

**BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
NÚMEROS:**

**PAD-LPN-03-2014
COMPRANET: LA-020000-880-N4-2014,**

**BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO
PARA LA “ADQUISICIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y
ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS
COMPLEMENTARIOS A LAS Y LOS BENEFICIARIOS DE LOS
PROGRAMAS ALIMENTARIOS DEL CONSEJO ESTATAL DE LA
MUJER Y BIENESTAR SOCIAL (CEMyBS)”**

**CONCURSOS
EJERCICIO 2014.**

COSTO \$5,386.00



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA CONTRATACIÓN.
2. REQUISITOS QUE DEBEN CUBRIR LOS OFERENTES Y DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR.
3. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS CONJUNTAS
4. CELEBRACIÓN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.
5. INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS.
6. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.
7. ACTO DE ENTREGA DE MUESTRAS FÍSICAS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS
8. ACTO DE PRESENTACIÓN, APERTURA Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS, DICTAMEN Y FALLO.
9. FALLO DE ADJUDICACIÓN.
10. SUSCRIPCIÓN DE LOS CONTRATOS, PRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y DE LA GARANTÍA DE DEFECTOS O VICIOS OCULTOS.
11. SANCIONES A PROVEEDORES.
12. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.
13. LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SUSPENDIDA, CANCELADA O DESIERTA.
14. DISPOSICIONES GENERALES.

ANEXOS:

- ANEXO UNO (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES E INTEGRACIÓN DE LAS CANASTAS ALIMENTARIAS POR PROGRAMA).
- ANEXO A (DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA ÚNICA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES / CANTIDADES A CONTRATAR MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y, EN SU CASO, PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS).
- ANEXO A1 al A37 (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES).
- ANEXO B (SUMINISTRO DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS).
- ANEXO C (UBICACIÓN DE LOS CENTROS DE DISTRIBUCIÓN).
- ANEXO D (INFRAESTRUCTURA DE LOS CENTROS DE DISTRIBUCIÓN Y CONDICIONES DE LOS INMUEBLES).
- ANEXO E (OPERACIÓN DE LOS CENTROS DE DISTRIBUCIÓN).
- ANEXO F (PROCESO DE ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS A LAS Y LOS BENEFICIARIOS).
- ANEXO G (INFRAESTRUCTURA Y ASPECTOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES DE ARMADO DEL OFERENTE).
- ANEXO H (CÉDULA DE VERIFICACIÓN DE CENTROS DE DISTRIBUCIÓN).
- ANEXO I (DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS OFERENTES PARTICIPANTES EN SU PROPUESTA TÉCNICA).
- ANEXO J-1 (CANTIDAD DE MUESTRAS A ENTREGAR POR LOS LICITANTES).
- ANEXO J-2 (ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES QUE REALIZARÁ EL LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA EMA A LAS MUESTRAS FÍSICAS PRESENTADAS POR LOS LICITANTES).
- ANEXO K (ACCIONES PARA EL MONITOREO DE LA CALIDAD DE LOS BIENES Y ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS A LAS Y LOS BENEFICIARIOS).
- ANEXO L (INFORMACIÓN QUE DEBERÁ CONTENER EL CERTIFICADO DE CALIDAD).
- ANEXO-DOS (ESCRITO DE AUSENCIA DE IMPEDIMENTOS).
- ANEXO-TRES (ESCRITO DE IDENTIFICACIÓN DE CAPACIDAD).
- ANEXO CUATRO-A (FORMATO PARA ACLARACIONES O COMENTARIOS DE ORDEN TÉCNICO).



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

- ANEXO CUATRO-B (FORMATO PARA ACLARACIONES O COMENTARIOS DE ORDEN ADMINISTRATIVO).
- ANEXO CINCO-A (DOCUMENTO DE INCLUSIÓN).
- ANEXO CINCO-B (PÓLIZAS GLOBALES).
- ANEXO SEIS (DOCUMENTACIÓN QUE SE SOLICITARÁ AL OFERENTE ADJUDICADO EN CASO DE NO CONTAR CON SU CÉDULA DE PROVEEDOR VIGENTE EN EL GIRO CORRESPONDIENTE AL MOMENTO DE SUSCRIBIR LOS CONTRATOS).



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

**BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMEROS PAD-LPN-03-2014
COMPRANET: LA-020000-880-N4-2014, BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO
PARA LA ADQUISICIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS
Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS A LAS Y LOS BENEFICIARIOS DE LOS PROGRAMAS
ALIMENTARIOS DEL CONSEJO ESTATAL DE LA MUJER Y BIENESTAR SOCIAL (CEMYBS).**

El Gobierno del Estado de México, por conducto del **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, a través de la **Unidad de Apoyo Administrativo**, y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 78 y 129 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México; 1, 3 y 13 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de México; 1, 2 fracción II, 3, 11 fracciones II y VI, 15 fracción I, 18 fracciones I, III, V, X, XI, XII y XIII del Reglamento Interior del **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, publicado en la Gaceta del Gobierno el 29 de enero de 2007; 1 fracción IV, 3 fracción III, 4 fracción I, 5, 23 fracciones II y III, 26, 28 fracción I, 29, 30 fracción I, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 81 y 82 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios; 1 fracción IV, 2 fracción XIV, 61, 62, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89 Y 128 de su Reglamento; y demás disposiciones relativas y aplicables, lleva a cabo la Licitación Pública Nacional Presencial números **PAD-LPN-03-2014** y **COMPRANET: LA-020000-880-N4-2014**, en términos de las siguientes:

BASES

1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA CONTRATACIÓN

- A) El objeto de la presente Licitación Pública Nacional Presencial bajo la modalidad de Contrato Abierto es la adquisición, almacenamiento, distribución y entrega de canastas alimentarias y productos complementarios a las y los beneficiarios de los programas alimentarios del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar social (CEMYBS), así como la Instalación y Operación de los Centros de Distribución, en las mejores condiciones de precio, calidad, oportunidad y financiamiento y las demás que garanticen la mejor opción, durante el periodo del suministro del 01 de noviembre de 2014 al 31 de diciembre de 2015 y/o hasta que concluya el objeto de los contratos relativos al presente proceso licitatorio, de conformidad con el calendario de entrega y sujetándose a las cantidades señaladas en el ANEXO A, cuyas descripciones, cantidades y unidades de medida que integran cada CANASTA ALIMENTARIA, se deberán cubrir y satisfacer de acuerdo al ANEXO UNO del ANEXO TÉCNICO de las presentes bases.
- B) El suministro de las CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS incluye la integración de las mismas.

1.1. IDENTIFICACIÓN DEL REQUERIMIENTO

PARTIDA	DESCRIPCIÓN
ÚNICA	ADQUISICIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS A LAS Y LOS BENEFICIARIOS DE LOS PROGRAMAS “GENTE GRANDE” EN SUS DOS VERTIENTES Y “FUTURO EN GRANDE”.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

1.1.1. **GIRO:** 6321 **PROYECTOS PRODUCTIVOS Y ACCIONES DE FOMENTO.**
SUBGIRO: 6321-8 **DESPENSAS.**

Y/O:
GIRO: 2311 **PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS.**

1.1.2. **PROGRAMAS:** a) “Gente Grande” Vertientes:
• Adultos Mayores de 70 Años de Edad
• Adultos Mayores de 60 a 69 años de Edad
b) “Futuro en Grande”

1.1.3. **TIPO DE GASTO:** Programa de Acciones para el Desarrollo (PAD).

1.1.4. **CONVOCANTE:** Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social (CEMYBS) a través de su Unidad de Apoyo Administrativo.

1.1.5. **ÁREA USUARIA:** Dirección de Bienestar Social para Adultos Mayores del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social.

1.1.6. **CONVOCATORIA NÚMERO:** 003.

1.1.7. **FECHA DE PUBLICACIÓN:** 08 de septiembre de 2014.

1.1.8. **PERIODO DE CONSULTA Y VENTA DE BASES:** Del 08 al 10 de septiembre de 2014, en días hábiles, en horario de 09:00 a 18:00 hrs. en el domicilio de la Convocante, así como a través del Sistema COMPRANET, en la dirección electrónica <http://www.compranet.gob.mx>.

1.1.9. **DOMICILIO DE LA CONVOCANTE:** Oficinas de la Unidad de Apoyo Administrativo del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, ubicadas en el tercer piso del edificio marcado con el número 809 Poniente, de la Avenida José María Morelos y Pavón, Colonia La Merced, Código Postal 50080, Toluca de Lerdo, Estado de México. Teléfonos: 01 (722) 213.89.15, 213.89.16.

1.2. **CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN**

Los licitantes deberán señalar textualmente en sus propuestas las siguientes condiciones, comprometiéndose a cumplirlas:

1.2.1. **LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES:**

La entrega de los bienes objeto de la presente Licitación, previamente empacados y sellados en las cajas con la imagen institucional, se hará directamente a las y los beneficiarios en los Centros de Distribución que el oferente instalará de conformidad con los requerimientos del **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, los cuales se establecen en los ANEXOS C y D del ANEXO TÉCNICO de las presentes bases.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

1.2.2. REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE CANASTAS ALIMENTARIAS:

El oferente adjudicado deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad que se compromete a llevar a cabo el registro diario de las entradas y salidas de las canastas alimentarias y en su caso, productos complementarios por cada Centro de Distribución.

1.2.3. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES:

La entrega de **CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS** a las y los beneficiarios de cada programa, se realizará mensualmente, de acuerdo a las cantidades que resulten de la necesidad del abasto para el suministro de las mismas que realice el adjudicado y los conceptos por cada programa detallados en el ANEXO A y ANEXO UNO.

La entrega de **CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS** en los Centros de Distribución iniciará mínimo con una semana de anticipación al mes de suministro correspondiente.

En el caso de modificaciones en cuanto a las cantidades a surtir por Centro de Distribución, serán comunicadas por escrito o vía electrónica por el **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social** al licitante adjudicado, cinco días hábiles posteriores a la entrega de la dispersión mensual.

1.2.4. DEGUSTACIONES:

El oferente que resulte adjudicado en el presente proceso licitatorio deberá proporcionar el número de degustaciones que a continuación se indican, durante la vigencia de los contratos para un máximo de 300 personas en cada evento, durante la vigencia de los contratos, en las ubicaciones que solicite por escrito el Área Usuaría, diez días hábiles previos a la fecha de la degustación requerida:

DESCRIPCIÓN	MÍNIMO	MÁXIMO
DEGUSTACIÓN	150	200
PRODUCTO	01	04

1.3. CONDICIONES ECONÓMICAS

1.3.1. FORMA DE PAGO:

Previo conciliación y aprobación de las facturas por los titulares de la Dirección de Bienestar Social para Adultos Mayores y de la Unidad de Información, Planeación, Programación y Evaluación (UIPPE), el pago se realizará en moneda nacional, dentro de los cuarenta y cinco días hábiles posteriores a la presentación de las facturas por cada uno de los programas en la Unidad de Apoyo Administrativo del CEMyBS, que ampare la entrega realizada de acuerdo al calendario de suministros en cada uno de los Centros de Distribución señalados en el ANEXO C, del ANEXO TÉCNICO, a entera satisfacción del área usuaria y conforme a los reportes emitidos por la plataforma que registra las transacciones de las Tarjetas “Gente Grande” y “Futuro en Grande”, que para tal efecto contrate el Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social. No se aplicarán intereses, ni se otorgarán anticipos.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

1.3.2. **VIGENCIA DE LOS PRECIOS:**

Para la partida única:

Los precios serán fijos hasta el cumplimiento total de los contratos.

2. **REQUISITOS QUE DEBEN CUBRIR LOS OFERENTES Y DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR**

2.1. Poseer la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento conforme a las condiciones solicitadas por la convocante, y acreditar para la partida única un capital contable mínimo de quinientos millones de pesos, conforme al ANEXO DOS de las presentes bases. Tratándose de personas jurídica colectivas; deberán contar con mínimo tres años de haberse constituido a la fecha establecida en la convocatoria del presente proceso licitatorio.

En caso de propuestas conjuntas, el capital solicitado se podrá acreditar con la suma aritmética de los capitales individuales de cada una de las empresas que integren la participación conjunta.

2.2. Ser fabricante o productor de los bienes objeto de la presente Licitación Pública Nacional Presencial y presentar la documentación requerida en los numerales 12, 13, 14 y 15. del ANEXO I del ANEXO TÉCNICO.

2.3. No encontrarse en ninguno de los supuestos que consigna el artículo 74 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, así como el 164 de su Reglamento, conforme al ANEXO DOS de las presentes bases.

2.4. Abstenerse, por sí o por interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos que participen en el presente proceso licitatorio induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas en relación con los demás participantes.

2.5. Conocer la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, así como las Disposiciones Reglamentarias que regulan los procedimientos de contratación del Gobierno del Estado de México.

2.6. Los oferentes que se encuentren en el “Boletín de empresas contratistas y/o proveedores objetados en el Estado de México y otras Entidades”, que emite la Secretaría de la Contraloría del Gobierno del Estado de México, no podrán participar en la presente Licitación Pública Nacional Presencial, aun y cuando adquieran las bases de este proceso.

2.7. Adquirir oportunamente las bases de la presente Licitación Pública, dentro del plazo establecido para ello.

2.8. **REPRESENTACIÓN DE OFERENTES**

2.8.1. El oferente para participar en los actos de junta de aclaraciones y presentación, apertura, evaluación, dictamen y fallo de la presente Licitación Pública Nacional Presencial, podrá hacerlo de manera personal, para el caso de persona física deberá exhibir:

- Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de identificación oficial, credencial de elector vigente, cartilla del S.M.N. (no hayan pasado más de 20 años), o pasaporte vigente;



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

- 2.8.2. Tratándose de persona jurídico colectiva, por conducto de su representante o representantes que cuenten con facultades legales suficientes, debiendo presentar:
- Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, del poder notarial vigente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 7.768 del Código Civil Vigente del Estado de México, que acredite dicho carácter e identificación oficial.

Es importante destacar, que el poder notarial que acredita el carácter de representante deberá establecer el plazo por el que se otorga, de no especificarlo se presume que ha sido conferido por tres años, contados a partir de la fecha de su expedición, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 7.768 del Código Civil del Estado de México vigente y en el caso, de no encontrarse dentro de los tres años de vigencia a la fecha de efectuarse el acto de presentación, apertura y evaluación de propuestas, dictamen y fallo del presente proceso adquisitivo, la propuesta del oferente que se encuentre en esta situación será desechada.

- 2.8.3. Para el supuesto indicado en el punto 8.3.1. de las presentes bases, el oferente deberá considerar la asistencia al acto de presentación, apertura y evaluación de propuestas, dictamen y fallo, de su representante quién deberá acreditar dicho carácter con poder notarial vigente en términos del artículo 7.768 del Código Civil Vigente del Estado de México y deberá presentar el testimonio original o copia certificada y copia simple para su cotejo, así como original o copia certificada y copia simple de su identificación.

2.9. DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS OFERENTES

Los escritos que se solicitan a continuación en los numerales 2.9.1. y 2.9.2. deberán presentarse en papel membretado de la empresa participante, manifestado bajo protesta de decir verdad, lo siguiente:

- 2.9.1. Que cuenta con la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, elaborado en términos del ANEXO DOS (Escrito de ausencia de impedimentos) de las presentes bases y conforme al texto establecido; **el suprimir, modificar o requisitar en forma incorrecta el contenido del ANEXO DOS, será causa de desechamiento.**
- 2.9.2. Que tiene facultades suficientes para suscribir a nombre de su representada, la propuesta y de resultar adjudicado los contratos correspondientes. Este escrito deberá elaborarse en términos del ANEXO TRES (ESCRITO DE IDENTIFICACIÓN DE CAPACIDAD) y conforme al texto establecido, **el suprimir, modificar o requisitar en forma incorrecta el contenido del ANEXO TRES, será causa de desechamiento** o presentar Cédula de proveedor vigente, expedida por la Dirección General de Recursos Materiales en el giro correspondiente.
- 2.9.3. Certificado de Empresa Mexiquense vigente (oferentes que cuenten con el mismo). Documento opcional (no obligatorio).
- 2.9.4. Presentar original o copia certificada y copia simple para su cotejo inmediato, de los Estados Financieros al mes de julio del 2014 (Balance General y Estado de Resultados), dichos Estados Financieros deberán contar con el nombre y firma del representante legal y el Contador Público que los avala, anexando la Cédula Profesional del Contador e identificación oficial con fotografía del Representante Legal. Los Estados Financieros deberán de ser elaborados y presentados satisfaciendo plenamente con las normas de información financiera.
- 2.9.5. Presentar original o copia certificada y copia simple para su cotejo inmediato, de los Estados Financieros Dictaminados por Contador Público autorizado por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (Sistema de Administración Tributaria, SAT) del Ejercicio Fiscal 2013, anexando



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

original o copia certificada para cotejo y copia legible para su cotejo inmediato, de la cédula profesional del Contador Público que dictaminó, así como del oficio de la S.H.C.P. mediante el cual se le autoriza a dictaminar y demostrar que esté vigente.

