁ SER ALTAMENTE RESISTENTE, IMPIDIENDO EL PASO DE AIRE O CUALQUIER OTRO CONTAMINANTE AL INTERIOR DEL PRODUCTO.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES."
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, DE CONFORMIDAD CON LOS ORDENAMIENTOS JURÍDICOS CORRESPONDIENTES. IMPORTANTE INCLUIR EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- NUTRIMENTOS QUE DEBEN SER DECLARADOS: CONTENIDO ENERGÉTICO, LA CANTIDAD DE PROTEÍNAS, DE HIDRATOS DE CARBONO O CARBOHIDRATOS DISPONIBLES, INDICANDO LA CANTIDAD CORRESPONDIENTE A AZÚCARES; LA CANTIDAD DE GRASAS O LÍPIDOS, ESPECIFICANDO LA CANTIDAD QUE CORRESPONDA A GRASA SATURADA; LA CANTIDAD DE FIBRA DIETÉTICA, DE SODIO Y DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO QUE SE CONSIDERE IMPORTANTE, REGULADO POR LOS ORDENAMIENTOS JURÍDICOS APLICABLES.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_", "FECH CAD \_\_\_", "CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA

INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.

- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**12. OBSERVACIONES**

- A. DEBERÁ CONSIDERAR QUE SUS ETIQUETAS DEBERÁN CUMPLIR CON LO INDICADO EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- B. EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- C. LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR MÍNIMO AL 90% CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- D. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- E. NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- F. SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- G. DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ÉSTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.
- H. LOS INGREDIENTES EMPLEADOS EN EL PRODUCTO DEBERÁN SER DECLARADOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

**13. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- A. LEY GENERAL DE SALUD
- B. REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- C. NMX-F-023-NORMEX-2002. ALIMENTOS-PASTAS- CARACTERÍSTICAS, DENOMINACIÓN, CLASIFICACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980)
- D. NOM- 251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- E. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- F. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- G. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES
- H. TODAS LAS QUE DERIVEN DE LA MEDICIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MANIFESTADAS EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**ANEXO A23  
FICHA TÉCNICA  
CHICHAROS CON ZANAHORIA**

**1. DESCRIPCIÓN:**

PRODUCTO PRE ENVASADO ELABORADO A PARTIR DE **CHICHAROS CON ZANAHORIA**, LOS CUALES DEBEN VERSE FRESCOS, CON COLORES BRILLANTES Y DE BUEN SABOR Y AROMA. CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, FIRMES, LIBRES DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA AJENA AL PRODUCTO LOS CUALES DEBERÁN SER SOMETIDOS BAJO UN ESTRICTO CONTROL DE INSPECCIÓN DE LAVADO Y CORTADO DEPENDIENDO DEL TIPO DE VEGETAL A PROCESAR, INMERSOS EN UN MEDIO LÍQUIDO DE COBERTURA (SALMUERA), PROCESADOS TÉRMICAMENTE BAJO UN ESTRICTO CONTROL DE PRESIÓN Y TEMPERATURA QUE PERMITA EXTENDER SU VIDA ÚTIL Y MANTENER SU CALIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN.

DADAS LAS CONDICIONES DE ENVASADO DEL PRODUCTO, SE SOLICITA QUE NO EXCEDA EL CONTENIDO DE SODIO DE 400 MG POR 100 G DE PRODUCTO.

**2. PRESENTACIÓN:**

LATA DE 420 G, CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	CARACTERÍSTICOS DE LAS VERDURAS CONTENIDAS
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LAS VERDURAS CONTENIDAS, SIN

	OLORES EXTRAÑOS O DESGRADABLES.
SABOR	CARACTERÍSTICO DE LAS VERDURAS CONTENIDAS, SIN SABORES EXTRAÑOS O DESGRADABLES.
ASPECTO	VERDURAS FRESCAS, TIERNAS Y FIRMES.

**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

CONTENIDO NETO	420 G
MASA DRENADA	252 G
CLORUROS	MÁXIMO 2.0%
PH	5.5 A 6.5
SODIO	MÁXIMO 400 MG EN 100 G DE PRODUCTO

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MESÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
MESÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO

NOM-130-SSA1-1995

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-130-SSA1-1995 EN SU APARTADO 7.5.1

PLOMO	MÁX. 1 MG/KG
ARSÉNICO	MÁX. 1 MG/KG
CADMIO	MÁX. 0.2 MG/KG
ESTAÑO	MÁX. 100 MG/KG

**7. MATERIA EXTRAÑA**

EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA.

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF. ASÍ COMO LOS QUE SEÑALA LA NOM-130-SSA-1995 EN EL PUNTO 7.6.

**9. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES, NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE**

SE DEBERÁ ENVASAR EN LATA DE HOJALATA DE TIPO SANITARIO QUE TENGAN CIERRE HERMÉTICO, ELABORADOS CON MATERIALES RESISTENTES A LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACIÓN Y A LAS CONDICIONES DE ALMACENAJE, DE TAL NATURALEZA QUE NO REACCIONE CON EL PRODUCTO, NO SE DISUELVAN ALTERANDO SUS CARACTERÍSTICAS O PRODUZCAN SUSTANCIAS TÓXICAS. CON TAPA ABRE FÁCIL. EN TODO CASO EL ENVASADO DEBERÁ CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO POR LA NOM-130-SSA1-1995.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

LEYENDAS Y DISEÑO:

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "**ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA**".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

## 12. CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

PODRÁ EMPLEARSE EL EMBALAJE QUE DECIDA EL PROVEEDOR SIEMPRE Y CUANDO ÉSTE MANTENGA LA INTEGRIDAD DE LAS PIEZAS INTERNAS Y NO MODIFIQUE SUS CARACTERÍSTICAS, ASIMISMO DEBERÁ SER RESISTENTE AL MANEJO.

## 13. OBSERVACIONES

- EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR MÍNIMO AL 90% CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.
- LOS INGREDIENTES EMPLEADOS EN EL PRODUCTO DEBERÁN SER DECLARADOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

## 14. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- NMX-F-028-1981. ALIMENTOS PARA HUMANOS. CHICHAROS ENVASADOS.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS.
- NOM-130-SSA1-1995. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO.
- NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A24  
FICHA TÉCNICA  
HOJUELAS DE AVENA DE GRANO ENTERO**

### 1. DESCRIPCIÓN:

HOJUELAS DE AVENA DE GRANO ENTERO, QUE DE ACUERDO CON LA NMX-F-289-NORMEX-2014, ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS GRANOS DE AVENA (AVENA SATIVA L.) PRIVADOS DE SUS TEGUMENTOS, PRECOCIDOS, LAMINADOS Y

ADICIONADOS O NO DE ADITIVOS DE USO PERMITIDO POR LA SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA; SANOS Y LIMPIOS, EXENTOS DE MATERIA TERROSA Y EN PERFECTO ESTADO DE CONSERVACIÓN.

**2. PRESENTACIÓN:**

BOLSA CON 400 G DE PRODUCTO, CON LAS IMPRESIONES INDICADAS EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	VARÍA DE CREMA A BLANCO GRISáceO.
OLOR	MUY LIGERO Y TÍPICO DEL CEREAL. EXENTO DE OLORES A HUMEDAD O RANCIDEZ.
ASPECTO	LÁMINAS, HOJUELAS PEQUEÑAS Y BLANDAS.
SABOR	CARACTERÍSTICO A CEREAL, NO DEBERÁ TENER SABORES EXTRAÑOS. LIMPIAS, EXENTAS DE MATERIA TERROSA O IMPUREZAS.

