



AYUNTAMIENTO DE
METEPEC
2016 • 2018



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS LPN-HAM-RP-04-2017

VISTOS PARA DICTAMINAR EN DEFINITIVA LOS DOCUMENTOS DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO ADQUISITIVO, INSTAURADO CON MOTIVO DEL REQUERIMIENTO FORMULADO POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA SOLICITANTE, DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL.

RESULTANDO

QUE LA SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS, RECIBIÓ LA REQUISICION DE COMPRA POR PARTE DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA SOLICITANTE, DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL DEL AYUNTAMIENTO DE METEPEC EN LA CUAL SOLICITA LA **ADQUISICIÓN DE DESPENSAS**, CON SUFICIENCIA PRESUPUESTAL, OTORGADA POR LA TESORERIA MUNICIPAL, CON CARGO AL PROGRAMA ALIMENTARIO (PAS) 2017, MEDIANTE LA REQUISICIÓN CON NÚMERO 2781.

QUE EN FECHA **11 DE FEBRERO DE 2017**, SE REALIZO LA CONVOCATORIA PARA EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-HAM-RP-04-2017.

QUE CON FECHA **14 DE FEBRERO DE 2017**, LA CONVOCANTE A TRAVÉS DEL SERVIDOR PÚBLICO DESIGNADO, LLEVÓ A CABO A LA HORA ESTABLECIDA EL "**ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS**", DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-HAM-RP-04-2017, CON EL REGISTRO DE LOS OFERENTES EN LA HORA SEÑALADA EN LAS BASES CORRESPONDIENTES, DESARROLLÁNDOSE EL ACTO DE LA SIGUIENTE MANERA:

EL SERVIDOR PÚBLICO DESIGNADO POR LA CONVOCANTE, HIZO LA DECLARATORIA DEL INICIO DEL "**ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS**"; ENSEGUIDA DIO LECTURA EN VOZ ALTA AL REGISTRO DE ASISTENCIA AL ACTO, EN EL QUE PARTICIPARON LOS OFERENTES QUE A CONTINUACIÓN SE MENCIONAN:

EXTRACTOS DE FRUTAS DEL PACÍFICO, S.A. DE C.V.
CLANK, S.A. DE C.V.

ENSEGUIDA, SE PROCEDIÓ A SOLICITAR A LOS OFERENTES LA PRESENTACIÓN DE LOS SOBRES QUE CONTIENEN LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

- SE PROCEDIÓ A ABRIR LOS SOBRES DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS RECIBIDAS, PARA REALIZAR LA REVISIÓN CUANTITATIVA DE LOS DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS Y LEGALES Y CERCIORARSE QUE ÉSTAS CUMPLAN CON LOS REQUISITOS DE LA BASES.

DERIVADO DE LA RECEPCIÓN DE LOS SOBRES DE PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA DE CADA UNO DE LOS OFERENTES PARTICIPANTES SE PROCEDIO A LA RECEPCIÓN DE SUS MUESTRAS FISICAS, ENTREGADO DE LA SIGUIENTE FORMA:

EXTRACTOS DE FRUTAS DEL PACÍFICO, S.A. DE C.V., PRESENTA MUESTRA FISICA DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS EN EL ANEXO UNO DE BASES, ASI COMO ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE Y EMBALAJE (CAJA)



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

CLANK, S.A. DE C.V., PRESENTA MUESTRA FÍSICA DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS EN EL ANEXO UNO DE BASES, SIN ETIQUETADO (CAJA) Y ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE Y EMBALAJE (CAJA)

- DÁNDOSE CONTINUIDAD AL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, SE DECLARA LA ACEPTACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS DE LOS OFERENTES **EXTRACTOS DE FRUTAS DEL PACÍFICO, S.A. DE C.V. Y CLANK, S.A. DE C.V.** PROCEDIENDO A LA APERTURA DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS.

- POSTERIORMENTE EL SERVIDOR PÚBLICO DESIGNADO POR LA CONVOCANTE, PROCEDIÓ A LA APERTURA DE LOS SOBRES DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LOS OFERENTES **EXTRACTOS DE FRUTAS DEL PACÍFICO, S.A. DE C.V. Y CLANK, S.A. DE C.V.**, PARA REALIZAR LA REVISIÓN CUANTITATIVA DE LOS DOCUMENTOS PARA CERCORARSE QUE ÉSTAS CUMPLAN CON LOS REQUISITOS SEÑALADOS EN BASES, SIENDO ÉSTAS DECLARADAS ACEPTADAS CUANTITATIVAMENTE.

- DE LO ANTERIOR SE ELABORO ACTA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS CONFORME AL ARTICULO 36 FRACCIÓN VI DE LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MEXICO Y MUNICIPIOS, PONIENDOSE A DISPOSICIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DEL AYUNTAMIENTO DE METEPEC JUNTO CON LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS PARA SU ANÁLISIS Y EVALUACIÓN CUALITATIVA.

- SE INFORMARÁ A LOS REPRESENTANTES LEGALES DE LOS OFERENTES PARTICIPANTES SE PRESENTEN A LAS 15:15 HORAS DEL DÍA 14 DE FEBRERO DE 2017 PARA LLEVAR A CABO EL PROCEDIMIENTO DE CONTRAOFERTA O EN SU CASO, OTORGARLES LA FECHA Y HORA DEL ACTO DE FALLO.

1. SIENDO LAS 13:00 HORAS DEL DÍA QUE NOS OCUPA Y UNA VEZ QUEDANDO INSTALADO EL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DEL H. AYUNTAMIENTO DE METEPEC, POR LOS INTEGRANTES DEL MISMO, **RAÚL LÓPEZ MÁYNEZ**, EN SU CARÁCTER DE PRESIDENTE SUPLENTE; **JORGE PANO JIMÉNEZ**, SECRETARIO EJECUTIVO; **JUAN MANUEL SOLÍS REYES**, VOCAL Y REPRESENTANTE DE LA TESORERÍA MUNICIPAL; **ZUREYMA YBETH GÓMEZ HERNÁNDEZ**, VOCAL SUPLENTE Y REPRESENTANTE DE LA CONSEJERÍA MUNICIPAL; **HUGO DARÍO SALINAS ORTIZ**, VOCAL SUPLENTE Y REPRESENTANTE DE LA CONTRALORÍA MUNICIPAL; **TARQUINO JUAN MARTIN DEL CAMPO MEJÍA**, VOCAL Y REPRESENTANTE DEL ÁREA ADMINISTRATIVA SOLICITANTE, DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL; SE PROCEDIÓ A REALIZAR EL ANÁLISIS Y EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS VERIFICÁNDOSE EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

- ASÍ MISMO EL REPRESENTANTE DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA SOLICITANTE DE LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES, REALIZARON LA REVISIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS RECIBIDAS CONFORME AL ANEXO UNO Y MUESTRAS FÍSICAS.

CONSIDERANDO

I. QUE EL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DEL H. AYUNTAMIENTO DE METEPEC ES COMPETENTE PARA EMITIR EL DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017, QUE SERVIRÁ DE BASE PARA LA EMISIÓN DEL FALLO EN LOS TÉRMINOS DE LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 37 DE LA LEY DE CONTRATACION PUBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS, Y 45 FRACCIÓN V Y 88 DE SU REGLAMENTO.



- II.** QUE LA **ADQUISICIÓN DE DESPENSAS**, OBJETO DE ESTA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ES EL QUE SE DETALLA EN EL ANEXO UNO, DE LAS BASES RESPECTIVAS; LAS QUE DEBEN REUNIR LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS EXIGIDAS EN EL MISMO.
- III.** QUE CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 35 FRACCIÓN II, 36 FRACCIÓN VI Y 37 DE LA LEY DE LA DISPOSICIÓN NORMATIVA ANTES REFERIDA Y 45 FRACCIÓN II, 87 FRACCIÓN I Y II INCISO "a" Y 88 DE SU REGLAMENTO ASI COMO DEL NUMERAL 7.10. DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, EL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DEL H. AYUNTAMIENTO DE METEPEC REALIZÓ EL ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS CONFORME A LOS SIGUIENTES:

"CRITERIOS PARA EL ANALISIS Y EVALUACION DE LAS PROPUESTAS".