- 2.9.6. Presentar original o copia certificada y copia simple para su cotejo inmediato, de la Declaración Anual correspondiente al Ejercicio Fiscal 2013 de Impuestos Federales (incluyendo los anexos referentes al Estado de Posición Financiera y Estado de Resultados), acompañados de los Pagos Provisionales de los tres meses anteriores al mes en que se emitan las bases de la presente Licitación Pública. Si son presentados a través de internet deberán de presentar copia simple legible.
- 2.9.7. Presentar original o copia certificada y copia simple para su cotejo inmediato, del acta constitutiva del oferente, inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, con al menos tres años de antigüedad de haberse constituido, así como sus modificaciones (las modificaciones al Acta Constitutiva serán a partir del año de 2010), en las cuales se encuentre establecido dentro del objeto social, la actividad que le permita suministrar las CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS, motivo del presente proceso licitatorio.
- 2.9.8. Cédula del Registro Federal de Contribuyentes.
- 2.9.9. Poder notarial amplio del Representante acreditado de la empresa, mismo que deberá ser otorgado a favor del asistente al acto y de quien suscribe las ofertas, si es que no son la misma persona, y deberá facultar al apoderado para realizar actos de administración, actos de dominio o bien, para realizar posturas y contraofertas en actos adquisitivos celebrados por la Administración Pública, lo anterior con el propósito de estar en posibilidad de realizar el procedimiento establecido en el artículo 87 fracción V del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios.

Para el supuesto indicado en el punto 8.3.1. de las presentes bases, el oferente deberá considerar la asistencia al acto de presentación, apertura y evaluación de propuestas, dictamen y fallo, de su representante, quién deberá acreditar dicho carácter con poder notarial vigente en términos del artículo 7.768 del Código Civil Vigente del Estado de México y deberá presentar el testimonio original o copia certificada y copia simple para su cotejo, así como original o copia certificada y copia simple de su identificación.

Para el caso de persona física, original o copia certificada y copia simple para su cotejo tanto de su Acta de Nacimiento como de su identificación oficial.

- 2.9.10. Carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado en el presente procedimiento adquisitivo, señalará domicilio en el territorio del Estado de México, para efectos de oír y recibir notificaciones de cualquier naturaleza.
- 2.9.11. Convenio de participación conjunta. (Aplica solo en caso de que los oferentes presenten propuestas conjuntas. las propuestas deberán ser firmadas por el representante común que haya sido designado por el grupo de personas).

Los oferentes que participen en el presente proceso adquisitivo con propuestas conjuntas deberán presentar de forma individual los documentos que se solicitan en los numerales 2.9.1. al 2.9.10. El que una persona física o jurídica colectiva integrante de la participación conjunta incumpla total o parcialmente con alguno de los requisitos solicitados en los numerales mencionados, será motivo suficiente para desechar la propuesta conjunta presentada.

- 2.9.12. La documentación adicional que se indica en el ANEXO I del ANEXO TÉCNICO y los que se señalan en las bases y su Anexo Técnico.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

3. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS CONJUNTAS

Con fundamento en el artículo 36 de Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, dos o más personas podrán presentar, conjuntamente, una propuesta, sin necesidad de constituir una sociedad o una nueva sociedad, en caso de personas jurídica colectivas; para tales efectos, en la propuesta y en el contrato se establecerán, con precisión, las obligaciones de cada una de ellas, así como la manera en que se exigiría su cumplimiento. En este supuesto, la propuesta deberá ser firmada por el representante común que, para ese acto, haya sido designado el grupo de personas, ya sea autógrafamente o por los medios de identificación electrónica autorizados por la Ley de Medios Electrónicos.

Cuando la propuesta conjunta resulte adjudicada con un contrato, dicho instrumento deberá ser firmado por el representante legal de cada uno de los participantes en la proposición, a quienes se considerará, para efectos del procedimiento y del contrato, como responsables solidarios o mancomunados, según se establezca en el propio contrato.

Lo anterior, sin perjuicio de que las personas que integran la propuesta conjunta puedan constituirse en una nueva sociedad, para dar cumplimiento a las obligaciones previstas en el convenio de proposición conjunta, siempre y cuando se mantengan en la nueva sociedad las responsabilidades de dicho convenio.

Las personas jurídicas colectivas que participen de manera conjunta en la presentación de una propuesta, deberán contar con mínimo tres años de haberse constituido a la fecha establecida en la convocatoria del presente proceso licitatorio.

Al efecto, los interesados deberán cumplir con los siguientes aspectos:

I. Tendrán derecho a participar adquiriendo, alguno de los integrantes del grupo, solamente un ejemplar de bases;

II. Deberán celebrar entre las personas que integran la agrupación, un convenio en los términos de la legislación aplicable, en el que establecerán con precisión los aspectos siguientes:

- ✓ a) Nombre y domicilio de las personas integrantes, indicando los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas;
- ✓ b) Nombre de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando los datos de los instrumentos por los que se acrediten las facultades de representación;
- ✓ c) Los datos del instrumento notarial por el que designan un representante común, con poder amplio y suficiente para atender lo relacionado con el presente procedimiento de licitación;
- d) La descripción del objeto del convenio y las obligaciones que deberán cumplir cada uno de los integrantes, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones;
- e) Previsión expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado en forma conjunta y solidaria con los demás integrantes, para obligarse por cualquier responsabilidad derivada del contrato que se firme; y
- f) El señalamiento de domicilio en territorio del Estado, para los efectos que se deriven del contrato.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

4. CELEBRACIÓN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES

- 4.1. Los oferentes que deseen participar en la junta de aclaraciones (optativa), deberán presentar su recibo de pago de bases (original y copia); ésta tendrá lugar el día 11 de septiembre de 2014 a las 11:00 horas, en la Sala de Usos Múltiples del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, sito en el primer piso del edificio marcado con el número 809 Poniente de la Avenida José María Morelos y Pavón, Colonia La Merced, Código Postal 50080, en la Ciudad de Toluca de Lerdo, Estado de México y deberán registrarse dentro de los treinta minutos anteriores a la hora programada para su celebración.
- 4.2. A partir de la hora de cierre del registro señalado para la junta de aclaraciones, no podrá aceptarse la participación de otras personas aun y cuando hayan adquirido bases y ésta no hubiere iniciado.
- 4.3. Los oferentes que participen en la junta de aclaraciones podrán formular por escrito preguntas o solicitar aclaraciones sobre los plazos o aspectos establecidos en las presentes bases. En ningún caso, con motivo de las preguntas o aclaraciones, se podrá sustituir o variar sustancialmente las características técnicas del servicio y de los bienes solicitados o adicionar otros distintos.
- 4.4. El oferente enviará sus preguntas sobre el contenido de las bases y sus anexos por escrito en papel membretado y en disco compacto, utilizando el formato del ANEXO CUATRO A Y CUATRO B a más tardar el día 10 de septiembre de 2014, antes de las 13:00 horas, a la Unidad de Apoyo Administrativo del CEMyBS, sito en el tercer piso del domicilio referido en el numeral 4.1. del presente apartado.
- 4.5. Las aclaraciones que se deriven de la Junta, formarán parte integrante de las bases y se entregará copia simple del acta correspondiente a las personas que acrediten haberlas adquirido y la soliciten en la Unidad de Apoyo Administrativo del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social.
- 4.6. A través del sistema COMPRANET, se podrá consultar el acta respectiva de la Junta de Aclaraciones, misma que será publicada en dicho Sistema, por la Unidad de Apoyo Administrativo.
- 4.7. La Unidad de Apoyo Administrativo del CEMyBS, bajo ninguna circunstancia, tendrá la obligación de enviar el acta correspondiente a algún oferente, que haya o no participado.
- 4.8. Los participantes que no hubieren asistido a la Junta de Aclaraciones podrán acudir a las oficinas de la Unidad de Apoyo Administrativo del CEMyBS, hasta un día hábil antes de la fecha de celebración del acto de presentación, apertura y evaluación de propuestas, dictamen y fallo, a solicitar una copia del acta respectiva, previa presentación del recibo de pago de bases, en horario de 09:00 a 17:00 hrs. o en el Sistema COMPRANET. El no hacerlo, será en perjuicio del propio interesado.

5. INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS

5.1. INDICACIONES GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS

- 5.1.1. Los oferentes deberán presentar en original, una propuesta técnica y una propuesta económica, las cuales tendrán que encontrarse por separado en sobres cerrados, con cinta adhesiva y firmados por el representante legal o quien tenga facultad para ello, estableciendo en el anverso de dichos sobres los siguientes datos:

- ✓Nombre, denominación o razón social del oferente;
- ✓Indicar si la propuesta es técnica o económica y;
- ✓Número de Licitación Pública Nacional Presencial.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

- 5.1.2. En la elaboración de dichas propuestas, los oferentes deberán observar las indicaciones generales siguientes:
 - 5.1.2.1. Se deberá indicar el nombre de la empresa y los documentos correspondientes se deberán elaborar en papel membretado.
 - 5.1.2.2. Se elaborarán en forma mecanográfica o por medios informáticos, en términos claros e indubitables, sin borraduras, raspaduras, enmiendas, entrelíneas o tachaduras.
 - 5.1.2.3. Deberán presentarse en idioma español.
 - 5.1.2.4. Las propuestas técnica y económica se dirigirán preferentemente a nombre de la Unidad de Apoyo Administrativo del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social.
 - 5.1.2.5. Se anotará el nombre del propietario o del representante legal de la empresa, o de quien tenga facultad legal para ello, de forma mecanográfica o por medios informáticos, así como su firma en original, tanto en la propuesta técnica y en la económica, al igual que en los demás documentos requeridos como parte integrante de las propuestas, las cuales deberán presentarse debidamente requisitadas en términos de las presentes bases. En el caso de oferentes con cédula de proveedor expedida por la Dirección General de Recursos Materiales de la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de México, se deberá anotar el nombre y firma del representante acreditado.
 - 5.1.2.6. La fecha de elaboración de sus propuestas deberá estar comprendida entre el día en que se emiten las presentes bases hasta el día de la celebración del acto de presentación, apertura, evaluación de propuestas, dictamen y fallo, anotando el número de la Licitación Pública Nacional Presencial.
 - 5.1.2.7. Los oferentes deberán presentar cada una de las hojas de sus ofertas rubricadas.

5.2. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

La propuesta económica será presentada a dos decimales y deberá contener lo siguiente:

- 5.2.1. La descripción general de los bienes ofertados en su propuesta técnica por cada canasta alimentaria.
- 5.2.2. El precio unitario de cada canasta alimentaria que constituyen la partida única y el importe total de las tres **CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS** (los precios deberán incluir impuestos y deben expresarse en moneda nacional), de la siguiente manera:
 - a) Programa “Gente Grande”, vertiente “Adultos Mayores de 70 Años de Edad”, detallar cada uno de los productos que integran la canasta y productos complementarios:

N°	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA DEL PRODUCTO PROPUESTA
PRECIO UNITARIO DE LA CANASTA Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS CON IMPUESTOS					\$



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

- b) Programa "Gente Grande", vertiente "Adultos Mayores de 60 a 69 Años de Edad", detallar cada uno de los productos que integran la canasta:

N°	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA DEL PRODUCTO PROPUESTA
PRECIO UNITARIO DE LA CANASTA CON IMPUESTOS					\$

- c) Programa "Futuro en Grande", detallar cada uno de los productos que integran la canasta:

N°	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA DEL PRODUCTO PROPUESTA
PRECIO UNITARIO DE LA CANASTA Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS CON IMPUESTOS					\$

- d) La suma aritmética de los precios unitarios de cada canasta con impuestos:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO CON IMPUESTOS
ÚNICA	Canasta alimentaria y productos complementarios del programa "Gente Grande", vertiente "Adultos Mayores de 70 Años de Edad"	\$
	Canasta alimentaria del programa "Gente Grande", vertiente "Adultos Mayores de 60 a 69 Años de Edad"	\$
	Canasta alimentaria del programa "Futuro en Grande",	\$
TOTAL		\$

- 5.2.3. El importe total de la propuesta desglosando el Impuesto al Valor Agregado (IVA) y el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) en número y el importe total neto ofertado con letra de la siguiente forma:

- a) Programa "Gente Grande", vertiente "Adultos Mayores de 70 Años de Edad", detallar cada uno de los productos que integran la canasta y productos complementarios, así como desglosar los impuestos:

N°	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA DEL PRODUCTO PROPUESTA
PRECIO UNITARIO DE LA CANASTA Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS SIN IMPUESTOS					\$
I.V.A.					\$
IEPS					\$
TOTAL					\$



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

- b) Programa "Gente Grande", vertiente "Adultos Mayores de 60 a 69 Años de Edad", detallar cada uno de los productos que integran la canasta, así como desglosar los impuestos:

N°	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA DEL PRODUCTO PROPUESTA
PRECIO UNITARIO DE LA CANASTA SIN IMPUESTOS					\$
I.V.A.					\$
IEPS					\$
TOTAL					\$

- c) Programa "Futuro en Grande", detallar cada uno de los productos que integran la canasta, así como desglosar los impuestos:

N°	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA DEL PRODUCTO PROPUESTA
PRECIO UNITARIO DE LA CANASTA Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS SIN IMPUESTOS					\$
I.V.A.					\$
IEPS					\$
TOTAL					\$

- 5.2.4. El importe total de la propuesta incluyendo el Impuesto al Valor Agregado (IVA) y el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) en número y letra ofertado, considerando las cantidades máximas de cada canasta de la siguiente forma:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO CON IMPUESTOS	CANTIDAD MÁXIMA	SUBTOTAL
ÚNICA	Canasta alimentaria y productos complementarios del programa "Gente Grande", vertiente "Adultos Mayores de 70 Años de Edad"			\$
	Canasta alimentaria del programa "Gente Grande", vertiente "Adultos Mayores de 60 a 69 Años de Edad"			\$
	Canasta alimentaria del programa "Futuro en Grande",			\$
TOTAL				\$



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

- 5.2.5. Establecer textualmente las condiciones económicas de la propuesta, sujetándose estrictamente a lo establecido en el punto 1.3. de las presentes bases.

6. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

- 6.1. La propuesta económica únicamente se abrirá en los casos en que la propuesta técnica sea aceptada por el **Comité de Adquisiciones y Servicios del CEMyBS.**

Para la apertura de la propuesta económica, se requiere la asistencia al acto, del representante legal del oferente o por quien tenga facultad legal para ello.

No se considerarán aquellos documentos que no se encuentren debidamente requisitados e incluidos en el sobre correspondiente.