**4. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

CONTENIDO NETO	400 G
HUMEDAD	MÁXIMO 12.0%
PRESENCIA DE CASCARILLA	MÁXIMO 4 PIEZAS EN 50 G
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.8 G/30 G DE PRODUCTO

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

MESOFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 10,000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MÁXIMO 30 UFC/G
HONGOS	MÁXIMO 300 UFC/G

**6. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO
PLOMO	0.5 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	20 MCG/KG

**7. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

**8. MATERIA EXTRAÑA**

ACORDE AL NUMERAL 5.2.2.3 DE LA NOM-247-SSA1-2008, NO DEBERÁ PRESENTAR MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR Y ESTAR EXENTO DE EXCRETAS, EN 50G DE PRODUCTO.

**9. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES, NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE**

SE DEBERÁ ENVASAR POLIETILENO CON UN CALIBRE RESISTENTE AL PESO Y AL MANEJO, PERFECTAMENTE SELLADO EN TODAS SUS UNIONES.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

**CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:**

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"

- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, DE CONFORMIDAD CON LOS ORDENAMIENTOS JURÍDICOS CORRESPONDIENTES. IMPORTANTE INCLUIR EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.
- **NUTRIMENTOS DEBEN SER DECLARADOS EN EL SIGUIENTE ORDEN:** CONTENIDO ENERGÉTICO, LA CANTIDAD DE PROTEÍNAS, LA CANTIDAD DE GRASAS O LÍPIDOS, ESPECIFICANDO LA CANTIDAD QUE CORRESPONDA A GRASA SATURADA, GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA, ÁCIDOS GRASOS TRANS Y COLESTEROL, HIDRATOS DE CARBONO O CARBOHIDRATOS, INDICANDO LA CANTIDAD CORRESPONDIENTE A AZÚCARES; LA CANTIDAD DE FIBRA DIETÉTICA Y DE SODIO.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- EL LOTE Y CADUCIDAD DEBEN MARCARSE EN FORMA INDELEBLE Y PERMANENTE, Y NO DEBE SER ALTERADA U OCULTADA DE FORMA ALGUNA HASTA QUE SEA ADQUIRIDO POR EL CONSUMIDOR.
- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.
- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_", "FECH CAD \_\_\_", CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL NO DEBE CONTENER PLOMO.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**12. OBSERVACIONES**

- DEBERÁ CONSIDERAR QUE SUS ETIQUETAS DEBERÁN CUMPLIR CON LO INDICADO EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR MÍNIMO AL 90% CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUBLOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.
- LOS INGREDIENTES EMPLEADOS EN EL PRODUCTO DEBERÁN SER DECLARADOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

**13. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- NOM-247-SSA1-2008. CEREALES Y SUS PRODUCTOS.
- NMX-F-289-NORMEX-2014 HOJUELA DE AVENA. ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS



- F. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA  
G. NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.  
H. LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES.

**ANEXO A25  
FICHA TÉCNICA  
LECHE SEMIDESCREMADA DE VACA EN POLVO**

**1. DESCRIPCIÓN:**

LECHE SEMIDESCREMADA DE VACA EN POLVO, QUE DE ACUERDO CON LA NOM-155-SCFI-2012 "ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SECRECIÓN DE LAS GLÁNDULAS MAMARIAS DE LAS VACAS SIN CALOSTRO, EL CUAL DEBE SER SOMETIDO A TRATAMIENTOS TÉRMICOS U OTROS PROCESOS QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO; ADEMÁS PUEDE SOMETERSE A OTRAS OPERACIONES TALES COMO CLARIFICACIÓN, HOMOGENIZACIÓN, ESTANDARIZACIÓN U OTRAS, SIEMPRE Y CUANDO NO CONTAMINEN EL PRODUCTO Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES DE SU DENOMINACIÓN". PODRÁ DENOMINARSE SEMIDESCREMADA, CUANDO CONTENGA ENTRE 12% (M/M) Y 14% (M/M) DE GRASA BUTÍRICA, ADEMÁS DE CUMPLIR CON EL RESTO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DESCRITAS EN EL APARTADO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**2. PRESENTACIÓN:**

SOBRE DE 250 G. CON IMPRESOS DEL EMPAQUE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL RUBRO CORRESPONDIENTE DE ESTA ESPECIFICACIÓN.

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

COLOR	BLANCO AMARILLENTO (CREMOSO).
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LA LECHE DE VACA, SIN PRESENTAR AROMAS DESAGRADABLES, RANCIOS O A QUEMADO.
SABOR	AGRADABLE, CARACTERÍSTICO DE LA LECHE DE VACA, SIN EDULCORANTES.
ASPECTO	POLVO FINO, SECO Y SIN GRUMOS, QUE SE DISUELVEN FÁCILMENTE Y QUE NO SE ASIENTA PASADOS ALGUNOS MINUTOS DE QUE SE ENCUENTRA DISPERSA EN EL AGUA.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

MESÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
MESÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS AEROBIOS	NEGATIVO
TERMÓFILOS ANAEROBIOS	NEGATIVO

**5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

	MÍNIMO	MÁXIMO
GRASA BUTÍRICA (%) (M/M)	12	14
HUMEDAD (%)		4
PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE EXPRESADAS COMO SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS (% <sup>0</sup> )	34	
CASEÍNA EXPRESADA EN SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS % (M/M)	27	
SODIO	MÁXIMO 400 MG/100 G.	
CONTENIDO NETO	250 G	

**ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES:**

VITAMINA A (RETINOL)	310 A 670 MCG/L (1033-2333 UI/L)
VITAMINA D3	5 A 7.5 MCG/L (200-300 UI/L)

**PRUEBAS DE AUTENTICIDAD:**

RELACIÓN CASEÍNA/PROTEÍNA	DE LOS 30 G/L QUE LA LECHE DEBE CONTENER COMO MÍNIMO, AL MENOS EL 80% DEBERÁ SER CASEÍNA.
CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS	REPORTAR CONTENIDO.

**MATERIAS PRIMAS**

DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-243-SSA1-2010, LA MATERIA PRIMA EMPLEADA PARA PRODUCIR ESTA LECHE DEBERÁ:

- NO PRESENTAR MATERIAS EXTRAÑAS, CONSERVADORES NI SUSTANCIAS NEUTRALIZANTES.
- NO COAGULAR POR EBULLICIÓN

- PRESENTAR LA PRUEBA DE ALCOHOL AL 68% NEGATIVA
- PRESENTAR LA PRUEBA DE INHIBIDORES BACTERIANOS NEGATIVA

**6. MATERIA EXTRAÑA**

ACORDE AL NUMERAL 6.1.6.2 DE LA NOM-243-SSA1-2010, EL PRODUCTO NO DEBERÁ PRESENTAR MATERIA EXTRAÑA.

**7. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

NO DEBE TENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. LOS LÍMITES MÁXIMOS PARA ESTOS CONTAMINANTES QUEDAN SUJETOS A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-243-SSA1-2010:

CONTAMINANTE	LIMITES MAXIMOS
ARSENICO	0.2 MG/KG
PLOMO	0.1 MG/KG
MERCURIO	0.05 MG/KG
AFLATOXINA M1	0.5 MICROGRAMOS/L

INHIBIDORES	LIMITES
DERIVADOS CLORADOS	NEGATIVO
SALES CUATERNARIAS DE AMONIO	NEGATIVO
OXIDANTES	NEGATIVO
FORMALDEHÍDO	NEGATIVO
ANTIBIÓTICOS	NEGATIVO

NOM-243-SSA1-2010

**8. ADITIVOS**

SOLO SE PODRÁN INCLUIR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LOS NO PUBLICADOS EN EL DOF.