- 7.10.1. LA CAPACIDAD ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, LEGAL Y TÉCNICA DEL OFERENTE PARA ATENDER EL REQUERIMIENTO.
- 7.10.2. EL ANÁLISIS DETALLADO DE LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA Y DE LOS REQUISITOS LEGALES, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS, VERIFICANDO QUE SE CUMPLAN EN SU TOTALIDAD PARA DETERMINAR LA SOLVENCIA O INSOLVENCIA DE LAS PROPUESTAS.
- 7.10.3. EL COMPORTAMIENTO O ESPECIALIZACIÓN O ANTIGÜEDAD EN EL RAMO, COMO PROVEEDOR DEL H. AYUNTAMIENTO DE METEPEC EN REQUERIMIENTOS SIMILARES A LO SOLICITADO EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SELECCIONANDO AL QUE TENGA UNA MEJOR ACREDITACIÓN SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE SUS COMPROMISOS ANTE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN.
- 7.10.4. LAS ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES QUE OFERTAN LOS OFERENTES, VERIFICÁNDOSE QUE CUMPLAN CON LAS INDICADAS EN EL ANEXO UNO "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES" DE LAS BASES.
- 7.10.5. LA CANTIDAD COTIZADA CONFORME A LA SOLICITADA EN EL ANEXO UNO "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES".
- 7.10.6. EL PRECIO OFERTADO, VERIFICANDO, QUE SE ENCUENTRE DENTRO DE LOS DE REFERENCIA Y RESULTE CONVENIENTE PARA LA CONVOCANTE, ASÍ COMO DE LAS CONDICIONES COMERCIALES Y ECONÓMICAS OFRECIDAS POR EL OFERENTE EN SU PROPUESTA; QUE SEAN POR LO MENOS IGUALES O MEJORES A LAS REQUERIDAS.
- 7.10.7. LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DISPONIBLE PARA AJUSTAR, EN SU CASO, LA CANTIDAD A CONTRATAR EN CONSIDERACIÓN AL PRESUPUESTO AUTORIZADO.
- 7.10.8. EL QUE PRESENTE CERTIFICADO DE EMPRESA MEXIQUENSE VIGENTE CON RESPECTO A UN OFERENTE FORÁNEO, SEGÚN ÉL % ESTABLECIDO DEL 5 % EN EL DIFERENCIAL DE PRECIOS CON EMPRESAS FORÁNEAS.



7.10.9. LA VERIFICACIÓN DE QUE LOS OFERENTES NO SE ENCUENTREN EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS QUE SE ESTIPULAN EN EL ARTÍCULO 74 DE LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS.

7.10.10. PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS SE TOMARÁ COMO BASE EL PRECIO UNITARIO OFERTADO, INDEPENDIEMENTE DE LA OBLIGACIÓN POR PARTE DE LOS OFERENTES DE MANIFESTAR EL IMPORTE TOTAL NETO DE LA PROPUESTA CORRESPONDIENTE.

IV. QUE DEL ANÁLISIS Y EVALUACIÓN CUALITATIVA QUE SE REALIZÓ A LAS PROPUESTAS TÉCNICAS, RESULTÓ LO SIGUIENTE:

EXTRACTOS DE FRUTAS DEL PACÍFICO, S.A. DE C.V., COMO RESULTADO DEL ANALISIS Y EVALUACIÓN CUALITATIVA REALIZADO A SU PROPUESTA CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS EN EL ANEXO UNO: "ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS BIENES" Y DOCUMENTOS, REQUISITOS Y LINEAMIENTOS, ASI COMO DE LA VALORACIÓN TÉCNICA A LAS OFERTAS Y MUESTRAS FISICAS PRESENTADAS, **ES SOLVENTE** PARA LA PARTIDA 1.

CLANK, S.A. DE C.V., COMO RESULTADO DEL ANALISIS Y EVALUACIÓN CUALITATIVA REALIZADO A SU PROPUESTA CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS EN EL ANEXO UNO: "ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS BIENES" Y DOCUMENTOS, REQUISITOS Y LINEAMIENTOS, ASI COMO DE LA VALORACIÓN TÉCNICA A LAS OFERTAS Y MUESTRAS FISICAS PRESENTADAS, **SE DESCALIFICA** POR PRESENTAR AL MENOS DOS CONTRATOS ADJUDICADOS A SU REPRESENTADA EN EL AÑO **2014** Y LO SOLICITADO ES PRESENTAR AL MENOS DOS CONTRATOS ADJUDICADOS A SU REPRESENTADA EN EL AÑO **2016**, INCUMPLIENDO CON LO SOLICITADO EN EL PUNTO 2.3.21. DE BASES; POR PRESENTAR ESCRITO EN EL CUAL MANIFIESTAN LO SIGUIENTE: "...LA EMPRESA CLANK S.A. DE C.V. POSEE LOS VEHICULOS NECESARIOS PARA EL CUMPLIMIENTO OPORTUNO DE LA PRESENTE LICITACIÓN. DICHOS VEHÍCULOS SE ENCUENTRAN EN ARRENDAMIENTO FINANCIERO A NOMBRE DE LA ARENDADORA HASTA LA LIQUIDACIÓN DE DICHOS VEHÍCULOS", POR LO CUAL, NO CUMPLE CON LO REQUERIDO QUE A LA LETRA DICE: "PRESENTAR FACTURAS A NOMBRE DEL OFERENTE PARTICIPANTE EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y EN COPIA SIMPLE, COMPLETA Y LEGIBLE, DE AL MENOS 5 DE UNIDADES VEHICULARES DE TRANSPORTACIÓN CON CAJA CERRADA DE MODELO NO ANTERIOR AL AÑO 2012, PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DESPENSAS.", INCUMPLIENDO CON LO SOLICITADO EN EL PUNTO 2.3.22. DE BASES, ADEMÁS POR PRESENTAR MUESTRA FISICA DE LA CAJA LA CUAL NO MANIFIESTA LO RELATIVO A "EN ROTULACIÓN O BOCETO IMPRESO KRAFT ADHERIDO A LA CAJA EL LOGOTIPO DE METEPEC, Y EN SUS COSTADOS: COSTADO A) EL CONTENIDO DE LAS DESPENSAS, COSTADO B) EL AÑO ACTUAL Y LA SIGUIENTE LEYENDA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", INCUMPLIENDO CON LO SOLICITADO EN EL ANEXO UNO DE BASES, EN CORRELACIÓN CON EL PUNTO 2.3.24. DE BASES.

POR LO ANTERIOR, AL NO CUMPLIR CON LOS DOCUMENTOS, REQUISITOS Y LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN BASES, SE DESCALIFICA CUALITATIVAMENTE LA PROPUESTA PRESENTADA, CON FUNDAMENTO EN EL PUNTO 7.11.2.1. Y 7.11.2.9. DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.



V. QUE DEL ANÁLISIS Y EVALUACIÓN CUALITATIVA QUE SE REALIZÓ A LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS, RESULTÓ LO SIGUIENTE:

1.- EL OFERENTE DENOMINADO **EXTRACTOS DE FRUTAS DEL PACÍFICO, S.A. DE C.V.**, PRESENTA UNA PROPUESTA CON 23 FOJAS, CON UN MONTO TOTAL DE \$29'670,300.00 (VEINTINUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL TRESCIENTOS PESOS 00/100 M.N.) I.V.A. INCLUIDO

2.- EL OFERENTE DENOMINADO **CLANK, S.A. DE C.V.**, PRESENTA UNA PROPUESTA CON 22 FOJAS, CON UN MONTO TOTAL DE \$32'076,000.00 (TREINTA Y DOS MILLONES SETENTA Y SEIS MIL PESOS 00/100 M.N.) I.V.A. INCLUIDO

DEL ANÁLISIS A LA PROPUESTA ECONÓMICA EN FORMA CUALITATIVA DEL OFERENTE **EXTRACTOS DE FRUTAS DEL PACÍFICO, S.A. DE C.V.**; SE OBSERVA QUE PRESENTA LOS DOCUMENTOS, REQUISITOS Y LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES PARA LA OFERTA ECONÓMICA.

A CONTINUACIÓN, DE ANÁLISIS AL PRECIO UNITARIO E IMPORTE TOTAL DE LA PROPUESTA ECONÓMICA DEL OFERENTE **EXTRACTOS DE FRUTAS DEL PACÍFICO, S.A. DE C.V.**, QUE CUMPLIO CON LOS REQUISITOS, SE DESPRENDE QUE PARA LA PARTIDA 1 EL PRECIO ES CONVENIENTE, POR LO QUE EL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DEL H. AYUNTAMIENTO DE METEPEC, INFORMA AL SERVIDOR PÚBLICO DESIGNADO POR LA CONVOCANTE, NO LLEVAR A CABO EL ACTO DE REDUCCIÓN DE PRECIOS PARA DICHA PARTIDA, DEBIÉNDOLO INFORMAR A LOS OFERENTES PARTICIPANTES.

POR LO EXPUESTO, EL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DEL MUNICIPIO DE METEPEC DICTAMINA QUE LA PROPUESTA DEL OFERENTE **EXTRACTOS DE FRUTAS DEL PACÍFICO, S.A. DE C.V.** CUMPLE AMPLIA Y SUSTANCIALMENTE CON LOS PUNTOS DE LAS BASES CORRESPONDIENTES, POR SER PROPUESTA ECONÓMICA CON PRECIO CONVENIENTE ADEMÁS DE QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, LEGAL Y TÉCNICA, ASÍ COMO CON LA ANTIGÜEDAD Y ESPECIALIDAD EN EL RAMO, POR LO QUE SE CONCLUYE QUE SATISFACE LA **ADQUISICIÓN DE DESPENSAS**; POR LO QUE DERIVADO DE ELLO EL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DEL H. AYUNTAMIENTO DE METEPEC, DETERMINA ADJUDICAR LA PRESENTE ADQUISICIÓN CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULO 37 DE LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS Y 87 FRACCIÓN IV DE SU REGLAMENTO Y EN LOS PUNTOS 7.9. Y 7.10. DE LAS BASES.