7. ACTO DE ENTREGA DE MUESTRAS FÍSICAS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS

- 7.1. El acto de entrega de muestras físicas de los productos ofertados tendrá verificativo el día 12 de septiembre de 2014, a las 10:00 horas en la Sala de Usos Múltiples del CEMyBS, sito en el primer piso del edificio marcado con el número 809 Poniente de la Avenida José María Morelos y Pavón, colonia La Merced, código postal 50080, en la ciudad de Toluca de Lerdo, Estado de México.
- 7.2. Los oferentes interesados en entregar muestras deberán registrarse dentro de los treinta minutos anteriores a la hora programada para su inicio, en la Sala de Usos Múltiples del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, sito en el primer piso del edificio marcado con el número 809 Poniente de la Avenida José María y Pavón, colonia La Merced, código postal 50080, en la Ciudad de Toluca de Lerdo, Estado de México. Para tal efecto, los interesados deberán presentar el original o copia certificada del recibo de pago de bases.
- 7.3. A partir de la hora de cierre del registro señalado para el acto de entrega de muestras físicas de los productos, no podrá aceptarse la participación de otros oferentes que hayan adquirido bases, aun cuando éste, no haya iniciado.
- 7.4. El Área de Calidad de la Dirección de Bienestar Social para Adultos Mayores, llevará a cabo la recepción de las muestras y entregará el recibo de las mismas a cada licitante, quien deberá proporcionarlas apeándose a la descripción de los productos y cantidades establecidas en el formato del Anexo J1 de las presentes bases, con el objeto de que la Convocante envíe dichas muestras para su evaluación y análisis al laboratorio denominado BIOCLINICOS FLEMING, S.A. de C.V. – BIOFLEMING LABORATORIOS, el cual cuenta con el registro expedido por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), designado libremente por la Convocante. En caso de que en algún producto se soliciten diversos sabores, se cumplirá con la entrega de un solo sabor, el cual será a elección del licitante.
- 7.5. El resultado de los análisis formará parte de la evaluación de las propuestas técnicas de los licitantes. El resultado de los análisis expedidos por dicho laboratorio deberá reportar las especificaciones técnicas indicadas en el Anexo J2 y acordes a las fichas Técnicas descritas en los Anexos A1 al A37.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

- 7.6. De no presentarse las muestras en los términos solicitados en las presentes bases, o dichas muestras no correspondan a los productos ofertados en sus propuestas técnicas y económicas, o no cumplan las especificaciones técnicas requeridas en las bases de esta licitación, o no se realice el pago oportuno del costo de los análisis, así como no considerar lo que resultare de la junta de aclaraciones, será motivo de desechamiento de las propuestas.
- 7.7. En caso de que la cantidad de muestras presentadas por los licitantes o los resultados de los análisis emitidos por el laboratorio no coincidan con lo indicado en el Anexos J1, Anexo J2 y los Anexos del A1 al A37, respectivamente, de las bases de la presente licitación, será motivo de desechamiento de las propuestas técnicas de los licitantes.
- 7.8. Las muestras de los productos ofertados y presentados por los licitantes deberán contar con la presentación comercial, a excepción de los productos indicados en el Anexo J1.
- 7.9. El oferente deberá cubrir el importe de \$135,120.00 (Ciento treinta y cinco mil ciento veinte pesos 00/100 M.N.), monto que incluye el I.V.A. y corresponde al pago que se efectuará al citado laboratorio por la realización de los análisis de las muestras y su envío. Dicha cantidad deberá entregarse en efectivo por el oferente en el Área de Recursos Financieros adscrita a la Unidad de Apoyo Administrativo, sito en el tercer piso del edificio ubicado en la avenida José María Morelos y Pavón número 809 Poniente, colonia La Merced, código postal 50080, en Toluca, Estado de México.

8. ACTO DE PRESENTACIÓN, APERTURA Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS, DICTAMEN Y FALLO

CELEBRACIÓN DEL ACTO DE PRESENTACIÓN, APERTURA Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS, DICTAMEN Y FALLO

8.1. ACTO DE PRESENTACIÓN, APERTURA Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

- 8.1.1. El acto de presentación, apertura y evaluación de propuestas, dictamen y fallo, tendrá verificativo el día 18 de septiembre de 2014, a las 11:00 horas, en la Sala de Usos Múltiples del CEMyBS, sito en el primer piso del edificio marcado con el número 809 Poniente de la avenida José María Morelos y Pavón, colonia La Merced, código postal 50080, en la ciudad de Toluca de Lerdo, Estado de México.
- 8.1.2. Los oferentes interesados deberán registrarse dentro de los treinta minutos anteriores a la hora programada para su celebración, en la Sala de Usos Múltiples del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, sito en el primer piso del edificio marcado con el número 809 Poniente de la Avenida José María y Pavón, colonia La Merced, código postal 50080, en la Ciudad de Toluca de Lerdo, Estado de México. Para tal efecto, los interesados deberán presentar el original o copia certificada del recibo de pago de bases e identificación oficial.
- 8.1.3. A partir de la hora de cierre del registro señalado para el acto de presentación, apertura y evaluación de propuestas, no podrá aceptarse la participación de otros oferentes que hayan adquirido bases, aun cuando éste, no haya iniciado.
- 8.1.4. El acto se realizará de conformidad con el procedimiento establecido en los artículos 36, 37, 38, 39 y 40 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, así como los artículos 82, 83, 84, 85, 86, 87 y 88 de su Reglamento.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

- 8.2. Las ofertas económicas cuyas propuestas técnicas hayan sido desechadas, serán devueltas a los oferentes tres días hábiles posteriores a la fecha en que se notifique el fallo de adjudicación.
- 8.3. En los casos en que las propuestas económicas no sean convenientes para el **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, se procederá de la siguiente forma:
- 8.3.1. El servidor público designado por la convocante nombrará una a una a las empresas participantes, con el objeto de constatar la representación indicada en el punto 2.8. de las presentes bases, en caso de que alguno de los participantes no cumpla con este requisito, no podrá realizar una nueva propuesta económica.
- 8.3.2. El servidor público designado, hará del conocimiento de los oferentes, que los precios ofertados no son convenientes para la convocante, a fin de que por escrito y por separado, reduzcan los precios de sus propuestas. Para tal efecto, se les comunicará el precio de mercado y se les concederá el tiempo razonable para que presenten una nueva propuesta económica mediante el formato entregado por la convocante en el mismo acto, sin que éste sea suspendido; para su elaboración manuscrita.

Una vez conocidas estas propuestas económicas y si los precios ofrecidos resultan inconvenientes para la convocante, se concederá el término para que por segunda y última vez los oferentes presenten una nueva propuesta económica.

En caso de las propuestas presentadas no se encuentren dentro del precio del estudio de mercado; se declarará desierta la licitación, de conformidad con lo establecido en el artículo 40 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios.

- 8.3.3. Las nuevas propuestas económicas deberán formularse en moneda nacional, por escrito y por la partida única, considerando el precio unitario y total (los precios deben incluir impuestos), deberán entregarse firmadas por el propietario o representante legal al servidor público designado por la convocante, quien deberá llevar un registro de dichas propuestas, el cual se hará constar en el acta respectiva.
- 8.4. De lo señalado en el numeral 8.1, se levantará un acta circunstanciada que será firmada por los servidores públicos que intervienen en el acto, así como por los oferentes. La falta de firma de alguno de los asistentes, no invalidará el acto.
- 8.5. A los oferentes participantes en el presente proceso licitatorio, no se les permitirá la salida de la Sala de Usos Múltiples donde se lleva el concurso, ni tampoco el uso de teléfonos celulares o equipos de radiocomunicaciones.
- 8.6. Sólo se permitirá la entrada de un representante legal y una persona de apoyo por oferente.
- 8.7. **CAUSAS DE DESECHAMIENTO DE LAS PROPUESTAS DE LOS OFERENTES.**

Además de las que se han señalado en forma específica dentro de los apartados anteriores:

- 8.7.1. La omisión o incumplimiento de alguno de los requisitos, documentos o lineamientos establecidos en las presentes bases, así como no indicar de manera expresa y textual las condiciones de la contratación y económicas en términos de los numerales 1.2. y 1.3. de estas bases.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

- 8.7.2. No cotizar la totalidad de la partida requerida.
- 8.7.3. Si las características del Almacén de Armado no cumplen con las solicitadas en el ANEXO G. del ANEXO TÉCNICO de las presentes bases.
- 8.7.4. No presentar las Cartas Compromiso relativas a los Centros de Distribución, en los términos establecidos en las presentes bases.
- 8.7.5. Existan dos o más ofertas atribuibles a un mismo oferente o grupo empresarial.
- 8.7.6. Se compruebe el acuerdo entre oferentes para elevar el precio de los bienes, disminuir su calidad, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener ventaja sobre los demás oferentes, o afectar, en cualquier forma, el procedimiento de la Licitación Pública Nacional Presencial.
- 8.7.7. Haber proporcionado información que resulte falsa en algunas de las etapas del presente procedimiento.
- 8.7.8. Cuando se solicite a los oferentes participantes algún documento firmado por el representante legal de la empresa o por quien tenga facultad legal para ello y éste no se encuentre suscrito por el acreditado.
- 8.7.9. El suprimir y/o modificar o requisitar en forma incorrecta el contenido de los ANEXOS DOS y TRES y la falta de congruencias e inconsistencias de los datos que aparecen en los documentos presentados con lo asentado en dichos anexos.
- 8.7.10. Los que se encuentren en situación de mora o adeudo en el suministro de los bienes con cualquier dependencia u organismo del Estado de México, o en general hayan incumplido con sus obligaciones contractuales con éstas.
- 8.7.11. Encontrarse incluido dentro del Boletín de Empresas Contratistas y/o Proveedores Objetados en el Estado de México y otras Entidades, emitido por la Secretaria de la Contraloría del Gobierno del Estado de México.
- 8.7.12. El no incorporar a la propuesta correspondiente las aclaraciones que, en su caso, se hayan acordado durante la Junta de Aclaraciones.
- 8.7.13. La omisión o incumplimiento de alguno de los requisitos, documentos o lineamientos establecidos en los numerales 2., 2.9. y ANEXO I de las presentes bases.
- 8.7.14. Encontrarse en alguno de los supuestos que se estipulan en el artículo 74 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, así como el 164 de su Reglamento, conforme al ANEXO DOS de las presentes bases
- 8.7.15. Presentar errores aritméticos en la propuesta económica.
- 8.7.16. No cumplir con la capacidad económica o no acreditarla a través de los medios establecidos en las presentes bases.
- 8.7.17. Proporcionar información incompleta o fuera del plazo establecido en los apartados anteriores.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

- 8.7.18. No acreditar la experiencia o antigüedad de la empresa en los términos establecidos en las presentes bases.
- 8.7.19. No presentar la información financiera, contable y fiscal en los términos establecidos en las presentes bases.
- 8.7.20. No presentar por separado, en sobre cerrado y en original una propuesta técnica y una propuesta económica.
- 8.7.21. Presentar cualquiera de sus propuestas con borraduras, raspaduras, enmiendas, con entrelíneas o tachaduras.
- 8.7.22. No presentar sus propuestas o anexos en idioma español.
- 8.7.23. No estar dirigidas sus propuestas a nombre del **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**.
- 8.7.24. Presentar todos los documentos y escritos elaborados por el oferente dentro de su **propuesta técnica y económica**, sin el nombre del propietario o representante legal de la empresa o de quien tenga facultad legal para ello, así como no estar firmadas en original por éstos.
- 8.7.25. No firmar en original todos los documentos adicionales requeridos como parte de las propuestas, de acuerdo a lo establecido en las presentes bases.
- 8.7.26. No presentar en hoja membretada de su empresa, con firma o rúbrica de su representante legal o de la persona que esté facultada para ello, los anexos descritos en las presentes bases.
- 8.7.27. En caso de propuestas conjuntas, el no presentar sus propuestas firmadas por el representante común que haya sido designado por el grupo de personas, de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios.
- 8.7.28. En caso de que no se presenten las muestras, éstas no correspondan a los productos ofertados, no cumplan las especificaciones técnicas requeridas en las bases de esta licitación, no realicen el pago oportuno del costo de los análisis, así como no tomar en cuenta lo que resultare de la junta de aclaraciones, será motivo de descalificación.

Las propuestas presentadas por los oferentes, podrán ser desechadas en cualquier fase del procedimiento adquisitivo por el **Comité de Adquisiciones y Servicios del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, si se presenta cualquiera de los supuestos antes mencionados.

9. FALLO DE ADJUDICACIÓN.

La convocante, con base en el dictamen de adjudicación del **Comité de Adquisiciones y Servicios del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, emitirá por escrito el fallo de adjudicación, en cumplimiento con lo dispuesto en la fracción VI del artículo 36 y artículo 37 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios; y artículos 87 y 89 de su Reglamento.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

9.1. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE LAS PROPUESTAS

- 9.1.1. Los bienes objeto de la presente Licitación Pública Nacional Presencial se adjudicarán de manera total a un solo oferente, cuya propuesta cumpla y satisfaga las condiciones establecidas en las presentes bases, garantice el cumplimiento de los contratos y resulte la más conveniente en precio.
- 9.1.2. La capacidad administrativa, financiera, legal y técnica del oferente, para atender el requerimiento solicitado.
- 9.1.3. El comportamiento del oferente ante el Gobierno del Estado de México en cuanto al cumplimiento de contratos adjudicados.
- 9.1.4. El cumplimiento de las especificaciones técnicas de los bienes ofertados, verificando que satisfagan lo solicitado y sean los más convenientes para la integración de las canastas alimentarias, de acuerdo a la evaluación del Área Usuaría.
- 9.1.5. El reunir los requisitos legales, técnicos y económicos requeridos en las presentes bases, así como el precio ofertado más conveniente.
- 9.1.6. Las condiciones comerciales de cada uno de los productos ofertados y económicas de las propuestas aceptadas como solventes, sean éstas mejores y cumplan con lo requerido en bases.
- 9.1.7. En el caso de que dos o más propuestas se encuentren en condiciones de igualdad, se considerará el ofrecimiento de bienes y/o servicios agregados que los licitantes ofrezcan, sin costo alguno para el Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social.

9.2. DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN.

- 9.2.1. El **Comité de Adquisiciones y Servicios del CEMyBS**, evaluará las propuestas técnicas y económicas, así como formulará el dictamen que servirá de base para el fallo de adjudicación, en el que se hará constar la reseña cronológica de los actos del procedimiento y el análisis de las propuestas, invocando las razones, así como el fundamento de su desechamiento; la adjudicación se efectuará a favor del oferente que de entre los participantes reúna los requisitos solicitados en las bases y haya ofrecido las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad de los bienes y financiamiento para la convocante.
- 9.2.2. Los bienes objeto de la presente Licitación Pública Nacional Presencial se adjudicarán de manera total a un solo oferente, cuya propuesta cumpla y satisfaga las condiciones establecidas en las presentes bases, garantice el cumplimiento de los contratos y resulte la más conveniente en los productos ofertados y precio.
- 9.2.3. El **CEMyBS**, preferirá, en igualdad de circunstancias a personas físicas o jurídico colectivas que cuenten con el Certificado de Empresa Mexiquense vigente, en términos del Código Administrativo del Estado de México, siempre que el diferencial entre el importe propuesto por algún oferente que tenga dicho certificado y el precio más bajo de una propuesta presentada por algún oferente que carezca del mismo, no sea superior al uno por ciento.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

9.3. EMISIÓN Y COMUNICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN

La convocante, con base en el dictamen de adjudicación del **Comité de Adquisiciones y Servicios del CEMyBS**, emitirá por escrito el fallo de adjudicación y lo dará a conocer a los licitantes, de conformidad con lo que establece la fracción VI del artículo 36 y 37 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios; y 87 y 89 de su Reglamento.

9.3.1. El fallo de adjudicación será irrevocable.

10. SUSCRIPCIÓN DE LOS CONTRATOS, PRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y DE LA GARANTÍA DE DEFECTOS O VICIOS OCULTOS

10.1. CONDICIONES DE LOS CONTRATOS

Los contratos se elaborarán uno para cada Programa y vertiente, en términos de las disposiciones legales aplicables en la materia, de las presentes bases, e inclusive comprenderá aquellas condiciones aceptadas, expresa o tácitamente por el proveedor adjudicado, siempre y cuando no contravenga lo establecido en la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y su Reglamento.

CANTIDADES A CONTRATAR MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

PARTIDA	PROGRAMA	VERTIENTE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
ÚNICA	“GENTE GRANDE”	“ADULTOS MAYORES DE 70 AÑOS DE EDAD”	CANASTA ALIMENTARIA Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS	1,351,661	2,252,768
	“GENTE GRANDE”	“ADULTOS MAYORES DE 60 A 69 AÑOS DE EDAD”	CANASTA ALIMENTARIA	1,168,339	1,947,232
	“FUTURO EN GRANDE”	NO APLICA	CANASTA ALIMENTARIA	33,000	55,000



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

10.2. SUSCRIPCIÓN DE LOS CONTRATOS

- 10.2.1. Los contratos estarán a disposición del oferente adjudicado, en la **Unidad de Apoyo Administrativo del CEMyBS**, sita en el tercer piso del edificio marcado con el número 809 Poniente de la avenida José María Morelos y Pavón, colonia La Merced, código postal 50080, en la ciudad de Toluca de Lerdo, Estado de México, en un horario de 09:00 a 17:00 horas de lunes a viernes, en días hábiles, debiendo presentar la documentación indicada en el ANEXO SEIS o su Cédula de Proveedor vigente, expedida por la Dirección General de Recursos Materiales, en el giro correspondiente.
- 10.2.2. El oferente adjudicado, personalmente o a través de su representante legal, deberá suscribir los contratos relativos **en un plazo no mayor de diez días hábiles**, contados a partir de la fecha en que se hubiere notificado el fallo de adjudicación; en términos del artículo 65 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y deberá acreditar previamente y para tal efecto, que se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales, a través de la presentación del documento en el que conste el acuse de recepción de la solicitud de opinión ante la autoridad fiscal competente, respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales, en términos de la Miscelánea Fiscal.
- 10.2.3. El oferente adjudicado que no firme el contrato adjudicado dentro del plazo establecido para tal fin, por causas imputables a él, será sancionado en los términos del artículo 74 fracción III de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios.