SE DEBERÁ CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN LOS APARTADOS 6.2.1.1 DE LA NOM-243-SSA1-2010 EN LO QUE RESPECTA A VITAMINAS PARA ESTE PRODUCTO. (CUADRO ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES)

**9. VIDA DE ANAQUEL**

EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVAR SUS CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR UN PERIODO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA EN LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN.

NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE REMANENTES, NI LOTES DE ENTREGAS ANTERIORES O PRODUCTOS CON CADUCIDAD MENOR A LA ESTABLECIDA EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

**10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE**

EL PRODUCTO SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL INOCUO Y APROPIADO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, DE TAL MANERA QUE NO ALTERE NINGUNA DE LAS CARACTERÍSTICAS ESTABLECIDAS EN ESTA ESPECIFICACIÓN. CON SELLOS PERFECTAMENTE REFORZADOS QUE EVITEN SU APERTURA AL SER MANIPULADO.

**11. ETIQUETADO:**

EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIFICADAS EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS DEBE SER VERAZ Y DESCRIBIRSE Y PRESENTARSE DE FORMA TAL QUE NO INDUZCA A ERROR AL CONSUMIDOR CON RESPECTO A LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

**INGREDIENTES:**

- LA LISTA DE INGREDIENTES DEBE IR ENCABEZADA O PRECEDIDA POR EL TÉRMINO "INGREDIENTES:"
- LOS INGREDIENTES DEL ALIMENTO PRE ENVASADO DEBEN ENUMERARSE POR ORDEN CUANTITATIVO DECRECIENTE, ES DECIR, DEL INGREDIENTE DE MAYOR CONTENIDO AL DE MENOR CONTENIDO.
- SE DEBEN DECLARAR TODOS AQUELLOS INGREDIENTES O ADITIVOS QUE CAUSEN HIPERSENSIBILIDAD, INTOLERANCIA O ALERGIA, DE CONFORMIDAD CON LOS ORDENAMIENTOS JURÍDICOS CORRESPONDIENTES. IMPORTANTE INCLUIR EN EL EMPAQUE LEYENDA PRECAUTORIA.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:**

- LA DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS ES OBLIGATORIA, E INDEPENDIENTE DE LAS ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.

**LOTE Y CADUCIDAD:**

- LA CLAVE DEL LOTE DEBE SER PRECEDIDA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES: "LOTE", "LOT", "L", "LOTE", "LOTE", "LOT", "L", "LT", "LT", "LOT", O BIEN INCLUIR UNA REFERENCIA AL LUGAR DONDE APARECE.

- LA CADUCIDAD DEBE INDICARSE ANTEPONIENDO ALGUNA DE LAS SIGUIENTES LEYENDAS: "FECHA DE CADUCIDAD \_\_\_\_", "CADUCIDAD \_\_\_\_", "FECH CAD \_\_\_\_", "CAD, CAD, CAD".
- AL DECLARAR LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, SE DEBERÁ INDICAR EN LA ETIQUETA CUALQUIERA DE LAS **CONDICIONES ESPECIALES** QUE SE REQUIERAN PARA LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO SELLADO, SI DE SU CUMPLIMIENTO DEPENDE LA VALIDEZ DE LA FECHA.

**LEYENDAS Y DISEÑO:**

- EL ENVASE DEBERÁ PRESENTAR IMPRESA LA LEYENDA DE NO NEGOCIABLE, ASÍ COMO LA DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- TENDRÁ EL DISEÑO QUE LA CONVOCANTE ENTREGUE AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DE COMUNICADO EL FALLO, TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTENGA DEBERÁ SER PERFECTAMENTE LEGIBLE UTILIZANDO TINTA INDELEBLE, LA CUAL **NO DEBE CONTENER PLOMO**.
- EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS DEL PRODUCTO EL DISEÑO DEBERÁ ESTAR DENTRO DE LO SOLICITADO.

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LOS PUNTOS LISTADOS NO SON LOS ÚNICOS, SE DEBE CUMPLIR CON EL RESTO DE ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA NORMA MENCIONADA.

**12. OBSERVACIONES**

- EL PRODUCTO DEBERÁ SER DE ORIGEN NACIONAL Y EN CASO DE CONTENER MATERIA PRIMA IMPORTADA, DEBERÁ INDICARLO AL MOMENTO DE LA LICITACIÓN.
- EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR ELABORADO BAJO LAS NORMAS DE CALIDAD MEXICANAS Y OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A ESTE PRODUCTO.
- LA EMPRESA FABRICANTE DE ESTE PRODUCTO DEBERÁ CUMPLIR MÍNIMO AL 90% CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTIPULADAS EN LA NOM-251-SSA1-2009, PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ INGRESAR A LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD LAS MUESTRAS DE CADA ENTREGA, PARA QUE SEAN EVALUADAS, ACOMPAÑADAS DE UN CERTIFICADO DE CALIDAD QUE AMPARE LOS LOTES QUE SERÁN SUMINISTRADOS. EL CERTIFICADO DEBERÁ SER EMITIDO POR LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO O BIEN POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, NO SE ACEPTARÁN LOS EMITIDOS POR LAS EMPRESAS INTERMEDIARIAS.
- NO SE ACEPTARÁN LOTIFICACIONES IMPRESAS POR EL FABRICANTE DE LA PELÍCULA QUE ENVASA, SE DEBERÁ LOTIFICAR EN EL MOMENTO EN EL QUE EL PRODUCTO ES ENVASADO POR LA MÁQUINA QUE REALIZA ESTA OPERACIÓN.
- SE EVALUARÁ EL TRANSPORTE ENVIADO, POR LO QUE ÉSTE DEBE SER ADECUADO PARA LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS.
- DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ TENER EN CUENTA QUE NO SE ACEPTARÁN LOTES QUE AMPAREN TODA LA ENTREGA, TODA VEZ QUE ESTOS DEBERÁN SER SUB LOTIFICADOS PARA EFECTO DE RASTREABILIDAD.
- LOS INGREDIENTES EMPLEADOS EN EL PRODUCTO DEBERÁN SER DECLARADOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- EL PRODUCTOR DEBERÁ ACREDITAR QUE LA LECHE PROVIENE DE UN HATO GANADERO SANO QUE CUBRE LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA, QUE TIENE PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR ESCRITO DEL MANEJO DE LAS VACAS QUE EMPLEA Y QUE LOS LLEVA A CABO.

**16. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA**

- LEY GENERAL DE SALUD
- REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- NOM-243-SSA1-2010. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-155-SCFI-2012. LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-086-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA (EIASA). SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA. VIGENTES
- TODAS LAS QUE DERIVEN DE LA MEDICIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MANIFESTADAS EN ESTA ESPECIFICACIÓN.