EN MÉRITO DE LO EXPUESTO Y FUNDADO, EL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DEL AYUNTAMIENTO DE METEPEC, POR UNANIMIDAD DE VOTOS:

RESUELVE

PRIMERO.- CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 129 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MÉXICO, ARTICULO 37 DE LA LEY DE CONTRATACION PUBLICA DEL ESTADO DE MEXICO Y MUNICIPIOS, 87 Y 88 DE SU REGLAMENTO Y EN LOS PUNTOS 7.9. Y 7.10. DE LAS BASES RESPECTIVAS, SE DICTAMINA QUE ES DABLE ADJUDICAR LA **ADQUISICIÓN DE DESPENSAS**, OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017, A FAVOR DEL OFERENTE QUE A CONTINUACIÓN SE MENCIONA:



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

EXTRACTOS DE FRUTAS DEL PACÍFICO, S.A. DE C.V.																																																									
NO.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	IMPORTE UNITARIO I.V.A. INCLUIDO	IMPORTE TOTAL I.V.A. INCLUIDO																																																				
1	<p>DESPENSA QUE INCLUYE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS Y CON LAS ESPECIFICACIONES MENCIONADAS A CONTINUACION:</p> <ul style="list-style-type: none"> FRIJOL PINTO 1 PIEZA 900 GRAMOS <p>DESCRIPCION: Se considera como frijol a la semilla perteneciente a la familia de las leguminosas, género Phaseolus y especie vulgaris L. Se solicita frijol de clase clara como es Frijol Pinto, última cosecha, 100% nacional. Deberá cumplir con la NMX-FF-038-SCFI-2002. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fabáceas-frijol (Phaseolus vulgaris L.). Especificaciones y métodos de prueba.</p> <p>CAPACIDAD: 900 gr</p> <p>TIPO DE ENVASE: El producto se debe empacar en un material resistente e inocuo, como polipropileno u otro material de calidad sanitaria similar. Sellado al calor u otro medio que proteja al producto, que garantice la estabilidad y que evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Deberá presentar la leyenda de "no negociable. Deberá tener impreso el peso neto, la fecha de envasado y de caducidad, el número de lote, así como la información nutrimental en español y todas las características especificadas en la Norma Oficial Mexicana: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria. Con la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Modificaciones DOF 22/12/2010 y DOF 27/12/2012.</p> <p>IMPRESIÓN DE EMPAQUE: Para garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: 1) NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 2) Guía de análisis de riesgo, identificación y puntos críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. 3) Manual de la Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.</p> <p>VIDA ÚTIL: Mínimo seis meses.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</p> <table border="0"> <tr><td>Humedad</td><td>9-13%</td></tr> <tr><td>Proteína</td><td>20-23%</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>Máximo 3%</td></tr> <tr><td>Cenizas</td><td>3-5 %</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>Por diferencia</td></tr> <tr><td>Fibra Dietética</td><td>10-15%</td></tr> </table> <p>ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PARA EL FRIJOL*</p> <table border="0"> <tr><td>(% en masa)</td><td>Primera</td></tr> <tr><td>Impurezas y materias extrañas:</td><td></td></tr> <tr><td> Piedras</td><td>0,5</td></tr> <tr><td> Otros</td><td>0,8</td></tr> <tr><td> Total de impurezas y materias extrañas:</td><td>1,3</td></tr> <tr><td>Granos dañados por:</td><td></td></tr> <tr><td> Calor</td><td>0,3</td></tr> <tr><td> Agentes meteorológicos</td><td>0,8</td></tr> <tr><td> Hongos</td><td>0,8</td></tr> <tr><td> Insectos y Roedores</td><td>2,0</td></tr> <tr><td> Desarrollo germinal</td><td>0,1</td></tr> <tr><td> Total de granos dañados:</td><td>4,0</td></tr> <tr><td>Varietades:</td><td></td></tr> <tr><td> Contrastantes</td><td>2,0</td></tr> <tr><td> Afines</td><td>4,0</td></tr> <tr><td>Granos defectuosos</td><td></td></tr> <tr><td> Partidos o quebrados</td><td>3,0</td></tr> <tr><td> Manchados</td><td>3,0</td></tr> <tr><td> Ampollados</td><td>2,0</td></tr> <tr><td> Total de granos defectuosos:</td><td>8,0</td></tr> </table> <p>* NMX-FF-038-SCFI-2002</p> <p>CONTAMINANTES QUÍMICOS No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana. No deberá rebasar los límites de tolerancia de los plaguicidas permitidos ni contener los no permitidos.</p> <p>MATERIAS EXTRAÑAS</p>	Humedad	9-13%	Proteína	20-23%	Grasa	Máximo 3%	Cenizas	3-5 %	Hidratos de Carbono	Por diferencia	Fibra Dietética	10-15%	(% en masa)	Primera	Impurezas y materias extrañas:		Piedras	0,5	Otros	0,8	Total de impurezas y materias extrañas:	1,3	Granos dañados por:		Calor	0,3	Agentes meteorológicos	0,8	Hongos	0,8	Insectos y Roedores	2,0	Desarrollo germinal	0,1	Total de granos dañados:	4,0	Varietades:		Contrastantes	2,0	Afines	4,0	Granos defectuosos		Partidos o quebrados	3,0	Manchados	3,0	Ampollados	2,0	Total de granos defectuosos:	8,0	PIEZA	198,000	\$149.85	\$29'670,300.00
Humedad	9-13%																																																								
Proteína	20-23%																																																								
Grasa	Máximo 3%																																																								
Cenizas	3-5 %																																																								
Hidratos de Carbono	Por diferencia																																																								
Fibra Dietética	10-15%																																																								
(% en masa)	Primera																																																								
Impurezas y materias extrañas:																																																									
Piedras	0,5																																																								
Otros	0,8																																																								
Total de impurezas y materias extrañas:	1,3																																																								
Granos dañados por:																																																									
Calor	0,3																																																								
Agentes meteorológicos	0,8																																																								
Hongos	0,8																																																								
Insectos y Roedores	2,0																																																								
Desarrollo germinal	0,1																																																								
Total de granos dañados:	4,0																																																								
Varietades:																																																									
Contrastantes	2,0																																																								
Afines	4,0																																																								
Granos defectuosos																																																									
Partidos o quebrados	3,0																																																								
Manchados	3,0																																																								
Ampollados	2,0																																																								
Total de granos defectuosos:	8,0																																																								



“2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción	100 g
Porciones por paquete	8
Cantidades por Porción	
Contenido energético	1351 kJ (323 kcal)
Proteínas	19g
Grasa (lípidos)	1 g de los cuales 0 g grasa saturada
Carbohidratos (hidratos de carbono)	59 g de los cuales 0 g de azúcares
Fibra Dietética Total	13 g
Sodio	40 mg
Calorías por gramo:	Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4

El producto no deberá contener ningún contaminante químico, los límites máximos para esos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la

Secretaría de Salud. No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de tierra, piedra, fibras textiles, trozos de metal insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

Ejemplo de Tabla Nutricional

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-2010

Métodos analíticos

NOM: Norma Oficial Mexicana. AOAC: Association off Official Analytical Chemistry: 2005; 2011

NMX-FF-038-SCFI-2002. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano- fabáceas- frijol (Phaseolus vulgaris L.). Especificaciones y métodos de prueba

NMX-B-231-1990	Cribas para la clasificación de materiales granulares
NMX-Z-012/1,2,3-1987	Muestreo para la inspección por atributos
NOM-120-SSA1-1994	Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos
NOM-051-SCFI-1994	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados.
NMX-FF-038-SCFI-2002	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas - frijol (Phaseolus vulgaris L.)
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones

• **PURE DE TOMATE 1 PIEZA 210 GRAMOS**

DESCRIPCIÓN: Puré de tomate adicionado con menos del 2% de sal yodada, y un mínimo de 10 % de sólidos solubles de tomate, almidón modificado, condimentos, chile cayenne, ácido cítrico y colorantes artificial. Los aditivos añadidos para el sabor y color serán sólo los permitidos por la Secretaría de Salud Pública. Conforme a la norma mexicana NMX-F-033-1982. Puré de tomate envasado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 210 gr

TIPO DE ENVASE: El producto se debe envasar en un material resistente e inocuo, envase Tetra Pak, que garantice la estabilidad y que evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Deberá presentar la leyenda de "no negociable. Deberá tener impreso el peso neto, la fecha de envasado y de caducidad, el número de lote, así como la información nutricional en español y todas las características especificadas en la en la Norma Oficial Mexicana: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados. Información comercial y sanitaria. Con la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición

IMPRESIÓN DE EMPAQUE: Para garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: 1) NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 2) Guía de análisis de riesgo, identificación y puntos críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. 3) Manual de la Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.