10.3. CUMPLIMIENTO DE LOS CONTRATOS.

El licitante adjudicado deberá cumplir, cada una de las obligaciones que, a su cargo, se describan en los contratos correspondientes, conforme a las condiciones pactadas. Se podrán recibir bienes o servicios que superen o mejoren las especificaciones estipuladas, siempre que se respete el precio determinado y previamente lo autorice la Dirección de Bienestar Social para Adultos Mayores, por escrito.

10.4. PRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.

- 10.4.1. Deberá entregarla el licitante adjudicado dentro del plazo de **diez días hábiles** posteriores a la suscripción de los contratos, **con vigencia mínima de doce meses**.
- 10.4.2. El importe de la garantía deberá calcularse en moneda nacional y se constituirá por el **diez por ciento** del importe total de cada contrato, sin impuestos.
- 10.4.3. Se otorgará a través de cheque certificado, cheque de caja, expedidos a favor del **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, o depósito en efectivo. **Asimismo, se podrá** otorgar mediante fianza, a nombre del Gobierno del Estado de México y Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social; se deberá observar lo indicado en los ANEXOS CINCO A (DOCUMENTO DE INCLUSIÓN) y CINCO B (PÓLIZAS GLOBALES).

10.5. PRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA DE DEFECTOS O VICIOS OCULTOS.

- 10.5.1. Deberá entregarla el licitante adjudicado, **dentro del plazo de cinco días hábiles** siguientes a la fecha de la entrega de los bienes, con vigencia mínima de doce meses.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

- 10.5.2. El importe de la garantía deberá calcularse en moneda nacional y se constituirá por el cinco por ciento del importe total del contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado ni el Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios.
- 10.5.3. Se otorgará a través de cheque certificado, cheque de caja, expedidos a favor del **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, o depósito en efectivo. **Asimismo, se podrá** otorgar mediante fianza, a nombre del Gobierno del Estado de México y Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social; se deberá observar lo indicado en los ANEXOS CINCO A (DOCUMENTO DE INCLUSIÓN) y CINCO B (PÓLIZAS GLOBALES).
- 10.6. **DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.**
- 10.6.1. Se devolverá en un plazo de treinta días hábiles, contados a partir de la fecha en la que el proveedor adjudicado haya cumplido, fehacientemente, con todas sus obligaciones contractuales. En todo caso, el proveedor adjudicado tendrá la obligación de recogerla.
- 10.6.2. Si la garantía se otorgó mediante fianza, la convocante, una vez cumplidas las obligaciones pactadas a cargo del contratista, en el plazo de diez días hábiles y por escrito, dará aviso a la institución afianzadora para su cancelación.
- 10.7. **SUBCONTRATACIÓN Y CESIÓN DE CONTRATOS.**
- 10.7.1. El proveedor adjudicado no podrá encomendar a un tercero, la contratación que le fue adjudicada y que ampara el contrato relativo.
- 10.7.2. El proveedor adjudicado no podrá, bajo ninguna circunstancia, ceder a terceras personas los derechos y obligaciones derivadas de cada contrato.
- 10.8. **CANCELACIÓN, SUSPENSIÓN, TERMINACIÓN ANTICIPADA O RESCISIÓN DE CONTRATOS.**
- 10.8.1. Podrá decretarse la cancelación, suspensión, terminación anticipada o rescisión de los contratos, por el **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, en términos de ley.
- 10.8.2. Los contratos serán cancelados, sin ninguna responsabilidad para el Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, si el proveedor adjudicado no se presenta a firmarlos en el plazo establecido o en la fecha que se le dé AVISO, o no presente la documentación requerida para la suscripción de los contratos. En este supuesto, se podrán adjudicar los contratos al oferente que haya presentado la propuesta económica solvente más cercana a la ganadora y así sucesivamente; en todo caso, la diferencia de precio no deberá ser superior al 10%, respecto de la propuesta ganadora, siempre y cuando se cuente con suficiencia presupuestal.
- 10.8.3. En el caso de aplicación de estos supuestos, el CEMyBS invariablemente, dará aviso por escrito al proveedor adjudicado con tres días hábiles de anticipación a la fecha de cancelación, señalando específicamente la causa que da origen a la decisión de suspender o cancelar los contratos, cumpliéndose con todas las formalidades y requerimientos que la normatividad aplicable exige.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

10.9. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS CONTRATOS.

10.9.1. Los contratos que se suscriban entre el Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social y el proveedor adjudicado, podrán ser rescindidos en el caso de incumplimiento, sin perjuicio de aplicar las sanciones y penas convencionales señaladas. Al efecto, cuando sea el Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, el que determine realizar dicho acto, la rescisión operará por vía administrativa, mandándose notificar con una anticipación de 3 días hábiles a la fecha en que tenga verificativo la citación de garantía de audiencia, bastando para ello, el cumplimiento del procedimiento del Código de Procedimientos Administrativos del Estado de México, en tanto que, si es el proveedor quien decide rescindirlos, será necesario que acuda ante la autoridad administrativa y obtenga la declaratoria correspondiente.

10.10. LAS CAUSAS QUE DAN LUGAR A LA RESCISIÓN DE LOS CONTRATOS POR PARTE DEL CONSEJO ESTATAL DE LA MUJER Y BIENESTAR SOCIAL, SON LAS SIGUIENTES:

10.10.1. Si el proveedor, una vez suscritos los contratos, omite entregar la garantía de cumplimiento de contrato o la de defectos o vicios ocultos, en la fecha, los términos y bajo las condiciones señaladas.

10.10.2. Si el proveedor se declara en quiebra o suspensión de pagos; o bien en concurso mercantil de acreedores o cualquier otra situación análoga que afecte su situación patrimonial, o si realiza alguna cesión de bienes o derechos en forma tal que afecte el cumplimiento de los contratos.

10.10.3. Si el proveedor tiene un incumplimiento grave o se detecta que para ganar el concurso, presentó información que no sea fidedigna o que muestre alteraciones evidentes y confirmadas, durante la vigencia de los contratos.

10.10.4. En el caso de que la aplicación de las penas convencionales rebasen el 10% del importe de cada contrato.

10.10.5. Si el proveedor tiene un incumplimiento en las condiciones de entrega de los contratos desfasándose por más de cinco días hábiles a la fecha pactada.

10.10.6. Cuando transcurra el tiempo máximo convenido para corregir las causas de los rechazos, sin que las mismas sean atendidas.

10.10.7. En general, por cualquier otra causa imputable al proveedor que cause el incumplimiento de los contratos y que, a criterio de la convocante, afecte la operación de los Programas.

10.11. CASOS DE TERMINACIÓN ANTICIPADA DE LOS CONTRATOS

El Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, dará por anticipado la terminación de los contratos sin responsabilidad para ninguna de las partes, dando aviso por escrito al proveedor con 10 días hábiles de anticipación a la fecha programada, señalando específicamente la causa que da origen a la decisión, pudiendo ser cualquiera de los siguientes supuestos:

10.11.1. Se podrán dar por terminados los contratos cuando ocurran razones de interés general.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

- 10.11.2. Se tenga o existan causas justificadas que extingan la necesidad de requerir los bienes, motivo de los contratos.
- 10.11.3. Se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones, se ocasionaría un daño o perjuicio al Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social.
- 10.11.4. En cualquiera de los casos previstos por la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y su Reglamento.

10.12. MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS

- 10.12.1. Se podrán incrementar los contratos hasta por el 30% de su importe, siempre y cuando el proveedor respete las mismas condiciones de precio, calidad y forma de pago establecidas en ellos, de conformidad con lo establecido en el artículo 69 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y artículo 125 de su Reglamento.
- 10.12.2. Se podrán incrementar los contratos en el porcentaje indicado, ya sea de manera total o por alguna cantidad parcial.

11. SANCIONES A PROVEEDORES

- 11.1.1. El oferente que no firme los contratos adjudicados por causas imputables al mismo, será sancionado en términos de lo dispuesto por el artículo 167 del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y penalizado en los siguientes casos:

N°	CONCEPTO	PENALIZACIÓN
01	El atraso, en la fecha de entrega de los bienes adjudicados, objeto de los contratos.	Penalización convencional del 1 al millar sobre el importe del contrato pendiente de entregar, por cada día de desfasamiento.
02	Que se tenga conocimiento que subcontrató el suministro de los bienes sin tener autorización del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social.	Sanción de treinta a tres mil veces el salario mínimo general vigente en la capital del Estado de México en la fecha de la infracción, así como una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato.
03	El proveedor adjudicado incumpla con cualquiera de las obligaciones derivadas del contrato correspondiente y las disposiciones legales relativas.	Sanción de treinta a tres mil veces el salario mínimo general vigente en la capital del Estado de México en la fecha de la infracción, así como una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato.
04	El proveedor adjudicado incumpla de cualquier forma, con las disposiciones contenidas en la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y su Reglamento.	Sanción de treinta a tres mil veces el salario mínimo general vigente en la capital del Estado de México en la fecha de la infracción, así como una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

N°	CONCEPTO	PENALIZACIÓN
05	El proveedor adjudicado no cumpla con la entrega de los bienes en la fecha pactada.	Sanción de treinta a tres mil veces el salario mínimo general vigente en la capital del Estado de México en la fecha de la infracción, así como una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato.
06	Los bienes, no cumplan con las características y condiciones contratadas.	Sanción de treinta a tres mil veces el salario mínimo general vigente en la capital del Estado de México en la fecha de la infracción, así como una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato.
07	Algún Centros de Distribución no cuente al menos con un stock de canastas alimentarias y productos complementarios del 10% del número total de las y los beneficiarios asignados a dicho Centro, por programa y vertiente dentro del mes calendario en que deban distribuirse.	Penalización del 2% (Dos por ciento) sobre el monto a facturar en el mes correspondiente.

Sin perjuicio de aplicar las penas convencionales y sanciones, en términos de lo dispuesto por el Código de Procedimientos Administrativos del Estado de México, se otorgará garantía de audiencia al proveedor.

El **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, podrá no aplicar las sanciones o penas convencionales establecidas, en los casos no imputables al proveedor por ser ocasionados por causas de fuerza mayor o fenómenos naturales impredecibles y que estén debidamente justificados.

Independientemente de la aplicación de las sanciones y las penas convencionales indicadas, el Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social podrá exigir el cumplimiento de los contratos.

12. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS

12.1. INCONFORMIDADES

Las inconformidades que en su caso presenten los oferentes, se sujetarán a lo dispuesto en la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y su Reglamento, así como lo dispuesto en el Código de Procedimientos Administrativos del Estado de México.

12.2. CONTROVERSIAS

La interpretación y cumplimiento de las presentes bases y de los contratos respectivos se resolverán en forma administrativa. En caso de controversia, las partes se sujetaran a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Administrativos de la Ciudad de Toluca, Estado de México; renunciando, expresamente, al fuero que pudiera corresponderles por razón de su domicilio o vecindad, presente y futuro.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

13. LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL SUSPENDIDA, CANCELADA O DESIERTA

13.1. La Licitación Pública Nacional Presencial podrá declararse suspendida o cancelada en los siguientes casos:

13.1.1. Exista alguna causa de fuerza mayor o caso fortuito, que impidan su celebración, desarrollo o conclusión.

13.1.2. Los demás que establezcan las disposiciones legales aplicables.

13.2. La Licitación Pública Nacional Presencial podrá declararse desierta cuando:

13.2.1. No se reciba propuesta alguna o las presentadas no reúnan los requisitos exigidos en las bases de la presente Licitación Pública Nacional Presencial.

13.2.2. Los demás que establezcan las disposiciones legales aplicables, entre otras, cuando las propuestas presentadas o las nuevas propuestas presentadas, conforme al procedimiento descrito en el numeral 8.3.2. de las presentes bases sean superiores a los precios de referencia captados por la convocante

La Licitación Pública Nacional Presencial podrá declararse suspendida cancelada o desierta, por el **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, en términos de ley en cualquier fase del procedimiento.

a) En la presente Licitación participará un Testigo Social, de conformidad con lo establecido en el artículo 69 del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, así como de los artículos 1.42, al 1.73 del Título Decimo del Código Administrativo del Estado de México.

14. DISPOSICIONES GENERALES

14.1. SOBRE EL SUMINISTRO DE LOS BIENES.

14.1.1. El suministro de los bienes se hará bajo la responsabilidad del proveedor adjudicado, quién deberá garantizar su adecuado empaque, transportación, almacenamiento y su entrega satisfactoria a las y los beneficiarios en el lugar asignado en el punto 1.2.1. de las presentes bases.

14.1.2. La entrega de los bienes que le han sido adjudicados, se hará bajo la responsabilidad del proveedor, quien deberá garantizar su adecuado empaque y transportación.

14.1.3. El proveedor será responsable de los gastos de carga, flete y descarga de los bienes que le han sido adjudicados y de cualquier gravamen fiscal que se originen sobre los mismos, hasta el momento de su entrega de acuerdo con las disposiciones legales vigentes aplicables.

14.1.4. El proveedor adjudicado, previa autorización del área usuaria, por escrito, podrá ofrecer hasta un máximo de dos marcas adicionales a la marca ofertada en la presente licitación para garantizar el suministro en tiempo y forma, siempre y cuando cumplan o excedan las características y las especificaciones técnicas y no rebasen el precio unitario ofertado.

14.1.5. El proveedor adjudicado será responsable de cualquier violación de patentes o registros que se originen con motivo de la utilización de los bienes que le han sido adjudicados.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

14.1.6. El proveedor adjudicado será responsable de cualquier percance que ocurra en los Centros de Distribución (inundaciones, robos, etc.).

14.2. DEL TRÁMITE Y PRESENTACIÓN DE FACTURAS

14.2.1. El proveedor deberá presentar una conciliación mensual por programa, desglosando los siguientes aspectos:

- a) Nombre del programa;
- b) Cantidad de **CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS** entregados por día;
- c) Cancelación de **CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS** por día;
- d) Total de **CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS** reales entregadas por día; y
- e) Monto en pesos por día.

14.2.2. El proveedor presentará original y 2 copias de las facturas, donde deberá describir a que programa pertenece, dotación y contrato, en papel corporativo con los requisitos fiscales vigentes, deberán amparar la entrega total de los bienes a las y los beneficiarios en un mes conforme a lo que haya determinado el **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social** en las especificaciones, condiciones ofertadas y pactadas en los contratos.

14.2.3. Las facturas deberán consignar: como fecha de emisión el último día del mes a que corresponde la dotación, la descripción del programa a que pertenece (una factura por programa), la dotación a que pertenece (mes/año), la cantidad de **CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS** entregados a las y los beneficiarios, el precio unitario, el importe total de cada concepto y el importe total con número y letra, en moneda nacional.

14.2.4. Las facturas deberán emitirse a nombre del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, con Registro Federal de Contribuyentes y domicilio fiscal correspondientes.

14.2.5. Las facturas deberán presentarse acompañadas de tres copias de la impresión del reporte de entrega de **CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS** emitido por la Plataforma de Procesamiento que la convocante designe, este reporte deberá abarcar el periodo de la dotación entregada, así como también presentará tres copias de la conciliación correspondiente y se gestionará su pago previa conciliación, validación y aprobación de las facturas por parte de los titulares de la UIPPE y de la Dirección de Bienestar Social para Adultos Mayores, el pago se realizará en moneda nacional de manera mensual, dentro de los cuarenta y cinco días hábiles posteriores a la presentación de las facturas por cada uno de los programas, en la Unidad de Apoyo Administrativo del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, sita en el tercer piso del edificio ubicado en la avenida José María Morelos y Pavón número 809 Poniente, colonia La Merced, código postal 50080, en la ciudad de Toluca de Lerdo, Estado de México. No se aplicarán intereses, ni se otorgarán anticipos.