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B PLAZO DE ENTREGA	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/OPD/1/2019 CONTRATO ABIERTO
15	MAYO	2019		

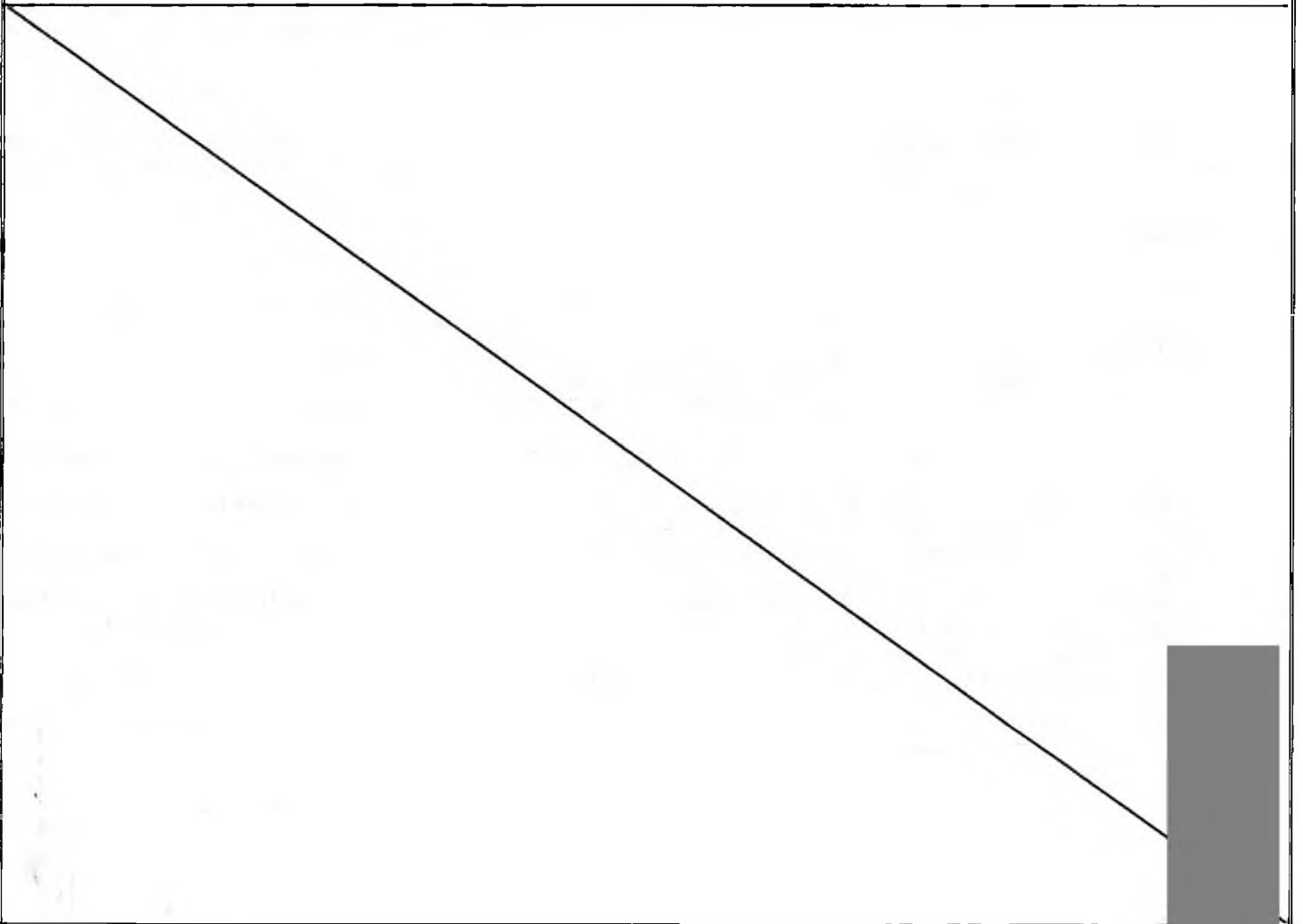
PARA LA CLAVE DE VERIFICACIÓN 2211010074-001 LAS ENTREGAS SERÁN PARCIALES CONFORME AL PROGRAMA ANUAL DE SUMINISTROS QUE SE PROPORCIONE A DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., UN DÍA POSTERIOR AL FALLO, CON UNA PRIMERA ENTREGA EN EL PERIODO DEL 15 DE MAYO AL 30 DE JUNIO Y OTRA ENTREGA EN EL PERIODO SEPTIEMBRE-OCTUBRE DE 2019.

PARA LA CLAVE DE VERIFICACIÓN 2211030023-001 LA ENTREGA SERÁ MENSUAL CONFORME AL PROGRAMA ANUAL DE SUMINISTRO QUE SE ENTREGUE A DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., UN DÍA POSTERIOR AL FALLO, PARA SU SUMINISTRO A PARTIR DE LA SEGUNDA QUINCENA DE MAYO HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2019. DENTRO DEL MES DE SUMINISTRO, CONTARÁ CON 5 DÍAS PARA HACER LA ENTREGA TOTAL DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS EN CADA MUNICIPIO.

PARA LA CLAVE DE VERIFICACIÓN 2211030025-001 LAS ENTREGAS SERÁN PARCIALES CONFORME AL PROGRAMA ANUAL DE SUMINISTRO QUE SE PROPORCIONE A DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., UN DÍA POSTERIOR AL FALLO, CON UNA PRIMERA ENTREGA EN EL PERIODO DEL 15 DE MAYO AL 30 DE JUNIO DE 2019, SEGUNDA ENTREGA EN EL PERIODO DE SEPTIEMBRE-OCTUBRE DE 2019 Y UNA TERCERA ENTREGA DE NOVIEMBRE-DICIEMBRE DE 2019.

PARA LA CLAVE DE VERIFICACIÓN 2211080030-001 LA ENTREGA SERÁ BIMESTRAL, CONFORME A LA PROGRAMACIÓN QUE ENTREGARÁ EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO A DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V. UN DÍA POSTERIOR AL FALLO, EN LA CUAL SE ESTABLECERÁ EL NÚMERO DE BIENES A ENTREGAR, LUGARES Y PERIODOS DE ENTREGA.

CUALQUIER CAMBIO EN LA PROGRAMACIÓN POR PARTE DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO, EN CUALQUIERA DE LAS CLAVES DE VERIFICACIÓN, DEBERÁ NOTIFICARSE A DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V. CON AL MENOS TRES DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C LUGAR DE ENTREGA	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/OPD/1/2019 CONTRATO ABIERTO
15	MAYO	2019		

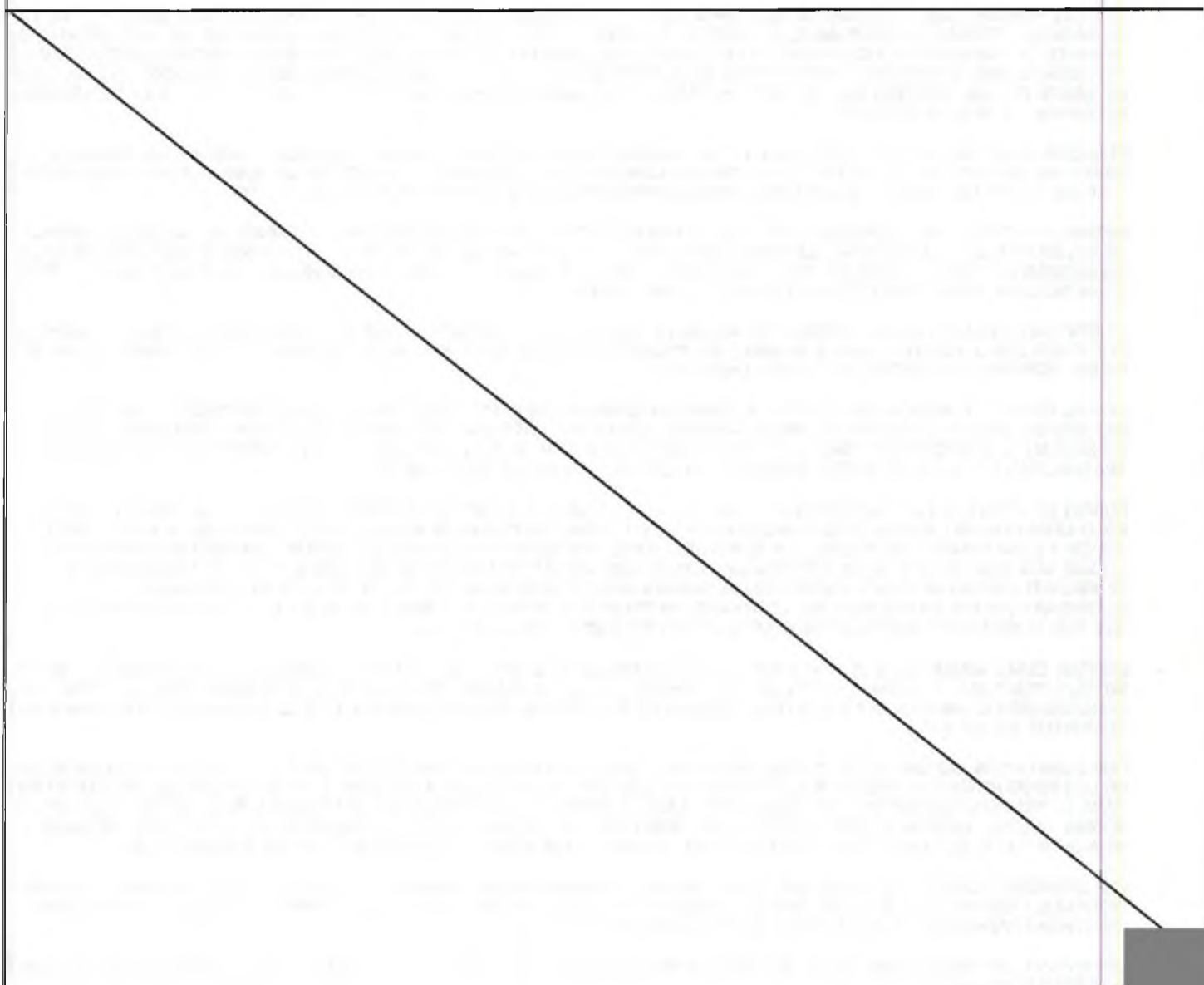
PARA LA CLAVE DE VERIFICACIÓN 2211010074-001 LA ENTREGA SERÁ EN LOS DESAYUNADORES COMUNITARIOS DEL ESTADO DE MÉXICO.