“2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

VIDA ÚTIL:	Minimo seis meses.				
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES					
Color:	El color del producto característico de la fruta				
Olor:	Característico del producto, sin ningún olor extraño				
Sabor:	Característico del producto, sin sabor extraño o desagradable				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS					
Sólidos solubles libres de sal	Minimo 10 %				
Acidez, como ácido cítrico	Máximo 1.0%				
Cloruros, como NaCl	Máximo 2.0 %				
pH	4.0 – 4.5				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Mesófilos aerobios y anaerobios	Limite Máximo (UFC/g) Negativo				
Coliformes totales	Negativo				
Termófilos Aerobios y Anaerobios	Negativo				
*Cuenta de filamentos de Hongos (Técnica de Howard)	40% máximo de campos positivos				
NMX-F-033-1982: Puré de tomate envasado. Punto 5. Especificaciones 5.3 microbiológicas					
CONTAMINANTES QUÍMICOS					
No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana, NOM-130-SSAI-1995 Especificaciones sanitarias, 7.5 metales pesados y metaloides 7.51 para vegetales o sus derivados					
Metal					
Plomo					
Cadmio					
Arsénico					
ADITIVOS					
Aplican los que se señalan en la NOM-130-SSAI-1995. Punto 7. Especificaciones sanitarias 7.6 aditivos para alimentos.					
MATERIAS EXTRAÑAS					
El producto no deberá contener ningún contaminante químico, los límites máximos para esos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de tierra, piedra, fibras textiles, trozos de metal insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.					
Formato de Etiquetado: Puré de Tomate					
INFORMACION NUTRIMENTAL					
Tamaño de la Porción 60 g					
Porciones por paquete 3.5					
Cantidades por Porción					
Contenido energético 92.88 kJ (22.2 kcal)					
Proteínas 0.15 g					
Grasa (lípidos) 0 g de los cuales					
0 g grasa saturada					
Carbohidratos (hidratos de carbono) 5.8 g de los cuales					
1 g de azúcares					
Fibra Dietética Total 0.5 g					
Sodio 111 mg					
Calorías por gramo: Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4					
NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-2010					
Métodos analíticos					
NOM: Norma Oficial Mexicana.					
AOAC: Association off Official Analytical Chemistry					
NMX-F-033-1982: Puré de tomate envasado. Punto 5. Especificaciones: 5.3 microbiológicas					



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

• **AVENA EN HOJUELA. 1 PIEZA 250 GRAMOS**

Descripción: Avena en hojuelas destinado para el consumo humano, que ha sido sometido a un tratamiento para inactivar las enzimas peroxidadas y lipasas, producido o comercializado en los Estados Unidos Mexicanos. Aplica la Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2008. Alimentos-Hojuela de Avena. Especificaciones y Métodos de Prueba (Cancela a la NMX-F-289-1977).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD:: 250 gr

TIPO DE ENVASE:

El producto se debe envasar en un material resistente e inocuo, como polietileno u otro que garantice la estabilidad y que evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Deberá presentar la leyenda de "no negociable. Deberá tener impreso el peso neto, la fecha de envasado y de caducidad, el número de lote, así como la información nutricional en español y todas las características especificadas en la Norma Oficial Mexicana: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados. Información comercial y sanitaria. Con la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE: Para garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: 1) NOM-251-SSA1-2009 *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.* 2) *Guía de análisis de riesgo, identificación y puntos críticos (2000), Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.* 3) *Manual de la Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.*

VIDA ÚTIL: Mínimo seis meses

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Color característico del producto.
Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño
Sabor: Característico del producto, sin sabor extraño o desagradable

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE	MÉTODO DE ENSAYO (PRUEBA)
Actividad Enzimática	Negativa	Ver 8.1
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % máximo	NMX-F-490-NORMEX
Humedad	De 12 % máximo	NMX-F-083-S
Proteínas (N x 5,83)	11,6 % mínimo	NMX-F-608-NORMEX
Cenizas	2,0 % máximo	NMX-F-607-NORMEX
Extracto etéreo	5,0 % mínimo	NMX-F-615-NORMEX
Fibra cruda	2,5 % máximo	NMX-F-613-NORMEX
Aflatoxinas	20 µg/kg -20 ppb máximo	NOM-188-SSA1
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g máximo	Ve 8.2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Limite Máximo (UFC/g)

Mesofílicos aerobios 10,000
Hongos y levaduras 100
Coliformes totales 10
E. Coli Ausente en 25g
Salmonella sp Ausente en 25g

CONTAMINANTES

Aflatoxinas 20 µg/Kg
Deberá cumplir con la NOM-188-SSA1-2002 Productos y servicios de control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones sanitarias



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo establecido en Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2008, Alimentos-Hojuela de Avena-Especificaciones y Métodos de Prueba (Cancela a la NMX-F-289-1977). No Deberá Rebasar los límites de tolerancia de los plaguicidas permitidos ni contener los no permitidos.

MATERIAS EXTRAÑAS

El producto no deberá contener ningún contaminante químico, los límites máximos para esos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de tierra, piedra, fibras textiles, trozos de metal insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

Ejemplo de Tabla Nutricional

INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción	28 g (1/3 taza)
Porciones por paquete	36
Cantidades por Porción	
Contenido energético	476.8 kJ (113.96 kcal)
Proteínas	3.83 g
Grasa (lípidos)	2.29 g de los cuales 0 g grasa saturada
Carbohidratos (hidratos de carbono)	19.52 g de los cuales 1 g de azúcares
Fibra Dietética Total	3 g
Sodio	0 mg
Calorías por gramo: Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4	

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-2010

Métodos analíticos

NOM: Norma Oficial Mexicana

AOAC: Association off Official Analytical Chemistry

Norma Mexicana: NMX-F-289-Normex-2008, Alimentos-Hojuela de Avena-Especificaciones y Métodos de Prueba (Cancela A La NMX-F-289-1977).

• **ARROZ BLANCO 1 PIEZA 900 GRAMOS**

DESCRIPCIÓN: Grano de arroz blanco pulido calidad Extra, 100% limpio y entero, 5% de quebrado. Se entiende por arroz pulido, los granos de arroz pertenecientes a la familia de las gramíneas, género *Oryza*, especie *Oryza sativa* L., a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado. De acuerdo a la NMX-FF-035-SCFI-2005. Productos Alimenticios No Industrializados Para Uso Humano - Cereales - Arroz Pulido - (*Oryza Sativa* L.). Especificaciones y Métodos de Prueba.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 900 g

TIPO DE ENVASE: El producto se debe empaquetar en un material resistente e inocuo, como polipropileno u otro material de calidad sanitaria similar. Sellado al calor u otro medio que proteja al producto, que garantice la estabilidad y que evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Deberá presentar la leyenda de "no negociable. Deberá tener impreso el peso neto de 800g, la fecha de envasado y de caducidad, el número de lote, así como la información nutricional en español y todas las características especificadas en la Norma Oficial Mexicana: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria. Con la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE: Para garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: 1) *NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.* 2) *Guía de análisis de riesgo, identificación y puntos críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.* 3) *Manual de la Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.*

VIDA ÚTIL: Mínimo seis meses.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Blanco semitranslúcido característico del producto.

Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño, libre de olores. No debe contener restos de plaguicidas o funguicidas

Sabor: Característico del producto, sin sabor extraño o desagradable



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

Arroz Medio 5 - 7 mm

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 13%
Proteína (N x 5.38)	Mínimo 6%
Grasa	Máximo 1%
Cenizas	Máximo 2%
Hidratos de Carbono	Por diferencia

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo establecido en la Norma Mexicana. No deberá rebasar los límites de tolerancia de los plaguicidas permitidos ni contener los no permitidos. No debe contener más de 0.2 ppm de plomo según se indica en el CODEX STAN 230-2001REV.1-2003.

MATERIAS EXTRAÑAS

El producto no deberá contener ningún contaminante químico, los límites máximos para esos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de tierra, piedra, fibras textiles, trozos de metal insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

Formato de Etiquetado: Ejemplo para Arroz Blanco

INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción	40 g
Porciones por paquete	20
Cantidades por Porción	
Contenido energético	711 kJ (170 kcal)
Proteínas	3 g
Grasa (lípidos)	1 g de los cuales 0 g grasa saturada
Carbohidratos (hidratos de carbono)	39 g de los cuales 0 g de azúcares
Fibra Dietética Total	1 g
Sodio	5 mg
Calorías por gramo: Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4	

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-2010

Métodos analíticos

NOM: Norma Oficial Mexicana. AOAC: Association of Official Analytical Chemistry. 2005; 2011

Proyecto de Norma Oficial Mexicana: PROY-NOM-080-SCFI-2015, Arroz del Estado de Morelos.

NMX-FF-035-SCFI-2005. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO - CEREALES - ARROZ PULIDO - (Oryza sativa L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA

• **PASTA DE ESPAGUETTI 1 PIEZA 200 GRAMOS**

DESCRIPCIÓN: Pasta de sémola o semolina de trigo duro tipo espagueti, enriquecida con vitaminas y minerales, huevo. Que cumpla con la NMX-F-023-NORMEX-2002 alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba (cancela a la NMX-F-023-S-1980). NOM-247-SSAI-2008 Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales y dañinas o tóxicas al organismo. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 200 g

TIPO DE ENVASE:

El producto se debe empaquetar en un material resistente e inodoro, como celofán, o polipropileno u otro material de calidad sanitaria similar. Sellado al calor u otro medio que proteja al producto, que garantice la estabilidad y que evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Deberá presentar la leyenda de "no negociable. Deberá tener impreso el peso neto, la fecha de envasado y de caducidad, el número de lote, así como la información nutrimental en español y todas las características especificadas en la Norma Oficial Mexicana: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE: Para garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: 1) NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 2) Guía de análisis de riesgo, identificación y puntos críticos (2000): Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. 3) Manual de la Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General



“2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.