14.2.6. Las facturas que contengan el sello y firma de recepción de los bienes, deberán presentarse para su registro, revisión y trámite de pago en la Unidad de Apoyo Administrativo del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

- 14.2.7. El pago de facturas se realizará conforme a las condiciones de pago establecidas en el punto 1.3.1. de las presentes bases. En todo caso, el proveedor tendrá la obligación de cobrar la factura que haya ingresado a la Unidad de Apoyo Administrativo del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, dentro del periodo establecido para el efecto.
- 14.2.8. En el caso de aplicación de penas convencionales o sanciones, la Dirección de Bienestar Social para Adultos Mayores notificará al Área Jurídica del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social a fin de que cuantifique el monto de la pena y una vez dictaminado, lo notificará a la Unidad de Apoyo Administrativo del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, quien descontará de las facturas presentadas los importes correspondientes, tomando en cuenta el escrito del proveedor mediante el cual acepta su total consentimiento para que la Unidad de Apoyo Administrativo del CEMyBS efectúe las deducciones por concepto de sanciones, o en su caso, con la resolución en firme en donde así lo determine la Unidad Jurídica del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social.

14.3. DE LAS PRESENTES BASES

- 14.3.1. El oferente participante sufragará todos los gastos relacionados con la preparación y presentación de su propuesta y, en caso de que así lo determine el **Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social**, los demás que deriven de las verificaciones o pruebas de calidad de los bienes relativos.
- 14.3.2. Ninguna de las condiciones contenidas en las bases de la Licitación Pública Nacional Presencial y en las propuestas presentadas por los participantes, podrán ser negociadas o modificadas una vez iniciado el acto de presentación, apertura y evaluación de propuestas, dictamen y fallo.
- 14.3.3. No habrá abastecimiento simultáneo.
- 14.3.4. La presentación de propuestas significa, de parte del oferente, el pleno conocimiento y aceptación de los requisitos y lineamientos establecidos en las presentes bases y sus anexos de la Licitación Pública Nacional Presencial.
- 14.3.5. La vigencia de las presentes bases se limita a esta Licitación Pública Nacional Presencial. Únicamente se recibirán propuestas de los oferentes que las adquirieron.

Las presentes bases se emiten el día 08 de septiembre de 2014, en la Ciudad de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México.

ATENTAMENTE

T.S.U.A. ROSA MARÍA SEGURA ZÁRATE
JEFA DE LA UNIDAD DE APOYO ADMINISTRATIVO

**ANEXO TÉCNICO
DE LAS BASES DE LA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
NÚMEROS:**

**PAD-LPN-03-2014
COMPRANET: LA-020000-880-N4-2014,**

**BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO
PARA LA “ADQUISICIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y
ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS
COMPLEMENTARIOS A LAS Y LOS BENEFICIARIOS DE LOS
PROGRAMAS ALIMENTARIOS DEL CONSEJO ESTATAL DE LA
MUJER Y BIENESTAR SOCIAL (CEMyBS)”**

CONCURSOS

EJERCICIO 2014.

5



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

CONTENIDO:

ANEXOS:

- ✓ ANEXO UNO (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES E INTEGRACIÓN DE LAS CANASTAS ALIMENTARIAS POR PROGRAMA).
- ✓ ANEXO A (DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA ÚNICA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES / CANTIDADES A CONTRATAR MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y DE PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS).
- ✓ ANEXO A1 al A37 (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES).
- ✓ ANEXO B (SUMINISTRO DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS).
- ✓ ANEXO C (UBICACIÓN DE LOS CENTROS DE DISTRIBUCIÓN).
- ✓ ANEXO D (INFRAESTRUCTURA DE LOS CENTROS DE DISTRIBUCIÓN Y CONDICIONES DE LOS INMUEBLES).
- ✓ ANEXO E (OPERACIÓN DE LOS CENTROS DE DISTRIBUCIÓN).
- ✓ ANEXO F (PROCESO DE ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS A LAS Y LOS BENEFICIARIOS).
- ✓ ANEXO G (INFRAESTRUCTURA Y ASPECTOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES DE ARMADO DEL OFERENTE).
- ✓ ANEXO H (CÉDULA DE VERIFICACIÓN DE CENTROS DE DISTRIBUCIÓN).
- ✓ ANEXO I (DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS OFERENTES PARTICIPANTES DENTRO DE SU PROPUESTA TÉCNICA).
- ✓ ANEXO J-1 (CANTIDAD DE MUESTRAS A ENTREGAR POR LOS LICITANTES).
- ✓ ANEXO J-2 (ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES QUE REALIZARÁ EL LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA EMA A LAS MUESTRAS FÍSICAS PRESENTADAS POR LOS LICITANTES).
- ✓ ANEXO K (ACCIONES PARA EL MONITOREO DE LA CALIDAD DE LOS BIENES Y ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS A LAS Y LOS BENEFICIARIOS).
- ✓ ANEXO L (INFORMACIÓN QUE DEBERÁ CONTENER EL CERTIFICADO DE CALIDAD).
- ✓ ANEXO CUATRO-A (FORMATO PARA ACLARACIONES DE ORDEN TÉCNICO).



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

1. **DESCRIPCIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

A) Los bienes deben cumplir con las especificaciones técnicas y características que se establecen de conformidad con las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas, referentes a la calidad que los bienes deben satisfacer, de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas en los ANEXOS “A”, y del A1 al A37, del presente ANEXO de estas bases, y la entrega oportuna de las mismas en los Centros de Distribución respectivos por parte del licitante adjudicado.

B) Para la partida única el suministro de canastas alimentarias y productos complementarios será mensual, de acuerdo con el ANEXO B y la necesidad de existencias para el abasto de las mismas que lleve a cabo el adjudicado para cada Centro de Distribución. Cada Centro de Distribución deberá contar con la cantidad suficiente de canastas alimentarias y productos complementarios que aseguren el abasto a las y los beneficiarios.

El proveedor adjudicado deberá contar con un stock de canastas alimentarias y productos complementarios por cada Centro de Distribución del 10% del número total de las y los beneficiarios asignados a cada Centro de Distribución, por programa y vertiente dentro del mes calendario en que deban distribuirse, el cual se verificará a través de la plataforma de procesamiento que para el efecto establezca este organismo, por lo que el adjudicado en caso, de no tener en existencia como mínimo dicho porcentaje, será sancionado por el Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, con una pena convencional del 2% (Dos por ciento) del monto equivalente al multicitado porcentaje, mismo que se descontará mensualmente del importe facturado.

C) La operación de los Centros de Distribución estará a cargo del oferente adjudicado en el presente proceso licitatorio e incluye la entrega de las CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS a las y los beneficiarios, la operación de los sistemas de registro y control de las mismas, la logística, manejo adecuado de los bienes y la atención a las y los beneficiarios de acuerdo a lo dispuesto en el ANEXO E del presente ANEXO.

Los referidos Centros están destinados a la entrega de los apoyos sociales en general, por lo que el oferente adjudicado deberá aceptar expresamente que en los Centros de Distribución se podrán entregar cualquier otro apoyo, siendo responsabilidad de las dependencias u organismos auxiliares del Gobierno del Estado de México, el abastecimiento de los mismos, así como su registro y control.

2. **GARANTÍA DE CALIDAD DE LOS BIENES:**

Los bienes objeto de la presente Licitación Pública Nacional Presencial, descritos en el ANEXO UNO, deberán cumplir con las características técnicas y de calidad requeridas, incluyendo la vida de anaquel indicada para cada bien.

El proveedor deberá, en todo caso, sustituir los bienes que no cumplan con la vida de anaquel y/o las especificaciones requeridas, que se identifiquen en los muestreos de calidad que la **Dirección de Bienestar Social para Adultos Mayores del CEMyBS** realice con base en lo establecido en el ANEXO K del presente ANEXO.



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LA PROPUESTA TÉCNICA.

La propuesta técnica deberá contener, lo siguiente:

- a) El oferente deberá presentar su propuesta técnica, con la descripción detallada y completa de los bienes que integran la partida requerida, debiendo establecer la marca comercial ofertada de cada uno de los productos, los cuales deberán cumplir con la cantidad, descripción y las fichas técnicas de cada programa descritas en los ANEXOS UNO, A, y del A1 al A37, de las bases de la presente licitación.
 - b) Asimismo, el oferente deberá indicar las especificaciones propias del bien ofertado, características nutrimentales, fórmulas, peso, presentación, Normas Oficiales Mexicanas y en su caso Normas de Calidad Mexicanas de cada bien, marca original registrada y demás características técnicas.
 - c) La marca original registrada deberá cumplir con la ficha técnica de cada bien solicitado y ser igual a la marca que se entregue como muestra, de lo contrario será motivo de desechamiento de la propuesta, así como el incumplimiento a cualquiera de los requisitos anteriormente señalados. En caso, de detectarse cualquier violación de las patentes, será responsabilidad del oferente. **NO DEBERÁ SEÑALARSE NINGÚN IMPORTE.**
- 3.1. El oferente deberá presentar debidamente requisitados, dentro de su propuesta técnica, los anexos B, C, D, E, F, G, H, I, J1, J2, K y L del presente ANEXO.
 - 3.2. En su propuesta técnica deberá efectuar el señalamiento expreso de las condiciones de la contratación, sujetándose estrictamente a lo establecido en el numeral 1.2. de las bases de la presente licitación.
 - 3.3. El oferente deberá ofrecer una sola marca para cada producto que integran las CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS.
 - 3.4. En su caso, los servicios agregados que, sin costo alguno para el CEMyBS, otorga el oferente.
 - 3.5. Presentación de los documentos solicitados en el numeral 2.9. de las bases de este proceso licitatorio.
 - 3.6. Como parte del dictamen técnico se realizará visita al Almacén de Armado, que el oferente ofrece para la distribución de las CANASTAS ALIMENTARIAS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS, a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones descritas en el ANEXO G, en caso de incumplimiento será motivo de desechamiento.
 - 3.7. Para realizar la visita de verificación al Almacén de Armado que proponga el oferente, el mismo deberá entregar en el acto de presentación, apertura y evaluación de propuestas, dictamen y fallo, el domicilio de dicho Almacén, la cual deberá contener:
 - a) Localización del Almacén de Armado;
 - b) Datos generales de identificación;
 - c) El nombre de las personas que acompañarán a los servidores públicos de la Dirección de Bienestar Social para Adultos Mayores durante la visita de verificación, que se efectuará el 19 y 22 de septiembre de 2014.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

Para tal efecto, cada oferente deberá poner a disposición de la mencionada unidad administrativa un vehículo y su conductor en condiciones de circulación para llevar a cabo la visita, partiendo de las oficinas del Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social, sito en la avenida José María Morelos y Pavón número 809 Poniente, colonia La Merced, en Toluca, Estado de México, código postal 50080, al Almacén de Armado y de éste de regreso a las oficinas del CEMyBS.

4. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

- 4.1. La propuesta técnica se presentará en sobre cerrado, acompañada, en su caso, de los documentos relativos a los bienes ofertados en idioma español.
- 4.2. Los documentos que refiere el punto 2.9. de estas bases, deberán presentarse simultáneamente con la propuesta técnica, dentro del sobre, con excepción del recibo de pago de bases, el poder notarial del representante legal y/o representante común, su identificación, así como la relación de las muestras físicas.

5. INDICACIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE MUESTRAS:

- 5.1. Los oferentes participantes deberán presentar muestras físicas de cada uno de los diferentes productos ofertados de acuerdo a lo indicado en el Anexo J-1, las cuales deberán llevar una etiqueta adherida indicando los siguientes datos:
 - a) Indicar el nombre y razón social de la empresa.
 - b) Número de Licitación Pública Nacional Presencial.
 - c) Entregarse en presentación comercial (empaquete y gramaje), el contenido deberá corresponder necesariamente al bien ofertado, de conformidad con lo establecido en el Anexo J-1.
 - d) Presentar en forma separada los productos alimentarios de los productos complementarios (productos de limpieza).
- 5.2. Las muestras presentadas por los licitantes serán evaluadas por el laboratorio de alimentos denominado BIOCLINICOS FLEMING, S.A. de C.V. – BIOFLEMING LABORATORIOS, el cual cuenta con el registro expedido por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), de acuerdo a lo establecido en el ANEXO J-2.
- 5.3. Para cada bien, la Dirección de Bienestar Social para Adultos Mayores del CEMyBS, evaluará mediante los resultados de los análisis, las muestras presentadas, verificando los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas: análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos, conforme a lo indicado en el ANEXO J-2, de no cumplir las muestra que entregó el oferente con lo dispuesto en dichos parámetros, será motivo suficiente de desechamiento.



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

6. DE LAS INSPECCIONES Y PRUEBAS

- 6.1. El Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social a través de la Dirección de Bienestar Social para Adultos Mayores, en cualquier momento, podrá inspeccionar y realizar pruebas a los bienes adjudicados a fin de verificar la calidad de los mismos y su conformidad con las especificaciones de los contratos correspondientes; los gastos que se deriven con motivo de las inspecciones serán con cargo al proveedor que resulte adjudicado.
- 6.2. Las inspecciones o pruebas podrán realizarse en las instalaciones del fabricante, productor, en el Almacén de Armado y en el lugar de la entrega de los bienes adjudicados.
- 6.3. Cuando los bienes adjudicados, hayan sido inspeccionados y no se ajusten a las especificaciones consignadas en cada contrato, el Consejo Estatal de la Mujer y Bienestar Social podrá rechazarlos y el proveedor deberá, sin cargo para el primero, reemplazarlos en un término no mayor a tres días hábiles, contados a partir de la notificación de rechazo o, en su caso, incorporarles las modificaciones necesarias para cumplir con dichas especificaciones, independientemente de las sanciones o penas convencionales a que se haga acreedor.

VALIDACIÓN DE ÁREA TÉCNICA USUARIA:

JOSÉ RODRIGO ALVARO ROA LIMA
DIRECTOR DE BIENESTAR SOCIAL PARA ADULTOS MAYORES



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

ANEXO UNO

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES E INTEGRACIÓN
DE LAS CANASTAS ALIMENTARIAS POR PROGRAMA
PARTIDA ÚNICA

CANASTA ALIMENTARIA Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS DEL PROGRAMA ALIMENTARIO “GENTE GRANDE”				UNIDAD DE MEDIDA
• “VERTIENTE “ADULTOS MAYORES DE 70 AÑOS DE EDAD”				
No.	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PIEZA
01	Aceite Comestible	500 ml.	2	
02	Arroz Super Extra	1 kgrs.	2	
03	Atole de Amaranto	100 grs.	1	
04	Atún Enlatado en Agua	140 grs.	6	
05	Avena Natural en Hojuelas	400 grs.	1	
06	Barra de Cereales	30 grs.	6	
07	Café Soluble	100 grs.	1	
08	Cereal Multigrano	150 grs.	1	
09	Granola con fruta deshidratada, endulzada con miel de abeja natural	150 grs.	1	
10	Mix de Uva Pasa, Arándano y Manzana	20 grs.	8	
11	Ensalada de Legumbres Enlatada	430 grs.	2	
12	Frijol Claro	1 kg.	2	
13	Polvo para Preparar Bebida Sabor Chocolate	112 grs.	1	
14	Gelatina en Polvo para Preparar con Leche	85 grs.	1	
15	Gelatina en Polvo para Preparar con Agua	85 grs.	1	



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

CANASTA ALIMENTARIA Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS DEL PROGRAMA ALIMENTARIO "GENTE GRANDE"				UNIDAD DE MEDIDA
• "VERTIENTE "ADULTOS MAYORES DE 70 AÑOS DE EDAD"				
No.	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PIEZA
16	Leche Semidescremada en Polvo Adicionada con Vitaminas, Minerales y Amaranto	150 grs.	7	
17	Pasta de harina de trigo para sopa	200 grs.	3	
18	Lenteja	500 grs.	1	
19	Paquete de galletas Marías	160 grs.	2	
20	Sardina en Tomate Enlatada	425 grs.	1	
21	Colado de frutas	68 grs.	8	
22	Mezcla de vegetales deshidratados	205 grs.	1	
23	Picadillo de Soya Sabor Tinga	125 grs.	2	
24	Duraznos en almíbar	820 grs.	1	
25	Soya texturizada sabor natural	150 grs	2	
26	Proteína de soya, sabor jamón, tipo Virginia	125 grs.	1	
27	Servilletas de papel	130 pzas.	1	
28	Caja de cartón	pieza	1	
PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS (PRODUCTOS DE LIMPIEZA)				
29	Blanqueador Líquido Concentrado	500 ml.	1	
30	Detergente en Polvo para Ropa y Trastes	475 grs.	2	
31	Jabón de Lavandería en Barra	400 grs.	2	
32	Jabón de Tocador Neutro en Barra	150 grs.	2	
33	Papel Higiénico	4 Rollos	2	
34	Caja de Cartón	pieza	1	
TOTAL DE PRODUCTOS			77	