PARA LA CLAVE DE VERIFICACIÓN 2211030023-001 LA ENTREGA SERÁ EN LOS 125 SISTEMAS MUNICIPALES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

PARA LA CLAVE DE VERIFICACIÓN 2211030025-001 LA ENTREGA SERÁ EN LAS ESCUELAS DE EDUCACIÓN BÁSICA DEL ESTADO DE MÉXICO, REGISTRADAS EN EL PADRÓN DE ESCUELAS BENEFICIARIAS Y EN LOS LUGARES QUE ESTABLEZCA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO.

PARA LA CLAVE DE VERIFICACIÓN 2211080030-001 LA ENTREGA SERÁ EN LAS BODEGAS QUE DETERMINE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO.

CUALQUIER CAMBIO EN EL LUGAR DE ENTREGA POR PARTE DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO, EN CUALQUIERA DE LAS CLAVES DE VERIFICACIÓN, DEBERÁ NOTIFICARSE A DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., CON AL MENOS TRES DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO D COMPROMISOS DE LA EMPRESA DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/OPD/1/2019 CONTRATO ABIERTO
15	MAYO	2019		

**DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., SE COMPROMETE A:**

- CONTAR CON UN SISTEMA DE CONTROL PARA MATERIA EXTRAÑA EN LÍNEA DE PRODUCCIÓN Y UN SISTEMA DE DETECCIÓN PARA PARTÍCULAS METÁLICAS.
- CONTAR CON EL RESPALDO PARA EL SUMINISTRO DE LOS PRODUCTOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.
- CUMPLIR CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN EL ANEXO H DEL PRESENTE.
- PRESENTAR CON DIEZ DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN AL PRINCIPIO DE CADA ENTREGA DE DISTRIBUCIÓN, UN CERTIFICADO DE CALIDAD POR CADA LOTE A ENTREGAR EN EL CONTRATO Y MUESTRAS POR CADA PRODUCTO DE CADA UNO DE LOS LOTES A ENTREGAR CONFORME AL ANEXO E, A EFECTO DE GARANTIZAR QUE EL PRODUCTO QUE ENTREGARÁ MANTENDRÁ LA CALIDAD OFERTADA, ASIMISMO, QUE ACEPTA QUE LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD, DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO (DIFEM) LE ENTREGUE LA CARTA DE LIBERACIÓN, CUATRO DÍAS POSTERIORES A LA FECHA DE ENTREGA DE MUESTRAS.
- QUE LOS PARÁMETROS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICOS Y FISCOQUÍMICOS QUE SE PRESENTARON EN LAS MUESTRAS DE LA LICITACIÓN, DEBERÁN CONSERVARSE EN TODOS LOS PRODUCTOS CORRESPONDIENTES A CADA UNA DE LAS ENTREGAS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, YA QUE SERÁ EL PARÁMETRO DE EVALUACIÓN EN EL MONITOREO DE LAS ENTREGAS. ADICIONALMENTE, DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., DEBERÁ CUBRIR LOS COSTOS DERIVADOS DE LOS ESTUDIOS DE LABORATORIO QUE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE MÉXICO, DETERMINE PARA SU MONITOREO.
- REALIZAR LA ENTREGA DE PRODUCTOS EN LOS LUGARES DESCRITOS EN EL ANEXO C, DEBIENDO PRESENTAR COPIA DE LA CARTA DE LIBERACIÓN EMITIDA POR LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR DEL DIFEM, MISMA QUE SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.
- INICIAR LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS, HASTA CONTAR CON LA CARTA DE LIBERACIÓN QUE EXPIDE LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR DEL DIFEM, DE LO CONTRARIO DICHO ORGANISMO LO CONSIDERARÁ COMO PRODUCTO NO ENTREGADO, AUN HABIÉNDOSE RECIBIDO, HACIÉNDOSE ACREEDOR DE LA PENA CONVENCIONAL Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS CORRESPONDIENTES.
- IDENTIFICAR CADA CAJA DEL PRODUCTO MEDIANTE UNA ETIQUETA ADHERIDA QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE Y DEBERÁ CONTENER LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ESTIBA MÁXIMA, TOTAL DE PIEZAS CONTENIDAS Y DOTACIÓN CORRESPONDIENTE.
- QUE EL RECIBO DE MERCANCÍA O NOTA DE REMISIÓN CORRESPONDIENTE A LOS PRODUCTOS ENTREGADOS, CONTENGA LOS SIGUIENTES DATOS: DOTACIÓN CORRESPONDIENTE, LUGAR DE ENTREGA, PRODUCTO CON MARCA, PRESENTACIÓN, LOTE, CADUCIDAD Y CANTIDAD EN PIEZAS, A EFECTO DE GARANTIZAR QUE EL PRODUCTO ES EL OFERTADO, ASÍ COMO PARA TRAZABILIDAD DE LOS LOTES ENTREGADOS EN LOS LUGARES DESCRITOS EN EL ANEXO C.
- CUBRIR EL COSTO DE LOS ANÁLISIS QUE EL DIFEM LLEVE A CABO DE MANERA ALEATORIA (DE ACUERDO AL ANEXO I, PUNTO 2), ESTO SERÁ CON UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA) PARA LA EVALUACIÓN DE TODOS Y CADA UNO DE LOS PRODUCTOS QUE INTEGRAN EL PROGRAMA, A ELECCIÓN DEL DIFEM. ASIMISMO SE COMPROMETE A CUBRIR LOS GASTOS QUE SEAN GENERADOS CON MOTIVO DE LAS VISITAS DE VERIFICACIÓN A LAS INSTALACIONES DE LOS FABRICANTES SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA INDICADAS EN EL ANEXO H.
- ENTREGAR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, UN PRODUCTO CUYA MARCA SEA IGUAL A LA OFERTADA EN SU PROPUESTA Y QUE POR NINGÚN MOTIVO SOLICITARÁ CAMBIOS A LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS.
- CONTAR COMO MÍNIMO CON DOS ALMACENES DE DISTRIBUCIÓN DENTRO DEL ESTADO DE MÉXICO Y QUE CUMPLEN CON LA INFRAESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DEL ANEXO G. LO ANTERIOR SE DEBERÁ COMPROBAR CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO ANTE LA COFEPRIS O LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2018 A NOMBRE DE DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
- QUE CUENTA CON LAS UNIDADES VEHICULARES DE USO EXCLUSIVO PARA LA TRANSPORTACIÓN Y MANIOBRAS PARA LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS QUE INTEGRAN EL PROGRAMA, Y QUE GARANTIZARÁ QUE LAS UNIDADES VEHICULARES QUE SE REQUIERAN PARA LA TRANSPORTACIÓN DE LOS PRODUCTOS CUMPLAN DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y EL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS (CAPÍTULO III).
- LAS UNIDADES VEHICULARES DEBERÁN ESTAR LIMPIAS Y DEBERÁN CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO F. DICHAS UNIDADES DEBERÁN SER MODELO 2008 EN ADELANTE, Y ENCONTRARSE EN ÓPTIMAS CONDICIONES TANTO FÍSICAS COMO MECÁNICAS PARA GARANTIZAR LA ENTREGA OPORTUNA DE LOS PRODUCTOS.
- GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN LOS VEHÍCULOS QUE UTILIZARÁ PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE INTEGRAN EL PROGRAMA.
- DAR CUMPLIMIENTO A LO SEÑALADO EN EL ANEXO E, ANEXO G, ANEXO H Y ANEXO I DEL PRESENTE.
- QUE PARA LA CLAVE DE VERIFICACIÓN 2211080030-001 CANASTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., SE COMPROMETE A ENTREGAR DICHOS PRODUCTOS EN UNA CAJA DE CARTÓN CORRUGADO, CON CALIBRE QUE SOPORTE LA CANTIDAD DE PRODUCTOS, MEDIDAS DE ACUERDO AL NÚMERO DE PRODUCTOS E IMPRESA CON LA IMAGEN INSTITUCIONAL DEL PROGRAMA; DICHA IMAGEN SE ENTREGARÁ A DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO E INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL CERTIFICADO DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
15	MAYO	2019		CB/OPD/1/2019/ CONTRATO ABIERTO

1. FECHA DE EMISIÓN DEL CERTIFICADO.
2. NOMBRE DEL PRODUCTO.
3. MARCA.
4. PRESENTACIÓN.
5. NÚMERO DE LOTE.
6. CANTIDAD TOTAL DE PIEZAS POR LOTE.
7. FECHA DE CADUCIDAD.
8. FECHA DE PRODUCCIÓN.
9. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.
10. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.
11. RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS.
12. OBSERVACIONES ADICIONALES.
13. NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL LABORATORIO.

**NOTAS:** DE NO CONTAR CON TODOS LOS DATOS EN ESTA LISTA Y CORRECTAMENTE REPORTADOS LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS SOLICITADOS, NO SE ACEPTARÁ LA MUESTRA EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD.

NO SE ACEPTAN CERTIFICADOS QUE REPORTEN PARÁMETROS O LÍMITES PERMITIDOS EN LUGAR DE RESULTADOS REALES DE LOS ANÁLISIS SOLICITADOS.

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO F ASPECTOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS UNIDADES VEHICULARES DE LA EMPRESA DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V. PARA EL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN.	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
15	MAYO	2019		CB/OPD/1/2019 CONTRATO ABIERTO

LAS UNIDADES VEHICULARES DEBERÁN:

- SER EXCLUSIVAS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
- ENCONTRARSE LIMPIAS Y EN PERFECTO ESTADO.
- CONTAR CON LAS CONDICIONES ADECUADAS PARA PROTEGER DE LA HUMEDAD LOS BIENES TRANSPORTADOS.
- PRESENTAR LAS CONDICIONES SANITARIAS ADECUADAS.
- FUMIGARSE PERIÓDICAMENTE.
- SER MODELO 2008 EN ADELANTE.
- ENCONTRARSE EN ÓPTIMAS CONDICIONES TANTO FÍSICAS COMO MECÁNICAS PARA GARANTIZAR LA ENTREGA OPORTUNA DE LOS BIENES.



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO G</b> <b>INFRAESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALMACENES CON QUE DEBERÁ CONTAR LA EMPRESA DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/OPD/1/2019 CONTRATO ABIERTO
15	MAYO	2019		

PUNTO	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>A)</b>	<b>INSTALACIONES GENERALES DEL ALMACÉN.</b>		
	PISOS SIN GRIETAS, LIMPIOS, SECOS.		
	PAREDES SIN GRIETAS, LIMPIAS, SECAS.		
	TECHO SELLADO, LIMPIO, SECO, EN BUEN ESTADO.		
	EN CASO DE EXISTIR COLADERAS, ESTAR CUBIERTAS CON TAPAS AL RAS DEL SUELO.		
	VENTILACIÓN ADECUADA.		
	ILUMINACIÓN ADECUADA.		
	ACCESOS CERRADOS O CON IMPLEMENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS, CON CORTINAS HAWAIANAS.		
	SANITARIOS LIMPIOS, EN BUEN ESTADO, CON LAVAMANOS.		
	ÁREA PARA CONSUMO DE ALIMENTOS, LIMPIA Y EN BUEN ESTADO.		
	ÁREA PARA COLOCAR AFECTOS PERSONALES, LIMPIA Y EN BUEN ESTADO.		
	ALREDEDORES LIMPIOS, LIBRES DE MALEZA, BASURA O CUALQUIER FUENTE DE CONTAMINACIÓN.		
<b>B)</b>	<b>SISTEMA DE CONTROL DE PLAGAS (ROEDORES, INSECTOS, AVES)</b>		
	AL EXTERIOR.		
	AL INTERIOR (SIN PRESENCIA).		
	CARPETA DE INFORMACIÓN:		
	CONTRATO QUE DESCRIBA LOS SERVICIOS QUE PRESTA Y PROGRAMA DE ACTIVIDADES.		
	LICENCIA SANITARIA VIGENTE DEL PROVEEDOR.		
	PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.		
	MAPA DE UBICACIÓN DE LAS TRAMPAS.		
	DESCRIPCIÓN DEL TIPO DE TRAMPAS.		
	PRODUCTOS QUE EMPLEAN (SEAN AUTORIZADOS POR CICOPRAFEST).		
	HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUE EMPLEAN.		
	PROCEDIMIENTOS DE APLICACIÓN.		
	REGISTROS DE APLICACIÓN.		
	UBICACIÓN DE TRAMPAS FÍSICAS CONFORME AL MAPA.		
	CANTIDAD DE TRAMPAS FÍSICAS CONFORME AL MAPA POR ÁREA.		
	TRAMPAS FIJAS, LIMPIAS, PEGADAS A LA PARED, IDENTIFICADAS, CON TARJETA DE SERVICIO Y EN BUENAS CONDICIONES.		
<b>C)</b>	<b>IDENTIFICACIÓN DE RACKS.</b>		
	RACKS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEPARADOS DE LOS RACKS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA O QUÍMICOS.		
	RACKS ARMADOS CORRECTAMENTE, EN BUEN ESTADO, SIN EVIDENCIA DE OXIDACIÓN O PINTURA DESCARAPELADA, IDENTIFICADOS Y SEPARADOS DE LA PARED CON EL ESPACIO MÍNIMO PARA UNA ADECUADA LIMPIEZA Y SUPERVISIÓN DE CONTROL DE PLAGAS.		
<b>D)</b>	<b>IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS.</b>		
	MATERIAS PRIMAS.		
	PRODUCTO EN CUARENTENA.		
	MATERIALES DE DESECHO.		
	MATERIALES EMPLEADOS PARA REALIZAR LA LIMPIEZA.		
	MATERIALES EMPLEADOS PARA REALIZAR EL MANTENIMIENTO.		
	ZONAS DE CARGA Y DESCARGA.		

	MATERIAL DESCONTINUADO.		
E)	TARIMAS.		
	DE MADERA PRE-TRATADA PARA EL CONTROL DE PLAGAS (PRESENTAR DOCUMENTACIÓN QUE LO ACREDITE).		
	EN BUEN ESTADO, LIMPIAS, NO ASTILLADAS O ROTAS.		
	SUFICIENTES PARA LA OPERACIÓN ADECUADA DEL ALMACÉN.		
F)	ESTIBAS.		
	INDICACIÓN DE LA ESTIBA MÁXIMA.		
	LAS ESTIBAS SE ENCUENTRAN SEPARADAS DE LA PARED, CON EL ESPACIO MÍNIMO PARA UNA ADECUADA LIMPIEZA Y SUPERVISIÓN DE CONTROL DE PLAGAS.		
	LAS ESTIBAS SE ENCUENTRAN SEPARADAS DE LA PARED CON EL ESPACIO MÍNIMO PARA UNA ADECUADA LIMPIEZA Y SUPERVISIÓN DE CONTROL DE PLAGAS.		
	ESTIBAS IDENTIFICADAS.		
G)	PASILLOS LIBRES PARA UN ADECUADO FLUJO DE MATERIALES.		
H)	SISTEMA DE PRIMERAS ENTRADAS PRIMERAS SALIDAS EN BASE A CADUCIDADES DE PRODUCTO (PRESENTAR DOCUMENTACIÓN O REGISTROS QUE LO ACREDITEN).		
I)	DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD (PRESENTAR DOCUMENTACIÓN QUE LO ACREDITE Y REGISTROS DE SUPERVISIONES EN MATERIA DE CALIDAD).		
J)	PROCEDIMIENTOS, Y FORMATOS O REGISTROS DE:		
	RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA.		
	ROTACIÓN DE MATERIAL.		
	EMBARQUE DE PRODUCTO.		
	CONTROL DE CADUCIDADES DE LOTES.		
	LIMPIEZA (INCLUIR PROGRAMAS).		
	DISPOSICIÓN DE MATERIAL OBSOLETO, DE RECHAZO O FUERA DE ESPECIFICACIÓN.		

NOTA: LOS PUNTOS DESCRITOS ANTERIORMENTE DEBERÁN ACREDITARSE AL MOMENTO DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN CON LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE, MISMA QUE DEBERÁ ESTAR VIGENTE.

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO H PUNTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA REQUERIDOS NECESARIAMENTE EN LAS EMPRESAS PRODUCTORAS DE ALIMENTOS PARA EL DIFEM	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
15	MAYO	2019		CB/OPD/1/2019 CONTRATO ABIERTO

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

1. LOS EMPLEADOS DEBERÁN ESTAR ASEADOS Y CON ROPA LIMPIA (PREFERENTEMENTE UNIFORMADOS).
2. LA EMPRESA DEBERÁ CONTAR CON ESTACIONES DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS ASÍ COMO CON LOS REGISTROS DE ESTA ACTIVIDAD.
3. LOS EMPLEADOS DEBERÁN UTILIZAR CUBRE BOCAS Y COFIAS SIMPLES Y SIN ADORNOS QUE PUEDAN CAUSAR DAÑO EN EL PRODUCTO.
4. LOS EMPLEADOS DEBERÁN MANTENER SUS UÑAS CORTAS Y ASEADAS.
5. DEBERÁ ESTAR PROHIBIDO MASCAR, FUMAR, COMER O BEBER EN ÁREAS DE PROCESAMIENTO.
6. LOS EMPLEADOS DEBERÁN PRESCINDIR DE LAPICEROS, PLUMAS, TERMÓMETROS SUJETADORES U OTROS OBJETOS DESPRENDIBLES EN LOS BOLSILLOS SUPERIORES DE LA VESTIMENTA EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y MANEJO DE PRODUCTOS.
7. LOS EMPLEADOS NO DEBERÁN PORTAR ANILLOS, JOYAS, ADORNOS, COLLARES U OTROS ORNAMENTOS.
8. NO DEBERÁN ENCONTRARSE EN EL ÁREA DE CONTACTO CON EL PRODUCTO PERSONAS QUE MUESTREN HERIDAS.
9. SE DEBERÁ TENER COMO POLÍTICA, EL SOLICITAR A LOS VISITANTES QUE CUMPLAN CON LAS REGLAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LA PLANTA.
10. NO SE DEBERÁ TENER MOHOS POR HUMEDAD EN LOS TECHOS.
11. EL TECHO NO DEBERÁ PRESENTAR ORIFICIOS.
12. NO SE DEBERÁ EMPLEAR VIDRIO EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN, LO CUAL DEBE ESTAR ESTABLECIDO COMO POLÍTICA.
13. CONTAR CON SANITARIOS PROVISTOS DE PAPEL, TOALLAS DESECHABLES O SECADOR DE AIRE, JABÓN, RECIPIENTE PARA BASURA, LAVAMANOS Y TAZAS, Y QUE ESTOS SE ENCUENTREN LIMPIOS.
14. LAS LÁMPARAS DEBERÁN CONTAR CON SISTEMAS DE PROTECCIÓN EN CASO DE RUPTURA.
15. LOS CONTENEDORES DE BASURA SE DEBERÁN ENCONTRAR DEBIDAMENTE TAPADOS E IDENTIFICADOS.
16. CONTAR CON EQUIPO Y RECIPIENTES DE MATERIALES ADECUADOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

**MANTENIMIENTO**

1. LOS INSTRUMENTOS DE CONTROL DE PROCESO SE DEBERÁN CALIBRAR PERIÓDICAMENTE CONTANDO CON REGISTROS DE ESTA ACTIVIDAD.
2. EMPLEAR EN LOS PROCESOS GRASA PARA INDUSTRIA ALIMENTICIA.

**MATERIA PRIMA**

1. LAS MATERIAS PRIMAS SE DEBERÁN INSPECCIONAR ANTES DE ENTRAR A PROCESO.
2. SE DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADOS DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS EMPLEADAS.
3. IDENTIFICAR LA MATERIA PRIMA NO CONFORME.
4. IDENTIFICAR LOS LOTES DE MATERIA PRIMA Y SEGUIR CON ELLOS DURANTE EL PROCESO.
5. SE DEBERÁ CONTAR CON MANUALES DE PROCESO.
6. SE DEBEN MANTENER LAS ÁREAS DE FABRICACIÓN Y ALMACENAMIENTO LIMPIAS.
7. NO TENER ARTÍCULOS PERSONALES EN LAS ÁREAS DE PROCESO.
8. SE DEBE CONTAR CON CONTROLES PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.
9. SE DEBE ALMACENAR EL MATERIAL QUE SE EMPLEA PARA EL ENVASADO EN CONDICIONES DE LIMPIEZA.
10. SE DEBEN REALIZAR ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS A LOS PRODUCTOS DE MANERA PERIÓDICA.
11. SE DEBE CONTAR CON TRAMPAS PARA DETENER MATERIA EXTRAÑA.
12. SE DEBE CONTAR CON DETECTORES DE METAL COLOCADOS AL FINAL DE LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN, GARANTIZANDO QUE EL PRODUCTO ENVIADO SE ENCUENTRA LIBRE DE PARTÍCULAS METÁLICAS.