VIDA ÚTIL: Mínimo seis meses.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Amarillo característico del producto.
Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño
Sabor: Farináceo, característico del producto, sin sabor extraño o desagradable

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 12%
Proteína (N x 5.7)	Mínimo 10%
Grasa	Máximo 1%
Cenizas	Máximo 2 %
Hidratos de Carbono	Por diferencia
PH	Máximo 5.8%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos aerobios	Limite Máximo (UFC/g) 10,000
Hongos y levaduras	300
Coliformes totales	<30
E. Coli	Ausente en 25g
Salmonella sp	Ausente en 25g

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana. No deberá rebasar los límites de tolerancia de los plaguicidas permitidos ni contener los no permitidos.

MATERIAS EXTRAÑAS

El producto no deberá contener ningún contaminante químico, los límites máximos para esos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de tierra, piedra, fibras textiles, trozos de metal insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral ajena al producto.

Formato de Etiquetado: Ejemplo para Pasta

INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción	50 g
Porciones por paquete	
Cantidades por Porción	
Contenido energético	681 kJ (165 kcal)
Proteínas	5 g
Grasa (lípidos)	0.1 g de los cuales 0 g grasa saturada
Carbohidratos (hidratos de carbono)	36 g de los cuales <1 g de azúcares
Fibra Dietética Total	3 g
Sodio	10 mg
Calorías por gramo: Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4	

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-2010

Métodos analíticos

NOM: Norma Oficial Mexicana. AOAC: Association of Official Analytical Chemistry; 2005: 2011
NMX-F-023-NORMEX-2002. Alimento-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales y la NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

- PASTA DE CODITO 1 PIEZA 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: Pasta de sémola o semolina de trigo duro tipo de codito, enriquecida con vitaminas y minerales. huevo. Que cumpla con la NMX-F-023-NORMEX-2002 alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba (cancela a la NMX-F-023-S-1980). NOM-247-SSAI-2008 Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles.



“2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD:: 200 g

TIPO DE ENVASE: El producto se debe empaquetar en un material resistente e inocuo, como celofán, o polipropileno u otro material de calidad sanitaria similar. Sellado al calor u otro medio que proteja al producto, que garantice la estabilidad y que evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Deberá presentar la leyenda de "no negociable. Deberá tener impreso el peso la fecha de envasado y de caducidad, el número de lote, así como la información nutrimental en español y todas las características especificadas en la Norma Oficial Mexicana: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE: Para garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certificación de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: 1) *NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.* 2) *Guía de análisis de riesgo, identificación y puntos críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.* 3) *Manual de la Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.*

VIDA ÚTIL: Mínimo seis meses.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Amarillo característico del producto.
Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño
Sabor: Farináceo, característico del producto, sin sabor extraño o desagradable

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 12%
Proteína (N x 5.7)	Mínimo 10%
Grasa	Máximo 1%
Cenizas	Máximo 2 %
Hidratos de Carbono	Por diferencia
PH	Máximo 5.8%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos aerobios	Limite Máximo (UFC/g)	10,000
Hongos y levaduras		300
Coliformes totales		<30
E. Coli	Ausente en	25g
Salmonella sp	Ausente en	25g

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana: No deberá rebasar los límites de tolerancia de los plaguicidas permitidos ni contener los no permitidos.

MATERIAS EXTRAÑAS

El producto no deberá contener ningún contaminante químico, los límites máximos para esos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de tierra, piedra, fibras textiles, trozos de metal insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral ajena al producto.

Formato de Etiquetado: Ejemplo para Pasta

INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción	50 g
Porciones por paquete	
Cantidades por Porción	
Contenido energético	576 kJ (138 kcal)
Proteínas	4 g



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

Grasa (lípidos)	0 g de los cuales 0 g grasa saturada
Carbohidratos (hidratos de carbono)	35 g de los cuales <1 g de azúcares
Fibra Dietética Total	2 g
Sodio	5 mg
Calorías por gramo: Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4	

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-2010

Métodos analíticos

NOM: Norma Oficial Mexicana. AOAC: Association of Official Analytical Chemistry. 2005; 2011
NMX-F-023-NORMEX-2002, Alimento-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.

PASTA DE MACARRON 1 PIEZA 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: Pasta de sémola o semolina de trigo duro tipo macarrón, enriquecida con vitaminas y minerales, huevo. Que cumpla con la NMX-F-023-NORMEX-2002 alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba (cancela a la NMX-F-023-S-1980). NOM-247-SSAI-2008 Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 200 g

TIPO DE ENVASE: El producto se debe empaquetar en un material resistente e inocuo, como celofán, o polipropileno u otro material de calidad sanitaria similar. Sellado al calor u otro medio que proteja al producto, que garantice la estabilidad y que evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Deberá presentar la leyenda de "no negociable. Deberá tener impreso el peso neto, la fecha de envasado y de caducidad, el número de lote, así como la información nutrimental en español y todas las características especificadas en la Norma Oficial Mexicana: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE: Para garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: 1) NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 2) Guía de análisis de riesgo, identificación y puntos críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud. 3) Manual de la Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999) Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.

VIDA ÚTIL: Mínimo seis meses

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Amarillo característico del producto.
Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño
Sabor: Farináceo, característico del producto, sin sabor extraño o desagradable

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 12%
Proteína (N x 5.7)	Mínimo 10%
Grasa	Máximo 1%
Cenizas	Máximo 2 %
Hidratos de Carbono	Por diferencia
PH	Máximo 5.8%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Limite Máximo (UFC/g)
Mesofílicos aerobios	10,000
Hongos y levaduras	300
Coliformes totales	<30
E. Coli	Ausente en 25g
Salmonella sp	Ausente en 25g

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana: No deberá rebasar los límites de tolerancia de los plaguicidas permitidos ni contener los no permitidos.



“2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

MATERIAS EXTRAÑAS

El producto no deberá contener ningún contaminante químico, los límites máximos para esos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de tierra, piedra, fibras textiles, trozos de metal insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral ajena al producto.

Formato de Etiquetado: Ejemplo para Pasta

INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción	50 g
Porciones por paquete	
Cantidades por Porción	
Contenido energético	681 kJ (165 kcal)
Proteínas	5 g
Grasa (lípidos)	0.1 g de los cuales 0 g grasa saturada
Carbohidratos (hidratos de carbono)	36 g de los cuales <1 g de azúcares
Fibra Dietética Total	3 g
Sodio	10 mg
Calorías por gramo:	Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-2010

Métodos analíticos

NOM: Norma Oficial Mexicana. AOAC: Association of Official Analytical Chemistry: 2005: 2011
NMX-F-023-NORMEX-2002, Alimento-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales y la NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

- PASTA DE CONCHITA 1 PIEZA 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: Pasta de sémola o semolina de trigo duro tipo conchita, enriquecida con vitaminas y minerales, huevo. Que cumpla con la NMX-F-023-NORMEX-2002 alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba (cancela a la NMX-F-023-S-1980). NOM-247-SSA1-2008 Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 200 g

TIPO DE ENVASE: El producto se debe empacar en un material resistente e inocuo, como celofán, o polipropileno u otro material de calidad sanitaria similar. Sellado al calor u otro medio que proteja al producto, que garantice la estabilidad y que evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Deberá presentar la leyenda de "no negociable. Deberá tener impreso el peso neto, la fecha de envasado y de caducidad, el número de lote, así como la información nutrimental en español y todas las características especificadas en la Norma Oficial Mexicana: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE: Para garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: 1) NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 2) Guía de análisis de riesgo, identificación y puntos críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud. 3) Manual de la Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.

VIDA ÚTIL: Mínimo seis meses

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Amarillo característico del producto.
Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño
Sabor: Farináceo, característico del producto, sin sabor extraño o desagradable

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS



“2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

Humedad	Máximo 12%			
Proteína (N x 5.7)	Mínimo 10%			
Grasa	Máximo 1%			
Cenizas	Máximo 2 %			
Hidratos de Carbono	Por diferencia			
PH	Máximo 5.8%			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	Limite Máximo (UFC/g)			
Mesofílicos aerobios		10,000		
Hongos y levaduras		300		
Coliformes totales		<30		
E. Coli		Ausente en 25g		
Salmonella sp		Ausente en 25g		
CONTAMINANTES QUÍMICOS				
No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana. No deberá rebasar los límites de tolerancia de los plaguicidas permitidos ni contener los no permitidos.				
MATERIAS EXTRAÑAS				
El producto no deberá contener ningún contaminante químico, los límites máximos para esos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de tierra, piedra, fibras textiles, trozos de metal insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral ajena al producto.				
Formato de Etiquetado: Ejemplo para Pasta				
INFORMACION NUTRIMENTAL				
Tamaño de la Porción	50 g			
Porciones por paquete				
Cantidades por Porción				
Contenido energético	681 kJ (165 kcal)			
Proteínas	5 g			
Grasa (lípidos)	0.1 g de los cuales 0 g grasa saturada			
Carbohidratos (hidratos de carbono)	36 g de los cuales <1 g de azúcares			
Fibra Dietética Total	3 g			
Sodio	10 mg			
Calorías por gramo: Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4				
NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-2010				
Métodos analíticos				
NOM: Norma Oficial Mexicana. AOAC: Association of Official Analytical Chemistry: 2005: 2011 NMX-F-023-NORMEX-2002, Alimento-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales y la NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.				
• ACEITE COMESTIBLE 1 PIEZA 500 MILILITROS				
Descripción: Es el aceite deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles que se hayan obtenido por extracción de solventes expresión mecánica o cualquier otro tipo de procedimiento y en cuya composición predominan los triacil-glicerolos y que provengan de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana como ajonjolí, algodón, canola, cártamo, girasol, maíz, soya y/o mixto, con antioxidante 0.005%. Deberá cumplir con la NMX-F-223-SCFI-2005. Alimentos- aceite vegetal comestible- especificaciones.				
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE				
CAPACIDAD:	500 mililitros			