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA ALIMENTARIO “GENTE GRANDE” • “VERTIENTE “ADULTOS MAYORES DE 60 A 69 AÑOS DE EDAD”				UNIDAD DE MEDIDA
No.	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PIEZA
01	Aceite Comestible	500 ml.	1	
02	Arroz Súper Extra	1 kgrs.	1	
03	Atún Enlatado en Agua	140 grs.	2	
04	Barra de Cereales	30 grs.	2	
05	Mix de Uva Pasa, Arándano y Manzana	20 grs.	3	
06	Cereal Multigrano	150 grs.	1	
07	Ensalada de Legumbres Enlatada	430 grs.	2	
08	Frijol Claro	500 grs.	1	
09	Leche Semidescremada en Polvo Adicionada con Vitaminas, Minerales y Amaranto	150 grs.	3	
10	Pasta de Harina de Trigo para Sopa	200 grs.	2	
11	Atole de Amaranto Sabor Chocolate	120 grs.	1	
12	Sardina en Tomate Enlatada	425 grs.	1	
13	Picadillo de Soya Sabor Tinga	125 grs.	1	
14	Soya Texturizada Sabor Natural	150 grs.	2	
15	Paquete de Galletas Marías	160 grs.	1	
16	Colado de Frutas	68 grs.	8	
17	Caja de Cartón	pieza	1	
TOTAL DE PRODUCTOS			33	



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

CANASTA ALIMENTARIA DEL PROGRAMA ALIMENTARIO “FUTURO EN GRANDE”				UNIDAD DE MEDIDA
No.	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PIEZA
01	Aceite Comestible	500 ml.	1	
02	Arroz Súper Extra	1 kgrs.	2	
03	Atole de amaranto	100 grs.	2	
04	Atún Enlatado en Agua	140 grs.	5	
05	Barra de Cereales	30 grs.	6	
06	Bebida de Amaranto Sabor Vainilla	100 grs.	2	
07	Cereal Multigrano	150 grs.	1	
08	Ensalada de Legumbres Enlatada	430 grs.	1	
09	Frijol Claro	500 grs.	2	
10	Leche Semidescremada en Polvo Adicionada con Vitaminas, Minerales y Amaranto	150 grs.	8	
11	Pasta de Harina de Trigo para Sopa	200 grs.	4	
12	Salchicha de Trucha y Pollo	90 grs.	2	
13	Lenteja	500 grs.	1	
14	Bebida de Avena	112 grs.	2	
15	Soya Texturizada Sabor Natural	150 grs.	2	
16	Paquete de Galletas Marías	160 grs.	2	
17	Caja de Cartón	pieza	1	
TOTAL DE PRODUCTOS			44	



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

ANEXO A

**DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA ÚNICA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES /
CANTIDADES A CONTRATAR MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE LAS CANASTAS ALIMENTARIAS Y
PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS**

PARTIDA	PROGRAMA	VERTIENTE	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA A CONTRATAR	CANTIDAD MÁXIMA CONTRATAR
ÚNICA	"GENTE GRANDE"	"VERTIENTE ADULTOS MAYORES DE 70 AÑOS DE EDAD"	CANASTA ALIMENTARIA Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS.	PIEZA	1,351,661	2,252,768
		"ADULTOS MAYORES DE 60 A 69 AÑOS DE EDAD"	CANASTA ALIMENTARIA.		1,168,339	1,947,232
	"FUTURO EN GRANDE"	NO APLICA	CANASTA ALIMENTARIA.		33,000	55,000



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES

**ANEXO A1
FICHA TÉCNICA
ACEITE COMESTIBLE**

A. DESCRIPCIÓN

Producto del proceso de extracción de ciertas semillas oleaginosas, aprobadas por la Secretaría de Salud como: Cártamo, Canola, Soya y Girasol, pudiendo presentar el aceite puro de cualquier oleaginosa mencionada o la mezcla de dos o más aceites.

B. PRESENTACIÓN

Envase de PET con 500 ml, que cumpla con el etiquetado tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Amarillo claro, entendiéndose que el color depende de la o las semillas empleadas.
Olor	Característico, ligero, no desagradable, exento de olores extraños o rancios y peculiares a la o las semillas de las cuales procede.
Sabor	Característico, ligero, no desagradable, exento de sabores extraños o rancios.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293 K (20 °C).

D. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad y materia volátil	Máximo 0.05 %
Acidez (como ácido oléico)	Máximo 0.05 %
Índice de peróxidos	Máximo 2.0 meq/kg

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

No aplica.

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

El producto objeto de esta especificación debe estar libre de cualquier materia extraña.

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación deberá considerar los valores de Hierro, Plomo, Arsénico y Níquel expresados en la Norma aplicable, adicionalmente se deberá considerar que las sustancias empleadas en el proceso de refinación, así como los solventes empleados en su extracción, no podrán rebasar los límites que establezca la Secretaría de Salud en la Norma correspondiente.

H. ADITIVOS

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



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

Recipiente de un material resistente, inocuo, exento de cualquier otro material u olor extraño; que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El sello de la tapa debe ser lo suficientemente resistente para evitar fugas.

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.3	Aceite Vegetal Comestible.	NMX-F-223-SCFI-2005
L.4	Aceite Comestible Puro de Soya.	NMX-F-252-SCFI-2005
L.5	Aceite Comestible Puro de Canola.	NMX-F-475-SCFI-2005
L.6	Aceite Comestible Puro de Girasol.	NMX-F-265-SCFI-2005
L.7	Aceite Comestible Puro de Cártamo.	NMX-F-161-SCFI-2007
L.8	Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.9	Información comercial- Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.10	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.11	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

**ANEXO A2
FICHA TÉCNICA
ARROZ SÚPER EXTRA**

A. DESCRIPCIÓN

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

B. PRESENTACIÓN

Bolsa de polietileno de 1 kg, etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

D. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 15.0 %
Longitud del grano	Mínimo 5.6 mm
Contenido del grano entero	Mínimo 92.0 %
Contenido de grano quebrado	Máximo 8.0 %
Total de granos dañados	Máximo 2.0 %
Total de granos defectuosos	Máximo 12.1 %

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

No aplica.

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Máximo 0.3% de semillas de trompillo y/o sesbania. Exento de contaminación por piedras, tierra, maderas, etc. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor u otro animal, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

G. CONTAMINANTES

Los granos de arroz destinados al consumo humano en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas (fungicidas, insecticidas, etc.) u otro producto químico que se encuentre fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión Intersecretarial para el Control de Proceso y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST); sólo se aceptan los productos químicos expresamente autorizados para fines de conservación. El arroz tampoco debe contener semillas tóxicas que pongan en riesgo la salud humana. Deberá estar exento de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas generadas por ellos, así como de parásitos que signifiquen un peligro para la salud.

H. ADITIVOS

En caso de que aplique, solamente los permitidos por la Secretaría de Salud en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud, en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios y en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras LOTE Y CADUCIDAD), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Arroz pulido.	NMX-F-120-1966
L.5	Arroz pulido-(<i>Oryza sativa L</i>)- Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-035-SCFI-2005
L.6	Productos preenvasados - Contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-1993
L.7	Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.8	Información comercial I- Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.9	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.10	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

**ANEXO A3
FICHA TÉCNICA
ATOLE DE AMARANTO**

A. DESCRIPCIÓN

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

B. PRESENTACIÓN

Bolsa de material resistente de 100 g, etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

D. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 5.0 %
Proteínas base seca	Mínimo 8.5 %
Carbohidratos	Máximo 80.0 %
Grasa	Máximo 8.0%
Fibra Cruda	Máximo 2.0 %
pH (Solución al 10%)	4.5 a 7.0

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 30 UFC/g
Hongos y Levaduras	Máximo 50 UFC/g

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Exento de contaminación. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor u otro animal, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.

G. CONTAMINANTES

En ningún caso debe aceptarse producto con evidencias de plaguicidas (fungicidas, insecticidas, etc.) u otro producto químico que se encuentre fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST). Tampoco debe contener semillas tóxicas que pongan en riesgo la salud humana. Deberá estar exento de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas generadas por ellos, así como de parásitos que signifiquen un peligro para la salud.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

H. ADITIVOS

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

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 4 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras LOTE Y CADUCIDAD), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Azúcar, Harina de Soya y Avena para preparar una bebida con sabor a fresa o nuez.	NMX-F-380-S-1980
L.5	Almidón o Fécula de Maiz.	NMX-F-382-1986



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L NORMAS DE REFERENCIA

L.6	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-247-SSA1-2008
L.7	Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones Sanitarias.	NOM-188-SSA1-2002
L.8	Productos preenvasados - contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.9	Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.10	Información comercial - Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2010
L.11	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.12	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
L.13	Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	NOM-086-SSA1-1994





“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

ANEXO A4
FICHA TÉCNICA
ATOLE DE AMARANTO SABOR CHOCOLATE

A. DESCRIPCIÓN

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

B. PRESENTACIÓN

Bolsa de material resistente de 100 g, etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

D. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 6.5 %
Proteínas	Mínimo 8.0%
Carbohidratos	Máximo 65.0 %
Grasa	Máximo 2.5%
Fibra Cruda	Máximo 2.0 %
pH (Solución al 10%)	4.5 a 7.0



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 30 UFC/g
Hongos y Levaduras	Máximo 300 UFC/g

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Exento de contaminación. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor u otro animal, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.

G. CONTAMINANTES

En ningún caso debe aceptarse producto con evidencias de plaguicidas (fungicidas, insecticidas, etc.) u otro producto químico que se encuentre fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST). Tampoco debe contener semillas tóxicas que pongan en riesgo la salud humana. Deberá estar exento de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas generadas por ellos, así como de parásitos que signifiquen un peligro para la salud.

H. ADITIVOS

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

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 4 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

J.2IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras LOTE Y CADUCIDAD), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser preferentemente de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.
- K.5 El producto se deberá lotificar en el momento en que es envasado por la máquina que realiza esta operación.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Azúcar, Harina de Soya y Avena para preparar una bebida con sabor a fresa o nuez.	NMX-F-380-S-1980
L.5	Almidón o Fécula de Maíz.	NMX-F-382-1986



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.6	Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semólinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.	NOM-147-SSA1-1996
L.7	Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones Sanitarias.	NOM-188-SSA1-2002
L.8	Productos preenvasados - contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-1993
L.9	Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.10	Información comercial - Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2010
L.11	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.12	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
L.13	Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	NOM-086-SSA1-1994



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

**ANEXO A5
FICHA TÉCNICA
ATÚN ENLATADO EN AGUA**

A. DESCRIPCIÓN

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

Para la denominación de “HOJUELA” se deberá considerar lo indicado en el punto 5, frac. 5.3, de la NOM-084-SCFI-1994.

B. PRESENTACIÓN

Lata de 140 g de contenido neto de atún en hojuelas, con una masa drenada no menor a 100 g, etiquetada conforme a lo establecido en el rubro correspondiente de esta especificación.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto. Una coloración clara, homogénea en tonalidades rosadas.
Olor	Característico de la variedad del pescado fresco, sin olores extraños.
Sabor	Característico de la variedad del pescado fresco, sin sabores extraños.
Apariencia	Hojuelas de pescado, firmes y elásticos que mantienen la estructura original del producto, con no más del 5 % de piel, libre de escamas, coágulos de sangre, agallas, espinas, vísceras y músculo medio superficial (que está altamente vascularizado y obscurecido por la sangre retenida). El producto no debe presentarse arenoso, pastoso o masudo.

D. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Proteínas	Mínimo 20.0 %
Carbohidratos	Máximo 0.5 %
Grasa	Máximo 1.0 %
Sodio	Máximo 1.15 %
Masa drenada	Mínimo 100 g

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

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



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe contener residuos de plaguicidas como Aldrín, Dieldrín, Endrín, Heptacloro, Kapone u otros prohibidos en el Catálogo Oficial de Plaguicidas editado por CICOPLAFEST. No deberá contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes se establecen a continuación:

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

H. ADITIVOS

Solamente los permitidos como reguladores de pH y estabilizantes conforme a la NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

El producto objeto de esta especificación se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. La tapa de la lata deberá presentar abre-fácil.

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras LOTE Y CADUCIDAD), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	NOM-242-SSA1-2009
L.4	Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.	NOM-084-SCFI-1994
L.5	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995
L.6	Atún y pescados similares en aceite enlatados.	NMX-F-220-1982
L.7	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.	NMX-F-315-1978
L.8	Productos preenvasados - contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.9	Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.10	Información comercial I - Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.11	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.12	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

**ANEXO A6
FICHA TÉCNICA
AVENA NATURAL EN HOJUELAS**

A. DESCRIPCIÓN

Es el producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena (*Avena sativa L.*) sanos, limpios; privados de sus tegumentos, precocidos, laminados, adicionados o no de nutrimentos y aditivos de uso permitido por la Secretaría de Salud.

B. PRESENTACIÓN

Bolsa de polietileno de 400 g, etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

D. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 12.0 %
Proteínas (Nx5.83)	Mínimo 11.6 %
Carbohidratos	Mínimo 60.0 %
Grasa	Mínimo 5.0 %
Fibra Cruda	Máximo 2.5 %

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilicos aerobios	Máximo 10 000 UFC/g
Coliformes Totales	Negativo en 0.1 g
Coliformes Fecales	Negativo en 1.0 g
Hongos y Levaduras	Máximo 50 UFC/g

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

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

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe contener semillas tóxicas que pongan en riesgo la salud humana. Deberá estar exento de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas generadas por ellos, así como de parásitos que signifiquen un peligro para la salud.



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

H. ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites autorizados conforme a la NMX-F-334-S-1979.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras LOTE Y CADUCIDAD), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.3	Determinación de Acidez Titulable en Avena.	NMX-F-288-1977
L.4	Avena Laminada o en copos.	NMX-F-289-1977
L.5	Hojuelas de Avena precocidas para Infantes y Niños de corta edad.	NMX-F-334-S-1979



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.6	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-247-SSA1-2008
L.7	Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones Sanitarias.	NOM-188-SSA1-2002
L.8	Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.9	Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.10	Información comercial- Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.11	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.12	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009





"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

**ANEXO A7
FICHA TÉCNICA
BARRA DE CEREALES**

A. DESCRIPCIÓN

Barras elaboradas a base de amaranto con combinación de nopal u oleaginosas según corresponda. Debiendo quedar de la siguiente manera: Barra de amaranto con avena, coco, ajonjolí y cacahuete y Barra de amaranto con nopal.

B. PRESENTACIÓN

Paquete de material resistente con un contenido neto de 30 g.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Barra de amaranto con avena, coco, ajonjolí y cacahuete.

Color	Característico de la mezcla, dorado claro.
Olor	Característico del producto, sin presentar signos de rancidez u olores extraños.
Sabor	Característico del producto sin presentar ningún sabor extraño.
Apariencia	Barra rectangular con cortes uniformes.

Barra de amaranto con nopal.

Color	Característico del producto, dorado claro con trozos verdes oscuros.
Olor	Característico del producto, sin presentar signos de rancidez u olores extraños.
Sabor	Característico del producto sin presentar ningún sabor extraño.
Apariencia	Barra rectangular con cortes uniformes.

D. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Barra de amaranto con avena, coco, ajonjolí y cacahuete.

Proteínas	Mínimo 5 %
Carbohidratos	Máximo 70 %
Grasas	Máximo 8 %
Humedad	Máximo 12 %

Barra de amaranto con nopal.

Proteínas	Mínimo 4 %
Carbohidratos	Máximo 70 %
Grasas	Máximo 5 %
Humedad	Máximo 12 %



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

(Barra de amaranto con avena, coco, ajonjolí y cacahuate y Barra de amaranto con nopal.)

Mesofílicos aerobios	Menos de 10,000 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 30 UFC/g
Hongos y levaduras	Menos de 300 UFC/g
Aflatoxinas	Menos de 20 µg/kg

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

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

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe presentar contaminantes químicos y biológicos que pongan en riesgo la salud del consumidor, ni residuos de plaguicidas o sustancias químicas fuera de los límites que establece la Secretaría de Salud.

H. ADITIVOS

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

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 4 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras LOTE Y CADUCIDAD), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser preferentemente de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.
- K.5 El producto se deberá lotificar en el momento en que es envasado por la máquina que realiza esta operación.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.3	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
L.4	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.5	Información comercial- Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

**ANEXO A8
FICHA TÉCNICA
BEBIDA DE AMARANTO SABOR VAINILLA**

A. DESCRIPCIÓN

Producto en polvo para preparar una bebida, obtenido de la mezcla de harina de amaranto, suero de leche, edulcorante vegetal, sabor vainilla, pudiendo contener o no aditivos alimentarios autorizado por la Secretaría de Salud.

B. PRESENTACIÓN

Bolsa de polietileno de 100 g, etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto, homogéneo, relacionado directamente con el sabor de la bebida a preparar.
Olor	Debe ser característico del producto, harinoso, a vainilla, libre de olores de humedad, fermentación, rancidez o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, dulce, harinoso, a vainilla, no deberá presentar ningún sabor extraño.
Apariencia	Polvo fino, homogéneo, sin presentar aglomeraciones o apelmazamientos como signos evidentes de humedad.

D. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 6.5 %
Proteínas (Nx6.25)	Mínimo 8.0 %
Fibra Cruda	Máximo 2.0 %
Grasas	Máximo 2.5 %
Carbohidratos	Máximo 65.0 %

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 30 UFC/g
Hongos y Levaduras	Máximo 300 UFC/g

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Exento de contaminación. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor u otro animal, pelos, fragmentos de insecto, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

G. CONTAMINANTES

En ningún caso debe aceptarse producto con evidencias de plaguicidas (fungicidas, insecticidas, etc.) u otro producto químico que se encuentre fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST). Tampoco debe contener semillas tóxicas que pongan en riesgo la salud humana. Deberá estar exento de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas generadas por ellos, así como de parásitos que signifiquen un peligro para la salud.

H. ADITIVOS

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

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 10 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras LOTE Y CADUCIDAD), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser preferentemente de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.
- K.5 El producto se deberá lotificar en el momento en que es envasado por la máquina que realiza esta operación.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Azúcar, Harina de Soya y Avena para preparar una bebida con sabor a fresa o nuez.	NMX-F-380-S-1980
L.5	Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semólinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semólinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.	NOM-147-SSA1-1996
L.6	Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones Sanitarias.	NOM-188-SSA1-2002
L.7	Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-1993
L.8	Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.9	Información comercial- Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.10	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.11	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
L.12	Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	NOM-086-SSA1-1994



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

**ANEXO A9
FICHA TÉCNICA
BEBIDA DE AVENA**

A. DESCRIPCIÓN

Mezcla de harina de avena integral, amaranto, soya, almidón, solidos de maíz, azúcar y sucralosa adicionada con premezcla vitamínica (Ácido fólico, Vitaminas B1, B2, B6 y B 12).

B. PRESENTACIÓN

Sobre de material resistente en presentación de 112g, etiquetado tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Beige claro.
Olor	Agradable a avena, libre de notas rancias.
Sabor	Agradable, dulce con notas a vainilla
Apariencia	Polvo fino libremente fluido de color beige claro.

D. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 5.0 %
Proteínas base seca	Mínimo 6.0 %
Carbohidratos	Máximo 80.0 %
Grasa	Máximo 4.0%
Fibra Cruda	Mínimo 0.5 - Máximo 1.0 %

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Hongos y Levaduras	Máximo 300 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 30 UFC/g
Salmonella en 25 g	Negativa

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Máximo 0.5% de impurezas y materia extraña objetable ajeno a la naturaleza del producto. Exento de contaminación por piedras, tierra, maderas, etc.

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no contiene sustancias toxicas que pongan en riesgo la salud humana, exento de microorganismos patógenos o sustancias generadas por los mismos, así como de parásitos que signifiquen un peligro para la salud.

H. ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 4 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

Sobres de BOPP del calibre suficiente para resistir el peso del producto, atóxico, exento de cualquier otro material u olor extraño; que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad ni sus características sensoriales. Los sellos del empaque evitan fugas.

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto ha sido elaborado cumpliendo las Normas de Calidad Mexicanas y Normas Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante cumple con la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaria de salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.3	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NOM 251-SSA1-2009
L.4	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	NOM-086-SSA1-1994
L.5	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-247-SSA1-2008
L.6	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.7	Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

**ANEXO A10
FICHA TÉCNICA
CAFÉ SOLUBLE**

A. DESCRIPCIÓN

Producto soluble en agua que se obtiene por la deshidratación de la infusión del café 100 % puro tostado, a través de aspersión a temperatura de 250°C, dando origen a un polvo fino que al rociarse con vapor se forma la apariencia de granulado. También suele denominarse instantáneo, ya que al contacto con el agua se disuelve instantáneamente. El café objeto de esta especificación debe ser sin descafeinar.

B. PRESENTACIÓN

Frasco de plástico o vidrio de 100 g, etiquetado tal como se indica en el apartado correspondiente.

C.

D. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Granulado de coloración castaño claro a oscuro.
Olor	Debe ser característico al café soluble, seco, peculiar, agradable de café tostado. Libre de olores de humedad, rancidez o de cualquier otro olor ajeno a la naturaleza del producto.
Sabor	Característico del café soluble, agradable. Exento totalmente de sabores a fermento, moho, tierra, agrio, ceboloso o cualquier otro sabor ajeno a la naturaleza del producto.
Apariencia	Polvo fino o granulado, no apelmazado como evidencia física de presencia de humedad.

E. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 5.0%
Sólidos Solubles	Mínimo 95.0%
pH (Solución al 1.0 %)	4.2 - 5.5
Cafeína soluble sin descafeinar	Mínimo 1.8 % b.s.

F. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Totales	Menor a 50 UFC/g
Hongos y Levaduras	Menor a 100 UFC/g

G. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

El producto objeto de esta especificación no debe presentar ninguna materia extraña distinta al café.

H. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe presentar contaminantes químicos y biológicos que pongan en riesgo la salud del consumidor, ni residuos de plaguicidas o sustancias químicas fuera de los límites que establece la Secretaría de Salud.



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

I. ADITIVOS

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

J. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

K. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

El producto objeto de esta especificación se debe envasar en frasco de vidrio o plástico, resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad.

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

L. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.

M. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.3	Café puro soluble, sin descafeinar o descafeinado- Especificaciones y Métodos de prueba.	NMX-F-139-1981
L.4	Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.5	Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.6	Información comercial- Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.7	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.8	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

ANEXO A11
FICHA TÉCNICA
CEREAL MULTIGRANO

A. DESCRIPCIÓN

Es el producto alimenticio obtenido de la mezcla de cereales secos: amaranto, avena, salvado de trigo, pasas, manzana deshidratada, linaza. Adicionado o no de nutrimentos y aditivos de uso permitido por la Secretaría de Salud.

B. PRESENTACIÓN

Bolsa de material resistente de 150 g, etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la mezcla de cereales y frutas secas que conforman el producto.
Olor	Debe ser característico del producto, a cereal seco y limpio, dulce. Libre de olores de humedad, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Debe ser el típico del producto, a cereal fresco, seco, dulce, libre de sabores extraños o ajenos a la naturaleza del producto.
Apariencia	Característica de la mezcla de cereales y frutas secas que conforman el producto.

D. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 12.0 %
Grasas	Máximo 5.0 %
Proteínas (Nx6.25)	Mínimo 10.0 %
Carbohidratos	Máximo 75.0 %

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 30 UFC/g
Coliformes Fecales	Negativo en 1.0 g
Hongos y Levaduras	Máximo 300 UFC/g

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Máximo 0.8% de impurezas y materia extraña objetable. Exento de contaminación por piedras, tierra, madera, etc. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor u otro animal, pelos, fragmentos de insecto, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe contener semillas tóxicas que pongan en riesgo la salud humana. Deberá estar exento de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas generadas por ellos, así como de parásitos que signifiquen un peligro para la salud.

H. ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites autorizados conforme a la NOM-147-SSA1-1996.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 4 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser preferentemente de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.
- K.5 El producto se deberá lotificar en el momento en que es envasado por la máquina que realiza esta operación.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semólinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semólinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.	NOM-147-SSA1-1996
L.5	Control de Aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones Sanitarias.	NOM-188-SSA1-2002



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.6	Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-1993
L.7	Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.8	Información comercial- Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.9	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.10	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

**ANEXO A12
FICHA TÉCNICA
COLADO DE FRUTAS**

A. DESCRIPCIÓN

Es el producto que se obtiene de la extracción de la pulpa de frutas frescas como ciruela pasa, durazno, manzana, mango y pera en las cuales el tamaño de las partículas resultantes son pequeñas, de tal modo que no se alcanza a distinguir su tamaño y se presenta en forma de un puré bebible. Sin azúcares añadidos, mezclado con estabilizantes naturales, ácido cítrico y ascórbico; fortificado con ácido fólico, hierro y calcio. Sometido a un proceso de ultra pasteurización y envasado asépticamente en Tetra Classic Aseptico de 68g, libre de conservantes.

Los sabores pueden ser diversos y de temporada.

El etiquetado es como se indica en el apartado correspondiente. El empaque del colado estará provisto de un orificio para popote, así mismo deberá anexársele el popote.

B. PRESENTACIÓN

Empaque de cartón aséptico en 68g, con multicapas de polietileno, aluminio y cartón, con popote estuchado, etiquetada tal como se indican en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico al sabor del producto.
Olor	Característico al sabor del producto. Libre de olores extraños.
Sabor	Característico al sabor del producto
Apariencia	Agradable, terso, líquido denso, homogéneo en color y consistencia, no deberá presentar aglomeraciones, precipitaciones o separaciones de fases

D. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Grados brix	9.0 - 15.0 ° Brix
Densidad	1.0400 – 1.0650 g/ml
pH	3.0 – 4.5
Acidez (% de ácido cítrico)	0.2 – 0.6
Calcio (mg/65ml)	44
Hierro (mg/65ml)	0.75
Ácido Fólico µg	10

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

El producto debe estar libre de materia extraña. Se considera como materia extraña todo aquello ajeno a la naturaleza propia de la fruta (basura, excretas de roedor, metal, madera, etc.).

G. CONTAMINANTES

Deberá estar exento de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas generadas por ellos, así como de parásitos que signifiquen un peligro para la salud.

H. ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites autorizados conforme a la NOM-086-SSA1-1994.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 4 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

Empaque de cartón aséptico en 68g, con multicapas de polietileno, aluminio y cartón, con popote estuchado, de calibre suficiente para resistir el peso del producto, inocuo, exento de cualquier otro material u olor extraño; que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Los sellos del empaque deberán ser lo suficientemente resistentes para evitar fugas.

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.3	Productos preenvasados – contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.4	Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.5	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.6	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
L.7	Bienes y servicios. Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	NOM-086-SSA1-1994



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

**ANEXO A13
FICHA TÉCNICA
DURAZNOS EN ALMÍBAR**

A. DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio preenvasado a partir de duraznos (*Prunas pérsica*) libres de piel, ya sea cortados en cubos o en mitades, empleando jarabe a base de azúcar como medio líquido.

B. PRESENTACIÓN

Lata de 820 g. de contenido neto, con una masa drenada de 480 g.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Amarillo a naranja característico
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
Sabor	Característico, sin presencia de sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Cubos o mitades de color uniforme sin machas o picaduras de insectos. Con un jarabe transparente, no opaco o turbio.

D. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

pH	3.5 a 4.6
° Bx	14 – 20
Vacio	Mínimo 13.45 kPa

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilicos aerobios	Negativo
Mesófilicos anaerobios	Negativo
Hongos y Levaduras	Negativo

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

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

G. CONTAMINANTES

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

H. ADITIVOS

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



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

El producto objeto de esta especificación se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 13.45 kPa a nivel del mar.

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.3	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
L.4	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.5	Información comercial- Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

ANEXO A14
FICHA TÉCNICA
ENSALADA DE LEGUMBRES ENLATADA

A. DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio preenvasado elaborado a partir de legumbres y vegetales frescos, sanos y limpios, tales como chícharos, ejotes, zanahoria, papa y apio, envasados con un medio líquido de cobertura adecuado (agua y sal yodada) en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

B. PRESENTACIÓN

Lata de 430 g de contenido neto, con una masa drenada no menor a 210 g, etiquetada conforme a lo establecido en el rubro correspondiente de esta especificación.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

D. CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS

Cloruros (NaCl)	Máximo 2.0%
pH	5.5 - 6.5
Masa drenada	Mínimo 210 g

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

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

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe contener residuos de plaguicidas o contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes se establecen a continuación:



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

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

H. ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites autorizados conforme a la NOM-130-SSA1-1995.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

El producto objeto de esta especificación se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados de hojalata, con doble sello cerrados herméticamente, inoocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 13.54 kPa (101.05 mmHg) a nivel del mar.

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Alimentos para humanos - Chícharos envasados.	NMX-F-028-1981
L.5	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.	NMX-F-315-1978
L.6	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995
L.7	Productos preenvasados - contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.8	Información Comercial I- Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.9	Información comercial - Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.10	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.11	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

**ANEXO A15
FICHA TÉCNICA
FRIJOL CLARO**

A. DESCRIPCIÓN

El frijol es el grano perteneciente a la familia *Fabaceae* (*leguminosas*) de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris*. Es la semilla seca entera que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hasta que está madura y seca, de forma generalmente reniforme y más o menos plana, el pericarpio es liso y brillante de color poco definido, de 1 cm a 1.5 cm de longitud y de 0.7 a 1.0 cm de grosor de acuerdo a la variedad. El frijol objeto de esta especificación deberá ser de origen Nacional, variedad Claro (flor de mayo, bayo, flor de junio, peruano y pinto nacional), categoría Extra.

B. PRESENTACIÓN

Bolsa de polietileno de 500 g y 1 kg de acuerdo al programa que le aplique, etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico a la variedad del grano, deberá ser brillante.
Olor	Debe ser característico del grano de frijol sano, seco y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Debe ser el típico del grano fresco, maduro y sano, libre de contaminantes.
Apariencia	Grano maduro, sano, limpio, pulido, liso. Sin presentar evidencia física de plaga.
Apariencia Cocido	No deberá quedar duro, ni excesivamente cocido en el tiempo preestablecido como tiempo de cocción.

D. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad	9.0 a 13.0%
Tiempo de Cocción	55 a 70 min, en una olla de presión casera.
Total de granos dañados	Máx. 2.4%
Total de granos defectuosos	Máx. 5.5%

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes totales	Negativo (< 10 UFC/g)
Coliformes fecales	Negativo (< 3 NMP/g)

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Máximo 0.3% de piedras y 0.5% de otros materiales considerados como contaminantes físicos. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor u otro animal, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

G. CONTAMINANTES

Los granos de frijol destinados al consumo humano en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas (fungicidas, insecticidas, etc.) u otro producto químico que se encuentre fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión Intersecretarial para el Control de Proceso y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST); sólo se aceptan los productos químicos expresamente autorizados para fines de conservación. El frijol tampoco debe contener semillas tóxicas que pongan en riesgo la salud humana. Deberá estar exento de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas generadas por ellos, así como de parásitos que signifiquen un peligro para la salud.

H. ADITIVOS

En caso de que aplique, solamente los permitidos por la Secretaría de Salud en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud, en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios y en el Título Vigesimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Frijol (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>).	NMX-FF-038-SCFI-2013
L.5	Productos preenvasados - contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.6	Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.7	Información comercial - Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.8	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.9	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

**ANEXO A16
FICHA TÉCNICA
GALLETAS MARIAS**

A. DESCRIPCIÓN

Es la galleta elaborada a base de harina de trigo, azúcar, grasa vegetal comestible, agentes leudantes, sal yodada, adicionada o no de otros ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos, que se someten a un proceso de amasado, troquelado y horneado.

B. PRESENTACIÓN

Paquete en material resistente con un contenido neto de 160 g.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Amarillo a café claro, característico de este tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras y/o claras por falta de cocción.
Olor	Característico no debe presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
Apariencia	Tamaño uniforme, redonda con el nombre grabado en el centro.

D. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 4.5 %
Proteínas	Mínimo 8.0 %
Grasas	Mínimo 7.0 %
Fibra cruda	Máximo 0.5 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Peso por pieza	

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	Máximo 3,000 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
Hongos y levaduras	Menor de 20 UFC/g
Escherichia coli	Negativo

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno al producto.

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe contener ningún contaminante químico [Plomo (Pb), cadmio (Cd)] en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

H. ADITIVOS

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los mencionados en la NOM -247-SSA1-2008, en el Apéndice Normativo A.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 4 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	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-247-SSA1-2008
L.5	Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.6	Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.7	Información comercial- Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.8	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.9	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

**ANEXO A17
FICHA TÉCNICA
GELATINA EN POLVO PARA PREPARAR CON LECHE**

A. DESCRIPCIÓN

Polvo para preparar un postre denominado gelatina, mismo que está elaborado a base de grenetina de grado comestible, azúcar refinada y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud.

Se requiere la gelatina en polvo para preparar con agua en sabores de fresa, limón, piña, uva y naranja, con un rendimiento de medio litro por bolsa o sobre.

B. PRESENTACIÓN

Bolsa o sobre con 85 g de producto de polietileno o algún material similar resistente e higiénico, bien sellada en todas sus partes y etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Debe ser característico del producto y al sabor de acuerdo con la formulación del fabricante.
Olor	Agradable, característico del producto.
Sabor	Característico al sabor del que se trate el producto.
Apariencia	Polvo fino y característico de la presentación
Apariencia preparada	Gel firme fácil de cortar, homogéneo a una temperatura de 20° C, deberá conservar la forma del molde donde se creó el gel.

D. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 2.0 %
Proteínas con base grenetina	Mínimo 6.6 %
Azúcares reductores totales (Sacarosa)	Mínimo 65%
pH como producto terminado	Mínimo 2.5

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	Máximo 5,000 Col/g
Coliformes totales	<10UFC/g
Hongos y levaduras	Menor de 50 UFC/g

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

El polvo para preparar gelatina debe estar libre de vidrios, metales, astillas o cualquier otro tipo de materia extraña pesada que pueda presentar un riesgo para la salud del consumidor. Se tolera la presencia de pequeñas partículas de carbón no mayores a un milímetro de diámetro en cantidad no mayor a tres por cada 100 gramos de muestra. Libre de excretas de roedor, pelos, y fragmentos de insectos.



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe contener ningún contaminante químico (Arsénico, Plomo y Hierro) en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

H. ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites autorizados conforme al PROY-NMX-F-041- NORMEX-1999, así como también los descritos en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud, en materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios y en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios de la Secretaría de Salud.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Alimentos - Polvo para preparar gelatina.	PROY-NMX-F-041-NORMEX-1999
L.5	Productos preenvasados - contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.6	Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.7	Información comercial - Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.8	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.9	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

ANEXO A18
FICHA TÉCNICA
GELATINA EN POLVO PARA PREPARAR CON AGUA

A. DESCRIPCIÓN

Polvo para preparar un postre denominado gelatina, mismo que está elaborado a base de grenetina de grado comestible, azúcar refinada y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud.

Se requiere la gelatina en polvo para preparar con agua en sabores de fresa, limón, piña, uva y naranja, con un rendimiento de medio litro por bolsa o sobre.

B. PRESENTACIÓN

Bolsa o sobre con 85 g de producto de polietileno o algún material similar resistente e higiénico, bien sellada en todas sus partes y etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Debe ser característico del producto y al sabor de acuerdo con la formulación del fabricante.
Olor	Agradable, característico del producto.
Sabor	Característico al sabor del que se trate el producto.
Apariencia	Polvo fino y característico de la presentación
Apariencia preparada	Gel firme fácil de cortar, homogéneo a una temperatura de 20° C, deberá conservar la forma del molde donde se creó el gel.

D. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 2.0 %
Proteínas con base grenetina	Mínimo 6.6 %
Azúcares reductores totales (Sacarosa)	Mínimo 65%
pH como producto terminado	Mínimo 2.5

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	Máximo 5,000 Col/g
Coliformes totales	<10UFC/g
Hongos y levaduras	Menor de 50 UFC/g

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

El polvo para preparar gelatina debe estar libre de vidrios, metales, astillas o cualquier otro tipo de materia extraña pesada que pueda presentar un riesgo para la salud del consumidor. Se tolera la presencia de pequeñas partículas de carbón no mayores a un milímetro de diámetro en cantidad no mayor a tres por cada 100 gramos de muestra. Libre de excretas de roedor, pelos, y fragmentos de insectos.

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe contener ningún contaminante químico (Arsénico, Plomo y Hierro) en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

H. ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites autorizados conforme al PROY-NMX-F-041- NORMEX-1999, así como también los descritos en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud, en materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios y en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios de la Secretaría de Salud.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Alimentos - Polvo para preparar gelatina.	PROY-NMX-F-041-NORMEX-1999
L.5	Productos preenvasados - contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.6	Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.7	Información comercial - Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.8	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.9	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

**ANEXO A19
FICHA TÉCNICA
GRANOLA CON FRUTA DESHIDRATADA ENDULZADA
CON MIEL DE ABEJA NATURAL**

A. DESCRIPCIÓN:

Alimento producto de la combinación de hojuelas de avena con cacahuete, coco tostado, amaranto, uva pasa, ajonjolí y endulzado con miel de abeja natural. Para ser consumida directamente o en combinación con otros alimentos como yogurt, fruta, etc.

B. PRESENTACIÓN

Paquete en material resistente e higiénico con una presentación de 150 g.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	De amarillo/café claro a dorado, característico de los productos contenidos.
Olor	A cereal fresco, a coco, sin olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable el sabor a granola y a coco, no deberá presentar sabor a humedad o rancidez.
Aspecto	Apariencia uniforme, textura crujiente.

D. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	Máx. 8.0%
Proteína	Mín. 7%
Grasa	Mín. 7%
Fibra dietética	Min. 6.0 %
Contenido Energético	Máx. 350 kcal/100g
Aflatoxinas	Max. 20 µg/kg

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Cuenta de mesófilos aerobios	Máx. 10,000 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 30 UFC/g
Hongos	Menos de 300 UFC/g
Salmonella spp en 25 gramos	Ausente
Escherichia Coli	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo
Índice de peróxido meq/Kg	Máximo 2.0

F. 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.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

G. 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-247-SSA1-2008:

Plomo	Máximo 0.5 mg/kg
Cadmio	Máximo 0.1 mg/kg

H. ADITIVOS

Los establecidos por la Secretaría de Salud y los mencionados en la NOM -247-SSA1-2008, en el Apéndice Normativo A.

I. 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 fabricación y de mínimo 4 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

Deberá ser un material resistente al manejo rudo, no deberá modificar las características sensoriales del producto asimismo no deberá impartir algún contaminante al producto; y deberá ser barrera de los agentes externos que pudieran dañar al contenido.

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca. Nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras LOTE Y CADUCIDAD), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.

K. OBSERVACIONES

- K. 1. Este producto deberá ser de origen Nacional.
- K. 2. El producto deberá ser elaborado bajo las normas de calidad mexicanas y oficiales mexicanas aplicables a este producto.
- K. 3. 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.
- K. 4. Sólo se aceptarán certificados de calidad emitidos por la empresa fabricante del producto o bien por un laboratorio acreditado por la EMA, no se aceptarán los emitidos por las empresas intermediarias.
- K. 5. Los ingredientes empleados en el producto deberán ser declarados, de acuerdo a lo establecido en la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010.



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

L. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	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-247-SSA1-2008
L.5	Control de Aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones Sanitarias.	NOM-188-SSA1-2002
L.6	Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.7	Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.8	Información comercial- Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.9	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.10	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

ANEXO A20
FICHA TÉCNICA
LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO ADICIONADA
CON VITAMINAS, MINERALES Y AMARANTO

A. DESCRIPCIÓN

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

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

El producto es a base de leche semidescremada en polvo, adicionada de fibra de amaranto.

B. PRESENTACIÓN

Bolsa de material resistente que contiene 150 g de leche en polvo semidescremada adicionada con fibra de amaranto y enriquecida con vitaminas y minerales, etiquetada conforme a lo establecido en el rubro correspondiente de esta especificación.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

D. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

GRASA BUTÍRICA	1.5 – Menos de 26% m/m
HUMEDAD	Máximo 4% m/m
PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE, EXPRESADAS COMO SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS	Mínimo 34% m/m
ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA EN ÁCIDO LÁCTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10%	Menor o igual a 0.17%
ÍNDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10%	Menor o igual a 1.0 ml y el sedimento no excederá el Disco No. 2 del Método del Disco de American Dry Milk Institute Inc. O su equivalente.
EQUIVALENTES DE RETINOL (2236.66 – 3333.33 UI/L)	671 - 1000 µg/L
VITAMINA D3 (280-400 UI/L)	7.6 – 10 µg/L
VITAMINA C (ÁCIDO ASCÓRBICO)	Máximo 70 mg/100 g
CALCIO	650 - 1300 mg/100 g
SODIO	Máximo 450 mg/100 g
HIERRO	Máximo 15 mg/100 g
ZINC	Máximo 15 mg/100 g

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUENTA DE MESOFÍLICOS AEROBIOS	Máxima 10,000 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Menor a 10 UFC/g
AFLATOXINA M1	Máximo 0.2 µg/L
ENTEROTOXINA ESTAFILOCÓCCICA	Negativa
HONGOS Y LEVADURAS	Máximo 10 UFC/g
COMERCIALMENTE ESTÉRIL	

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

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

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe contener ningún contaminante o germen patógeno. Debe ser negativo a inhibidores fisicoquímicos tales como derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehído y cualquier inhibidor microbiológico.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

H. ADITIVOS

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

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 4 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: Denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, no. de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer la palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), deberá también presentar lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	Diario oficial, 18 de enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	Diario oficial, 9 de agosto de 1999
L.4	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado – Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y Métodos de prueba.	NOM-155-SCFI-2003
L.5	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.	NOM-184-SSA1-2002
L.6	Productos preenvasados – contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-1993
L.7	Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.8	Información comercial – Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.9	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.10	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
L.11	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	NOM-086-SSA1-1994



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

**ANEXO A21
FICHA TÉCNICA
LENTEJA**

A. DESCRIPCIÓN

La lenteja es el grano perteneciente a la familia *Fabaceae* (*leguminosas*) y se caracteriza por ser papilonada, es una semilla redonda aplanada de diámetro de hasta 0.7 cm, su pericarpio es de color verdoso a café claro, con cotiledones de color amarillo, puede tener diferentes tamaños, clasificándose en grande o chica.

B. PRESENTACIÓN

Bolsa de polietileno de 500 g., etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	El grano es de color uniforme, verdoso o café claro.
Olor	Debe ser característico del grano fresco, sano, seco y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Debe ser el típico del grano fresco, maduro y sano, libre de contaminaciones y sabores extraños.
Apariencia	Grano entero homogéneo, maduro, sano, limpio, pulido, liso. Sin presentar evidencia física de plaga.
Apariencia Cocido	No deberá quedar dura, ni excesivamente cocida en el tiempo preestablecido.

D. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad	9 a 13 %
Tiempo de cocción	25 min en olla de presión casera
Granos dañados	Máximo 3 %
Granos defectuosos	Máximo 4 %

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes totales	Negativo (< 10 UFC/g)
Coliformes fecales	Negativo (< 3 NMP/g)

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Máximo 0.3% de piedras y 0.5 % de otros materiales considerados como contaminantes físicos. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

G. CONTAMINANTES

Los granos de lenteja destinados al consumo humano en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas (fungicidas, insecticidas, etc.) u otro producto químico que se encuentre fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión Intersecretarial para el Control de Proceso y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST); sólo se aceptan los productos químicos expresamente autorizados para fines de conservación. La lenteja no debe contener ninguna excreta de roedor u otro animal, ni semillas tóxicas que pongan en riesgo la salud humana. Deberá estar exento de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas generadas por ellos, así como de parásitos que signifiquen un peligro para la salud.

H. ADITIVOS

En caso de que aplique, solamente los permitidos por la Secretaría de Salud en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud, en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios y en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Productos preenvasados - contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-1993
L.5	Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.6	Información comercial - Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
L.7	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.8	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

ANEXO A22
FICHA TÉCNICA
MEZCLA DE VEGETALES DESHIDRATADOS

A. DESCRIPCIÓN

Es el producto que se obtiene a partir de la mezcla de vegetales deshidratados, los cuales se requieren para la conformación del producto solicitado: papa, zanahoria, cebolla, arroz, proteína vegetal texturizada fortificada con vitaminas y minerales y soya.

Los sabores en que se requiere el producto son: Natural, cerdo, pollo y carne de res; para el caso de los 3 últimos, se permiten sazonadores que proporcionen las cualidades del sabor requerido.

La proporción de los ingredientes de la mezcla deberá realizarse de conformidad a lo siguiente:

Papas deshidratadas	45%
Arroz blanco	30%
Proteína vegetal texturizada fortificada	14%
Zanahoria deshidratada	6%
Cebolla deshidratada	3%
Mezcla sazonzadora*	2%*

*Nota.- Para el caso de la mezcla de verduras sabor natural, el 2% correspondiente a la mezcla sazonzadora deberá ser repartido entre los demás ingredientes de manera proporcional de acuerdo a cada uno de los porcentajes de cada ingrediente.

El producto objeto de la presente especificación, no debe contener productos o subproductos de origen animal.

B. PRESENTACIÓN

Paquete con 205 g de mezcla de verduras deshidratadas en empaque perfectamente sellado, etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

C. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico y representativo de los ingredientes de la mezcla.
Olor	Característico y representativo de los ingredientes de la mezcla. No debe presentar olores extraños ajenos a la mezcla del producto.
Sabor	Característico y representativo de los ingredientes de la mezcla y al sabor del que se trate. No debe presentar sabores extraños ajenos a la mezcla del producto.
Apariencia	Característico y representativo de los ingredientes de la mezcla.
Apariencia Cocido	Los componentes de la mezcla no deberán quedar duros, ni excesivamente cocidos en el tiempo de cocción preestablecidos.



"2014. Año de los Tratado de Teoloyucan".

D. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 11 %
Proteínas (Nx6.25)	Mín. 12 % - Max. 15%
Grasa	Máximo 1.0%
Hidratos de Carbono	Máximo 78%
Fibra dietética	Mínimo 5%
Sodio	Máximo 650 mg/100 g
Tiempo de cocción	30-35 minutos en olla casera a fuego lento
Calcio	90 mg
Hierro	3.3 mg
Magnesio	86 mg
Fósforo	230 mg
Potasio	994 mg
Zinc	4.6 mg
Cobre	0.5 mg
Manganeso	0.9 mg
Selenio	5.6 µg
Vitamina C	7.3 mg
Tiamina	0.3 mg
Riboflavina	0.1 mg
Niacina	5.0 mg
Vitamina B ₆	0.6 mg
Ácido pantoténico	0.9 mg
Vitamina K	6.4 µg
Vitamina A	2604 UI
Vitamina B ₁₂	0.7 µg

E. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes totales	Máximo 1,000 UFC/g
Escherichia coli (en 50 g)	Negativo (< 3 NMP/g)
Hongos y levaduras	Máximo 1,000 UFC/g

F. MATERIA EXTRAÑA OBJETABLE

Todos los ingredientes y producto final deben estar limpios, en estado sanitario. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.

G. CONTAMINANTES

El producto objeto de esta especificación no debe presentar contaminantes químicos y biológicos que pongan en riesgo la salud del consumidor, ni residuos de plaguicidas o sustancias químicas fuera de los límites que establece la Secretaría de Salud.

H. ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud.



“2014. Año de los Tratado de Teoloyucan”.

I. VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 8 meses desde su fecha de fabricación y de mínimo 6 meses posteriores a la entrega al beneficiario.

J. ACERCA DEL ENVASE

J.1 MATERIAL DEL ENVASE

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

J.2 IMPRESOS DEL ENVASE

Deberá presentar el diseño que el CEMyBS haya autorizado: denominación del producto, marca, nombre y domicilio del fabricante, número de lote, fecha de caducidad (cuando la fecha de caducidad y el lote correspondan al mismo número se deberán anteponer las palabras **LOTE Y CADUCIDAD**), lista de ingredientes, tabla de información nutrimental y contenido neto. **Toda esta información deberá ser LEGIBLE E INDELEBLE.**

K. OBSERVACIONES

- K.1 El producto deberá ser de origen nacional.
- K.2 El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas de Calidad Mexicanas y Oficiales Mexicanas aplicables a este producto.
- K.3 La empresa fabricante del producto deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 para la fabricación de productos alimenticios.
- K.4 Sólo se recibirán Certificados de Calidad del fabricante o los resultados originales emitidos por un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.

L. NORMAS DE REFERENCIA

L.1	Ley General de Salud.	
L.2	Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.	DOF, 18 de Enero de 1988
L.3	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	DOF, 9 de Agosto de 1999
L.4	Productos preenvasados - contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
L.5	Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
L.6	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-247-SSA1-2008
L.7	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
L.8	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
L.9	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	NOM-086-SSA1-1994