**CONTROL DE PLAGAS**

1. TODAS LAS ÁREAS DEBEN MANTENERSE LIBRES DE INSECTOS, ROEDORES, PÁJAROS U OTROS ANIMALES.
2. SE DEBE CONTAR CON UN CONTROLADOR DE PLAGAS EXTERNO.
3. SE DEBE CONTAR CON MAPAS QUE DELIMITEN EN DÓNDE SE ENCUENTRAN LAS TRAMPAS CONTRA ROEDORES.
4. SE DEBERÁN EMPLEAR SUSTANCIAS REGISTRADAS Y PERMITIDAS POR CICOPLAFEST.

**ALMACENAJE**

1. SE DEBERÁN PRACTICAR LAS PEPS.

**TRAZABILIDAD**

1. SE DEBERÁN CONTROLAR LOS LOTES DE MATERIA PRIMA HASTA PRODUCTO TERMINADO.
2. SE DEBERÁN CONTROLAR LOS LOTES DE MATERIA PRIMA HASTA LOS LUGARES DE ENTREGA DE PRODUCTO.

FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO I</b> <b>ACCIONES PARA EL MONITOREO DE LA CALIDAD</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/OPD/1/2019 CONTRATO ABIERTO
15	MAYO	2019		

LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR A TRAVÉS DE LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD, EFECTÚA UNA SERIE DE MONITOREOS PARA EVALUAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DEMÁS REQUERIMIENTOS CONCERNIENTES A LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS EN CADA ENTREGA EFECTUADA POR DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., AL DIFEM, MISMOS QUE SE DETALLAN A CONTINUACIÓN:

**1. EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.**

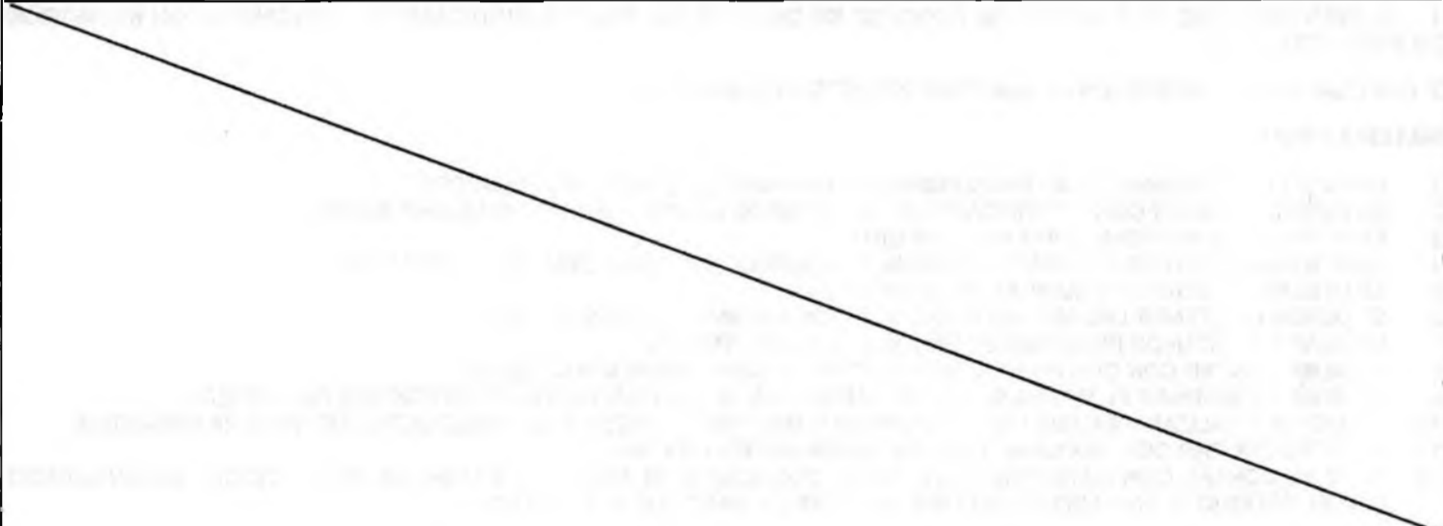
PREVIO A LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS EN BODEGAS SE DEBERÁN PRESENTAR MUESTRAS EN LA UNIDAD DE CONTROL DE CALIDAD, LAS CUALES SERÁN EVALUADAS EN EL LABORATORIO DE ESTA UNIDAD; VERIFICANDO QUE LOS LOTES PRESENTADOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS BÁSICOS DE LAS ESPECIFICACIONES CONVENIDAS EN EL CONTRATO CORRESPONDIENTE; AL TÉRMINO, SI EL PRODUCTO NO PRESENTA DEFECTOS GRAVES<sup>1</sup> SE ENTREGA AL PROVEEDOR UNA CARTA DE LIBERACIÓN.

**2. ANÁLISIS EN LABORATORIO ACREDITADO.**

EN POR LO MENOS EL 50% DE LAS VECES QUE SE ENTREGUE UN TIPO DE PRODUCTO, ÉSTE SERÁ EVALUADO EN UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A FIN DE QUE SEAN EVALUADOS TODOS LOS PARÁMETROS INDICADOS EN SU ESPECIFICACIÓN TÉCNICA; PARA LO CUAL SE SOLICITARÁ LA PRESENCIA DE UN REPRESENTANTE DE DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A. DE C.V., A FIN DE QUE ESTÉ PRESENTE EN EL MUESTREO DEL PRODUCTO EN CAMPO Y ASISTA A LA ENTREGA DE LOS INSUMOS AL LABORATORIO ACREDITADO, ESTO DE CONFORMIDAD CON LAS DISPOSICIONES MARCADAS POR DIF NACIONAL PARA LOS SISTEMAS ESTATALES DIF.

**NOTA:**

SE HAN DETERMINADO COMO *DEFECTOS GRAVES* LAS CUENTAS MICROBIOLÓGICAS MAYORES A LAS ESTABLECIDAS EN LAS ESPECIFICACIONES, LA DISMINUCIÓN DEL VALOR NUTRIMENTAL DEL INSUMO O ALGÚN FACTOR QUE PONGA EN RIESGO LA SALUD DEL BENEFICIARIO.



**VALIDACIÓN DE LOS ANEXOS**

**POR LA CONTRATANTE**

**I. HIROSHI GOROZPE TANAMACHI**  
**DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES**

EL PRESENTE CONTRATO SE ELABORA EN CUANTO A SUS ASPECTOS JURÍDICOS, POR LO QUE TRATÁNDOSE DE LOS RUBROS PRESUPUESTALES, ECONÓMICOS, TÉCNICOS Y OPERATIVOS DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN, LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES ESTÁ IMPOSIBILITADA PARA AVALARLOS POR NO SER DE SU COMPETENCIA, POR OTRA PARTE, NO SE PREJUJGA SOBRE LA VERACIDAD DE LOS DATOS E INFORMACIÓN CONTENIDOS EN DICHO INSTRUMENTO JURÍDICO, MISMOS QUE QUEDAN BAJO LA MÁS ESTRICTA RESPONSABILIDAD DEL ÁREA USUARIA.

**POR EL PROVEEDOR**

**REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA**  
**DESPENSAS Y PROVISIONES DE ALIMENTOS, S.A.**  
**DE C.V.**

FECHA DE SUSCRIPCIÓN		
DÍA	MES	AÑO
16	05	19