“2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

TIPO DE ENVASE: El producto se debe envasar en un material resistente e inocuo, como botella de resina PET con tapón, que garantice la estabilidad y que evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Deberá tener impreso el peso neto. Deberá presentar la leyenda de "no negociable. Se obligará tener impreso el peso neto, la fecha de envasado y de caducidad, el número de lote así como la información nutrimental en español y todas las características especificadas el número de lote, así como la información nutrimental en español y todas las características especificadas en la Norma Oficial Mexicana: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados. Información comercial y sanitaria. Con la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE: Para garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: 1) NOM-251-SSA1-2009. *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.* 2) *Guía de análisis de riesgo, identificación y puntos críticos (2000): Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.* 3) *Manual de la Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.*

VIDA ÚTIL: Mínimo seis meses sin cambio en las características fisicoquímicas y sensoriales del producto.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Líquido transparente, amarillo, libre de cuerpos extraños a 20°C
Olor: Característico del producto, exento de olores extraños o rancio
Sabor: Característico, ligero, no desagradable, exento de sabores extraños o rancio

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

	Limites
Acidez (ácido oleico)	Máximo 0.05%
Humedad y materia volátil, %	Máximo 0.05
Materia insaponificable	Máxima 1.5%
Índice de peróxidos	Máximo 2.0 meq/kg
Impurezas Insolubles	Máximo 0.02%
Color (escala Lovibond)	Máximo 30A -3.5 R
Prueba Fria a 273*K (0°C) (h)	Mínimo 5.5
Estabilidad en horas, OSI a 110 °C	Mínimo 5

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo establecido Por la Secretaría de Salud. Indicados en el reglamento de control sanitario de productos y servicios.

Metal

- Hierro
- Cobre
- Plomo
- Arsénico

ADITIVOS: Solo se permitirán los señalados en la NMX-F-223-SCFI-2005. Alimentos-aceite vegetal comestible- especificaciones.

MATERIAS EXTRAÑAS

El producto objeto de esta norma deberá estar libre de cualquier materia extraña. No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

Ejemplo Tabla Nutrimental

INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción	14 ml
Porciones por envase	
Cantidades por Porción	
Contenido energético	518 kJ (130 kcal)
Proteínas	0 g



“2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

Grasa (lípidos)	14 g de los cuales 1 g grasa saturada
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0 g de los cuales 0 g de azúcares
Fibra Dietética Total	0 g
Sodio	0 mg
Calorías por gramo: Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4	

Métodos analíticos

NOM: Norma Oficial Mexicana. AOAC: Association off Official Analytical Chemistry: 2005; 2011
NMX-F-223-SCFI-2005. Alimentos- aceite vegetal comestible- especificaciones
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Diario Oficial, 9 de agosto 1999

• **HARINA DE MAIZ 1 PIEZA 1 KILOGRAMO**

Descripción: Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz del género Zea, L, especies Z, maíz y otros, que estén sanos, limpios, previamente nixtamalizado y deshidratados y que cumpla con las especificaciones señaladas en la NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. En concordancia con la NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales y sus modificaciones. DOF 22/12/2010 y DOF 27/12/2012.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 1000 g

TIPO DE ENVASE: El producto se debe envasar en un material resistente e inocuo, como polipropileno o kraft que garantice la estabilidad y que evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Deberá presentar la leyenda de "no negociable". Deberá tener impreso el peso neto, la fecha de envasado y de caducidad, el número de lote, así como la información nutrimental en español y todas las características especificadas en la Norma Oficial Mexicana: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria. Con la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE: Para garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: 1) NOM-251-SSA1-2009 *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*. 2) *Guía de análisis de riesgo, identificación y puntos críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.* 3) *Manual de B); Subsecretaría de Regulación y Fomento sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios: Secretaría de Salud.*

VIDA ÚTIL: Mínimo seis meses.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Debe ser blanco o crema, característico de la variedad del grano utilizado.
Olor: Debe ser característico y no presentar olor extraño o signos de rancidez
Sabor: Debe ser característico del producto, sin sabor extraño o desagradable
Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de una malla tamiz No. 24 M-60-80 US

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad	Máximo 11%
Proteína (N x 5.7)	Mínimo 7%
Grasa	5% máximo
Hidratos de Carbono	Por diferencia
Harina de Maiz adicionada con Tiamina (mg/kg)	5.0
Riboflavina (mg/kg)	3.0
Niacina (mg/kg)	35.0



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

Hierro (mg/kg) , sulfato ferroso	40
Zinc (mg/kg) óxido o sulfato de zinc	40
Granulometría	Máximo 10% sobre malla US 80

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

		Limite Máximo (UFC/g)
Mesofílicos aerobios		50,000
Coliformes totales		<100
Mohos		<1000
E. Coli		Negativo
Salmonella		Negativo
Staphylococcus aureus		Negativo

Aflatoxinas

12 µg/Kg

Metales pesados

	Cd (ppm)
0.1 Max	
	As (ppm)
0.3 Max	

Deberá cumplir con la NOM-188-SSA1-2002 Productos y servicios de control de Aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones sanitarias.

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo establecido en la NOM-187-SSA1/SCFI-2002. Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.

MATERIAS EXTRAÑAS

El producto no deberá contener ningún contaminante químico, los límites máximos para esos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos. Deberá estar libre de tierra, piedra, fibras textiles, trozos de metal insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña de origen animal, vegetal o mineral.

Ejemplo de Tabla Nutricional

INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción	100 g
Porciones por paquete	10
Cantidades por Porción	
Contenido energético	1546 kJ (369 kcal)
Proteínas	7 g
Grasa (lípidos)	4 g de los cuales 0 g grasa saturada
Carbohidratos (hidratos de carbono)	75 g de los cuales 0 g de azúcares
Fibra Dietética Total	4 g
Sodio	0 mg
Calorías por gramo: Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4	

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-2010

Métodos analíticos

NOM: Norma Oficial Mexicana. AOAC: Association off Official Analytical Chemistry 2005; 2011
NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba

- **TABLETA FORTIFICADA DE CACAHUATE CON FRUTAS, AMARANTO Y AVENA 4 PIEZAS 25 GRAMOS CADA UNA**

Descripción: Tableta elaborada a base de cacahuete, Arándano, Uva Pasa, Piña, Papaya, Amaranto con miel, sucralosa adicionado con uno o más de los siguientes productos (avena, hojuelas de maíz o harina de soya).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 25 gr. cada una

Producto envasado en papel individual de polipropileno de calibre no menor de 30 micras, con logotipo impreso, y sellado herméticamente, medidas de cada tableta de 4 cm x 4 cm x 1 cm de grosor.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

ASPECTO: Polvo suave, compacto, debiendo mantener uniformidad entre las piezas



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

COLOR: De blanco cremoso a café muy bajito.
OLOR: Frutas y Cacahuete característico, sin olores extraños.
SABOR: Dulce agradable, dominando el característico del cacahuete y frutas secas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

Proteínas(Nº6.25): 16 % min
Humedad: 8% Max
Grasa: 10.0 % min
Cenizas: 1.0 - 1.7 %
Fibra cruda: 1.5 % Max
Aflatoxinas: negativo

VIDA DE ANAQUEL Y/O CADUCIDAD:

El producto se conserva en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales por espacio mínimo de ocho meses a partir de la fecha de entrega.

MATERIAS EXTRAÑAS:

El producto así como su envase y embalaje están libres de tierra, fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CONTAMINANTES QUÍMICOS Y ADITIVOS:

No contienen contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los aditivos adicionados cumplen con la Normatividad señalada en la Ley General de Salud.

ROTULACIÓN:

Denominación del producto, marca, nombre del fabricante y domicilio, contenido neto, fecha de fabricación, fecha de caducidad, el número de identificación del lote y, lista de ingredientes e información nutrimental y leyendas precautorias (en caso de ser necesario). Los datos que aparecen en la etiqueta se indican con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. La tinta no contiene plomo.

Nota: En el caso en donde el tamaño del empaque no permita la impresión de la leyenda, ésta se presenta en el embalaje.

- **SOBRE DE CAFÉ INDIVIDUAL 3 PIEZAS 2 GRAMOS CADA UNO**

Descripción: Producto resultante de la deshidratación del extracto acuoso del café obtenido de las semillas sanas, limpias, tostadas y molidas del café familia de la rubiácea.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 2 gr cada uno

TIPO DE ENVASE: El producto se debe envasar en recipientes cerrados, fabricados de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE:

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta permanente visible e indeleble con los siguientes datos:
Denominación del Producto
El gramaje (Contenido Neto)

ALMACENAMIENTO: El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

VIDA ÚTIL: seis meses

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: El color deberá ser castaño y varía de tonalidad de lo claro a lo oscuro característico del café soluble, dependerá del método empleado en la elaboración del producto.

Aspecto: Polvo fino o granulado.

Olor: Característico del café soluble.

Sabor: Una vez preparado como bebida deberá tener el sabor característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	MINIMO EN %	MAXIMO EN %
Cafeina	2	-
Cenizas	-	11
Humedad	-	4
Féculas extrañas	-	-



“2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

PH (al 1 %)	4.4	5.5
-------------	-----	-----

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto objeto de esta Norma no debe contener microorganismos patógenos, ni toxinas microbianas, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deben contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

REFERENCIA

NMX-F-139-1981. ALIMENTOS PARA HUMANOS. CAFÉ SOLUBLE. FOODS FOR HUMANS SOLUBLE COFFEE. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

- **AZUCAR 1 PIEZA 400 GRAMOS**

Descripción: Es el producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99.40 % de polarización. Este tipo de azúcar se obtiene mediante proceso similar al utilizado para producir azúcar crudo (mascabado), aplicando variantes en las etapas de clarificación y centrifugación, con el fin de conseguir la calidad del producto deseada

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 400 gr

TIPO DE ENVASE: Este producto se debe de envasar en bolsa de polietileno con material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales

IMPRESIÓN DE EMPAQUE:

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente, visible e indeleble, con los siguientes datos:

- Denominación del Producto
- El gramaje (Contenido Neto)
- La Leyenda ("No Negociable")
- Tabla Nutricional del Producto

ALMACENAMIENTO: El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Marfil, variando el tono del claro al oscuro.
Aspecto: Granulado uniforme
Olor: Característico del producto.
Sabor: Dulce.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS DE CALIDAD	UNIDAD	VALORES	NIVEL	MÉTODO DE PRUEBA
Polarización	%	99,40	Mínimo	NMX-F-079
Color	U.I.	600	Máximo	NMX-F-526; inciso 10.4
Cenizas (sulfatadas/conductividad)	%	0,25	Máximo	NMX-F-082; incisos 10.5 y 10.6
Humedad	%	0,06	Máximo	NMX-F-294
Azúcares reductores directos	5	0,10	Máximo	NMX-F-495
Dióxido de azufre (sulfitos)	ppm	20,00	Máximo	NMX-F-501; inciso 10.9
Materia insoluble	ppm	N.A		
Plomo	ppm	0,50	Máximo	NMX-F-499
Arsénico	ppm	1,00	Máximo	NMX-F-498
Partículas metálicas (hierro)	ppm	10,00	Máximo	Opcional

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD	LÍMITE	MÉTODO DE PRUEBA
Mesófilos aerobios	UFC/g	MÁXIMO 20	NMX-F-253; NOM-092-SSA1



“2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

Hongos	UFC/g	< 10	NMX-F-255; NOM-111-SSA1
Levaduras	UFC/g	< 10	NMX-F-255; NOM-111-SSA1
Salmonella sp	-	AUSENTE EN 25 g	NMX-F-304; NOM-114-SSA1
Escherichia coli	NMP/g	AUSENTE	NOM-112-SSA1, NOM-145-SSA1

MATERIA EXTRAÑA

El producto objeto de la aplicación, deberá estar libre de impurezas, que se derivan de su almacenamiento, tales como fragmentos de vidrio, plástico, metal, hilos de costal; así como cualquier otro contaminante de origen animal, vegetal o mineral.

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deben contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

REFERENCIA

NMX-F-084-SCFI-2004

• **CONSOMÉ DE POLLO 1 PIEZA 100 GRAMOS**

Descripción: Se entiende por consomé de pollo (granulado, polvo, tabletas o cubos) al producto elaborado a partir del cocimiento de pollo y/o gallina, y/o extracto de carne de pollo y/o gallina parcial o totalmente deshidratados, y/o carne de pollo y/o gallina deshidratados, sazonado con especias y condimentos y adicionado o no de aditivos alimenticios permitidos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 100 gr

TIPO DE ENVASE: El producto, se debe envasar en recipientes de un material resistente e inodoro, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE:

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente, visible e indeleble, con los siguientes datos:

- Denominación del Producto
- El gramaje (Contenido Neto)
- La Leyenda ("No Negociable")
- Tabla Nutricional del Producto

ALMACENAMIENTO: El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios para que no se altere la calidad del mismo

VIDA ÚTIL: 18 Meses.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la composición del producto.

Olor: Característico de los ingredientes empleados en el producto, libre de olores extraños y desagradables.

Sabor: Característico del producto, libre de sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	MINIMO EN %	MAXIMO EN %
Humedad	-	5.0
Proteínas (nitrógeno total x 6.25) base seca	6.0	-
Cenizas	-	60.0
Cloruros como cloruro de sodio	-	55.0
Extracto etéreo	3.5	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

	Especificaciones	Col/g
máx.		
Staphylococcus aureus	negativo	
Escherichia coli	negativo	
Salmonella (en 25 g)	negativo	
Hongos	10	

MATERIA EXTRAÑA

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

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deben contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y Asistencia.

REFERENCIA

Norma Oficial Mexicana NOM-F-158-S-1980. Caldo de pollo (granulado, polvo, tabletas o cubos). (Esta norma cancela la NOM-F-158-1968).

- **SAL FINA 1 PIEZA 1 KILOGRAMO**

Descripción: Se entiende por Sal al producto constituido básicamente por cloruro de sodio que proviene exclusivamente de fuentes naturales. Se presenta en forma de cristales incoloros, solubles en agua y de sabor salado franco. Con fines nutricionales existe Sal Yodada es el producto constituido básicamente por cloruro de sodio adicionado de yodo, en la cantidad establecida en esta norma, y Sal Yodada Fluorurada, al producto constituido básicamente de cloruro de sodio adicionado de yodo y flúor, en la cantidad establecida en esta norma.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL EMPAQUE Y EMBALAJE

CAPACIDAD: 1000 gr

TIPO DE ENVASE: Este producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales. La sal que se comercialice a granel debe envasarse en sacos que no excedan de 50 Kg. No deben utilizarse para envasar sal, sacos que hayan sido empleados anteriormente para envasar medicamentos, productos de aseo, plaguicidas, nutrientes vegetales o sustancias tóxicas o peligrosas.

IMPRESIÓN DE EMPAQUE: La información comercial: marca, denominación del producto, declaración del contenido, nombre y domicilio del fabricante o importador y país de origen, deben cumplir con lo establecido en los ordenamientos legales aplicables, expedidos por la Secretaría de Economía.

Las etiquetas que ostenten los productos pre envasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso y consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo, con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

En la etiqueta de los productos debe figurar la lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color:	Blanco.
Olor:	Inodoro.
Aspecto:	Cristales, de acuerdo con el tipo de sal.
Sabor:	Salino.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACION	MÁXIMO
Humedad (%)	3,0
Residuos insolubles en agua (%)	0,5
Cloruro de sodio* (%)	98,6

CONTAMINANTES

ESPECIFICACION	MÁXIMO
Arsénico Mg/Kg	0,5
Cadmio Mg/kg	0,5
Cobre Mg/kg	2,0
Mercurio Mg/kg	0,1
Plomo Mg/kg	2,0



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

<p>ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES</p> <p>Toda la sal para consumo previo a su comercialización debe ser adicionada de yodo y flúor conforme a lo siguiente: La sal yodada debe contener 30 ± 10 mg de yodo por kg de sal; para lo cual puede utilizar yodato o yoduro de potasio o de sodio. La sal yodada fluorurada debe contener yodo conforme se establece en esta norma y de 200 a 250 mg de flúor por kg de sal; para lo cual puede utilizar fluoruro de sodio o fluoruro de potasio. Las sustancias y sus concentraciones máximas y mínimas que pueden utilizarse para lograr la cantidad obligatoria de adición de yodo y flúor se establecen en el apéndice informativo A de esta norma. Se exceptúa de agregar fluoruro a la sal que se destina para consumo en poblaciones donde el agua de consumo humano contenga concentración natural de flúor de 0.7 mg/L. La distribución de sal yodada y sal yodada fluorurada, debe realizarse conforme a lo establecido en el Apéndice Normativo B de esta norma. Los envasadores que adquieran sal sin yodo o flúor y que la destinen para consumo, deben adicionarlos de acuerdo a lo establecido en la presente norma.</p> <p>ESPECIFICACIONES SANITARIAS</p> <p>Los establecimientos donde se elaboren, procesen o envasen los productos objeto de esta norma, deben aplicar las prácticas de higiene y sanidad establecidas en la NOM-120-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias. Los distribuidores o comercializadores de sal para consumo, deben contar con los documentos de compra venta que comprueben el origen de la sal, proporcionados por los productores o envasadores, los cuales deben conservarse durante seis meses y estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando así lo requiera. La sal industrial no debe utilizarse para consumo humano directo. Los responsables del proceso deben contar con la evidencia documental de la capacitación del personal en las buenas prácticas de higiene y sanidad. El proceso de los productos objeto de esta norma debe documentarse en bitácoras o registros, de manera que garantice los requisitos establecidos. Los registros o bitácoras, incluyendo las que se elaboren por medios electrónicos deben contar con respaldos que aseguren la veracidad de la información y un procedimiento para la prevención de acceso y correcciones no controladas, conservarse por lo menos durante un año y estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando así lo requiera, el diseño del formato queda bajo la responsabilidad del fabricante.</p> <p>ETIQUETADO</p> <p>Los productos que a continuación se mencionan: Frijol pinto, Avena en Hojuelas, Arroz blanco, Azúcar, Consomé de pollo y Tabletas fortificadas de cacahuete con frutas, amaranto y avena, deberán ser entregadas con etiquetado adherido al empaque, que deberá contener los siguiente datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Peso neto - Tabla nutricional - Fecha de envasado - Caducidad - Logotipo del Municipio <p>ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE Y EMBALAJE (CAJA)</p> <p>DESCRIPCIÓN: Las despensas deberán empacarse en cajas de cartón corrugado ranurado, del tipo kraft, con resistencia a la compresión mínima de 29 ECT, con la finalidad de que al estibar no se doble, rompa o maltrate.</p> <p>Tendrá que estar completamente sellada (cerrada) con cinta engomada transparente o de color canela.</p> <p>Así mismo, la caja deberá contener en rotulación o boceto impreso kraft adherido a la caja el logotipo de Metepec, y en sus costados: Costado A) El contenido de las despensas, Costado B) El Año Actual y la siguiente leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".</p> <p>MEDIDAS: 30 CMS DE LARGO X 23.3 DE ANCHO X 16.3 DE ALTO</p> <p>LOGOTIPO Y DISEÑO DE LA CAJA: SERÁ ENTREGADA AL PROVEEDOR ADJUDICADO</p>				
				<p>IMPORTE TOTAL \$29'670,300.00</p>

(VEINTINUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL TRESCIENTOS PESOS 00/100 M.N.) I.V.A. INCLUIDO

LOS BIENES QUE ESTÁN EXENTOS DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.) SON LOS SIGUIENTES: FRIJOL PINTO, PURE DE TOMATE, AVENA EN HOJUELAS, ARROZ BLANCO, PASTA DE ESPAGUETTI, PASTA DE CODITO, PASTA DE MACARRON, PASTA DE CONCHITA, ACEITE COMESTIBLE, HARINA DE MAIZ, TABLETA FORTIFICADA DE CACAHUATE CON FRUTAS AMARANTO Y AVENA, CAFÉ INDIVIDUAL, AZUCAR, CONSOME DE POLLO Y SAL FINA.

EL BIEN QUE INCLUYEN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.) ES EL SIGUIENTE: CAJA DE CARTON CORRUGADO Y EL MONTO QUE CORRESPONDE ES DE \$198,000.00 (CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL 00/100 M.N.)



AYUNTAMIENTO DE
METEPEC
2016 • 2018



"2017, Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

SEGUNDO.- EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES DEBERA REALIZARSE EN 26 LUGARES Y EN LAS UBICACIONES QUE DETERMINE LA DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL, DENTRO DEL TERRITORIO DEL MUNICIPIO DE METEPEC, AL PROVEEDOR ADJUDICADO, EN UN HORARIO DE 8:00 A 17:00 HORAS, INCLUYE CARGA Y DESCARGA EN CADA UNA DE ELLAS.

TERCERO.- LA ENTREGA DE LOS BIENES SE REALIZARÁ EN 6 PARCIALIDADES Y CONFORME AL CALENDARIO QUE SE LE PROPORCIONARA POR LA DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL (CON UN MÍNIMO DE 72 HORAS DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA A LOS BENEFICIARIOS) AL PROVEEDOR ADJUDICADO, DENTRO DEL PERIODO DEL 27 DE FEBRERO DE 2017 Y EL 20 DE DICIEMBRE DE 2017; LAS CANTIDADES POR ENTREGA PODRÁN VARIAR EN CONSIDERACIÓN A LAS NECESIDADES DEL ÁREA USUARIA, HASTA CUBRIR LA CANTIDAD TOTAL ESPECIFICADA EN EL ANEXO UNO DE LAS PRESENTES BASES.

CUARTO.- LA FORMA DE PAGO SERÁ: AL CUMPLIMIENTO DE CADA UNA DE LAS ENTREGAS (CONFORME A LO REQUERIDO POR LA DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL), DENTRO DE LOS 15 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA Y LOS DOCUMENTOS SOPORTE DEBIDAMENTE REQUISITADOS Y VALIDADOS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA SOLICITANTE, EN LA SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS, ASÍ COMO DEL ENVIÓ DE LA CADENA DIGITAL XML AL CORREO metepeccadenadigital@gmail.com, A LA TESORERÍA MUNICIPAL, ATENDIENDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 29 A FRACCIÓN VII INCISO B) DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN. NO APLICARÁ EL PAGO DE ANTICIPOS NI EL RECONOCIMIENTO DE INTERESES.

LAS FACTURA DEBERÁ AMPARAR LA ENTREGA DE LOS BIENES, DEBIENDO CONTENER SELLO Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES (DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL) Y DEMÁS DOCUMENTOS SOPORTE, POSTERIORMENTE DEBERÁ ENTREGARSE LA FACTURA EN ORIGINAL EN EL DEPARTAMENTO DE CONCURSOS, DICTAMEN Y APOYO AL COMITÉ, UBICADO EN MORELOS NORTE NÚMERO 228, BARRIO DE SANTA CRUZ, METEPEC, ESTADO DE MÉXICO, PARA SU REVISIÓN Y TRAMITE Y ENVIANDO LA CADENA DIGITAL XML AL CORREO ELECTRÓNICO metepeccadenadigital@gmail.com, TOMANDO EN CONSIDERACIÓN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 29-A DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN.

QUINTO.- LA **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**, SE PRESENTARA DENTRO DEL PLAZO DE DIEZ DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, CON UNA VIGENCIA QUE COMPRENDA DESDE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN Y HASTA LA TOTAL EXTINCIÓN DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS A CARGO DEL PROVEEDOR, POR EL DIEZ POR CIENTO DEL MONTO MÁXIMO TOTAL DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A. Y SE OTORGARÁ A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O FIANZA, A FAVOR DEL MUNICIPIO DE METEPEC Y LA GARANTIA CONTRA DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS, DEBERA ENTREGARSE DENTRO DEL PLAZO DE CINCO DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FECHA DE LA PRIMERA ENTREGA DE LOS BIENES, CON UNA VIGENCIA MÍNIMA DE UN AÑO, EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DEBERÁ CALCULARSE EN MONEDA NACIONAL Y SE CONSTITUIRÁ POR EL DIEZ POR CIENTO (10 %) DEL IMPORTE DEL CONTRATO ANTES DE I.V.A., LA GARANTÍA SE OTORGARÁ A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O FIANZA, EXPEDIDA A FAVOR DEL MUNICIPIO DE METEPEC.

SEXTO.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 65 DE LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS, EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTARSE DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN, PARA SUSCRIBIR EL CONTRATO, EN EL QUE SE CONVENDRÁ EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL ORDENAMIENTO LEGAL DE LA MATERIA, SU REGLAMENTO Y LAS DEMÁS LEYES QUE RESULTEN APLICABLES.



AYUNTAMIENTO DE
METEPEC
2016 - 2018



"2017. Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917"

DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN
DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LPN-HAM-RP-04-2017.

SEPTIMO.- EN CASO DE INCUMPLIMIENTO, SE LLEVARÁ A CABO LO MANIFESTADO EN LOS PUNTOS 9.10, 9.11, 9.12.1. Y 10.2.2. SEGUNDO PARRAFO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 71 FRACCIÓN I Y SEGUNDO PARRAFO DE LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS.

LO ANTERIOR NO LIBERARÁ AL "PROVEEDOR" DE LA RESPONSABILIDAD POR LA FALTA DE CUMPLIMIENTO EN TIEMPO Y FORMA DE LOS BIENES; POR LO QUE PAGARÁ AL AYUNTAMIENTO POR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, DANDO LUGAR A LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA Y EN SU CASO A RESARCIR EL DAÑO EN CASO DE QUE TENGA QUE ADQUIRIR NUEVOS BIENES PARA DAR CUMPLIMIENTO AL CONTRATO FIRMADO.

OCTAVO.- REMÍTASE EL PRESENTE DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN A LA CONVOCANTE, PARA QUE EMITA EL FALLO CORRESPONDIENTE.

ASÍ LO PROVEYÓ Y FIRMA EL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DEL AYUNTAMIENTO DE METEPEC, EN SESIÓN CELEBRADA EL DÍA **14 DE FEBRERO DE 2017**, POR UNANIMIDAD DE VOTOS.

COMITÉ DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DEL AYUNTAMIENTO DE METEPEC

PRESIDENTE SUPLENTE

RAÚL LÓPEZ MÁÑEZ

SECRETARIO EJECUTIVO

JORGE PANO JIMÉNEZ

VOCAL

JUAN MANUEL SOLÍS REYES

REPRESENTANTE DEL ÁREA FINANCIERA

VOCAL SUPLENTE

ZUREYMA YBETH GÓMEZ HERNÁNDEZ

REPRESENTANTE DE LA CONSEJERÍA MUNICIPAL

VOCAL SUPLENTE

HUGO DARÍO SALINAS ORTIZ

REPRESENTANTE DE LA CONTRALORÍA MUNICIPAL

VOCAL

TARQUINO JUAN MARTIN DEL CAMPO MEJÍA
REPRESENTANTE DEL ÁREA ADMINISTRATIVA
SOLICITANTE DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL