

**GOBIERNO DEL ESTADO DE SINALOA
SECRETARIA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
SUBSECRETARIA DE ADMINISTRACION**

**CONCURSO LICITACION PÚBLICA NACIONAL No. GES 01/2016
A N E X O I**

**ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DE 2016,
SOLICITADOS POR EL SISTEMA DIF SINALOA.**

No. PARTIDA	DESCRIPCION DEL ARTICULO	PRESENTACION	CANTIDAD
1	BRIK DE LECHE DE VACA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SIN SABORIZANTES ARTIFICIALES.	250 ML.	15,454,600

Descripción: 250ml. Leche de vaca obtenida de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido el calostro, la cual se somete a un proceso de pasteurización, garantizando la inocuidad del producto; además puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.

Características Sensoriales	Limites
SABOR	Agradable, característico de la leche de vaca.
OLOR	Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños.
COLOR	Característico, blanco, cremoso.
ASPECTO	Líquido homogéneo sin grumos, sin sedimento ni separación de grasa.

Características Físicoquímicas	Limites
Contenido Neto	Mínimo 250ml.
Densidad a 15°C (g/mL)	1,031 Mínimo
Grasa Butírica (g/L) ³	5 Máximo
Acidez "expresada como ácido láctico" (g/L)	1.3 Mínimo 1.7 Máximo
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	83 Mínimo
Punto Crioscópico °C(°H)	Entre -0,499 °C (-0,520 °H) Y -0,529 °C (-0,550 °H)
Lactosa (g/L)	43 Mínimo 52 Máximo
Proteínas propias de la leche g/L* (N X 6.38)	30 Mínimo
Caseína g/L	24 Mínimo
Relación caseína/proteína (m/m)	≥ 80%

Características Microbiológicas	Limites
Mesofilicos Aerobios	Negativo
Mesofilicos Anaerobios	Negativo
Termofilicos Aerobios	Negativo

Termofilicos Anaerobios	Negativo
-------------------------	----------

(NOM-243-SSA1-2010)

Contaminantes – Residuos de Metales Pesados	Límites Máximos
Plomo	0.1 mg / kg
Mercurio	0.05 mg / kg
Arsénico	0.2 mg/ kg
Aflatoxinas M1	0.5 microgramos / L

Contaminantes – Residuos de Antibióticos	Límites Máximos
Estreptomicina	Negativo
Cloranfenicol	Negativo
Tetraciclina	Negativo

Especificaciones Nutrimientales	Limites
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos / L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 microgramos / L (200-300 IU/L)

Aditivos	Límites Máximos
Carragenatos	1.2 g / kg
Carrageninas	1.2 g / kg
Ésteres de ácidos grasos	1.2 g / kg
Gomas	1.2 g / kg
Monoestearatos	0.5 g / kg
Palmitatos	0.1 g / kg
Triestearatos	5.0 g / kg

Inhibidores bacterianos de leche	Límites
Derivados Clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Determinación de autenticidad:

- 1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultrapasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos 80% (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.

- 2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999.
- 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707-COFOCALEC-2011.

Vida de anaquel (útil) y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo cuatro meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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

Envase: Envase elaborado de materiales inocuos y sanitarios con características flexibles, de cierre hermético y termo-resistente, capaz de conservar la integridad física, química y microbiológica del producto.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado: Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015 y, en su caso con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

9.0 Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012)

9.1 Denominación comercial:

9.1.1 La denominación del producto objeto de esta norma, deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de este ordenamiento, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.

9.2 Deberá declararse la lista de ingredientes, el número de lote y la fecha de caducidad o la de consumo preferente, como se especifica en los numerales 4.2.2, 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

° En su caso cumplir con el acuerdo por el que se emiten los lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitaria de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

° Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.

° La tinta no debe contener plomo.

° Por tratarse de un producto deshidratado, deberá señalar el modo de conservación con alguna de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco”, “Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración” o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSAI-2010)

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto de acuerdo a las características sensoriales.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro y en buen estado.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente	Vencida

NOM-251-SSA1-2009

*Incluir en el etiquetado la cantidad de ácidos grasos *trans* en g y la cantidad de hierro en mg además de lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSAI-2010.

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

Normas de Referencia	Clave
Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.	NOM-155-SCFI-2012
Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.	NOM-243-SSAI-2010
Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.	NOM-086-SSAI-1994
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSAI-2010
Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSAI-2009
Reglamento de Control Sanitaria de Productos y Servicios. Secretaria de Salud. Ultima reforma publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de Noviembre de 2012.	
Acuerdo por el que se determinan aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de Julio de 2012.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones	

sanitarias. DOF 5 de Septiembre de 2013.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

Nota: Los análisis de laboratorio a presentar deberán incluir cada uno de los puntos aquí mencionados.

No. PARTIDA	DESCRIPCION DEL ARTICULO	PRESENTACION	CANTIDAD
2	MINIGALLETA INTEGRAL SABOR VAINILLA	30 GRS.	3,259,200

Descripción: Un mínimo de 10 galletas de tamaño uniforme de forma indistinta elaboradas a base de granos enteros o harina Integral (sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades) sabor vainilla.

Características Sensoriales	Limites
SABOR	Vainilla, ligeramente dulce, característico del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
OLOR	Agradable con notas de vainilla característico del producto.
COLOR	Dorado claro uniforme sin presentar áreas negras por quemaduras o áreas claras por falta de cocción.
ASPECTO	Tamaño uniforme de forma indistinta, crujiente.

Características Microbiológicas	Limites
Cuenta total de mesofílicos aerobios	Máximo 3,000 UFC / G
Coliformes totales	Menos de 30 UFC / G
Hongos y levaduras	Máximo de 10 UFC / G
<i>Salmonella</i>	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo
<i>E. coli</i>	Negativo

Características Físicoquímicas	Limites
Contenido Neto	Mínimo 30 gramos por bolsa individual.
Humedad	Máximo 8%
Proteína	Mínimo 6%
*Azúcar	Máximo 20% de las calorías totales del producto
*Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del producto

*Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del producto.
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g
Ácidos grasos <i>trans</i>	Máximo 0.5 g
Sodio	Máximo 120mg

*Indicar en hoja de reporte el % de calorías por porción

CONTAMINANTES QUIMICOS	LIMITES MAXIMOS
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

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

Vida de anaquel (útil) y condiciones de almacenamiento.-El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaria de salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de CICOPLAFEST.

Envase.-Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

Embalaje.-Se deberá usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
- La tinta no debe contener plomo
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos.
Envase	Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

NOM-251-SSA1-2009

*Incluir en el etiquetado la cantidad de ácidos grasos *trans* en g y la cantidad de hierro en mg además de lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

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

Normas de referencia	Clave
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harina, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008.
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	NOM-092-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	NOM-113-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.	NOM-116-SSA1-1994
Alimentos - Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.	NMX-F-615-NORMEX-2004
Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba)	NMX-F-608-NORMEX-2011
Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos- Método de Prueba.	NMX-F-613-NORMEX-2003
Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos preenvasados-contenido neto-	

tolerancias y Métodos de Verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de Septiembre de 2013.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	

Nota: Los análisis de laboratorio a presentar deberán incluir cada uno de los puntos aquí mencionados.

No. PARTIDA	DESCRIPCION DEL ARTICULO	PRESENTACION	CANTIDAD
3	FRUTA MIXTA DESHIDRATADA (ELABORADA CON 10 GRS. DE MANZANA Y 10 GRS. DE ARANDANOS)	20 GRS.	6,093,600

Descripción: Producto elaborado a base de una mezcla de 10g de manzana deshidratada y 10g de arándanos deshidratados conservando sus nutrientes, estos deberán ser procesados mediante el método de secado sin azúcares añadidos.

Características Sensoriales	Limites
SABOR	Dulce, Agradable, característico a manzana y arándano.
OLOR	Ligeramente a frutas de manzana y arándano, sin olor o rancidez, libre de olores extraños.
COLOR	Característico de las manzanas deshidratadas y arándano.
ASPECTO	Trozos de manzana y arándano de buena apariencia.

Características Microbiológicas	Limites
Cuenta total de mesofílicos aerobios	Máximo 5,000 UFC / g
Coliformes totales	Menor 20 UFC / g
Hongos y levaduras	Máximo 2000 UFC / g
<i>E. coli</i>	Negativo
<i>Salmonella</i>	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo

Características Fisicoquímicas	Limites
Contenido Neto	Mínimo 20g
Humedad	Máximo 18%
Azúcar	Máximo 60g por 100g de producto.
Fibra dietética	Mínimo 5g por 100g de producto.
Contenido calórico	Máximo 300kcal por 100g de producto.

Contaminantes – Residuos de Metales Pesados	Límites Máximos
Plomo	0.1 mg / kg
Mercurio	0.05 mg / kg
Aflatoxinas	20 ppb

Materia Extraña.-El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie. Así como, cualquier contaminante químico o físico, cuya presencia en el producto no sea desagradable y pueda causar daños a la salud del consumidor.

Vida de anaquel (útil) y condiciones de almacenamiento.-El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaria de salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de CICOPLAFEST.

Envase.-Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

Embalaje.-Se deberá usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Ultima modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
- La tinta no debe contener plomo

- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos.
Envase	Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

NOM-251-SSA1-2009

*Incluir en el etiquetado la cantidad de ácidos grasos *trans* en g y la cantidad de hierro en mg además de lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

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

Normas de referencia	Clave
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	NOM-092-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	NOM-113-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en Alimentos.	NOM-111-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.	NOM-116-SSA1-1994
Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y Métodos de Verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos	

alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de Septiembre de 2013.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

Nota: Los análisis de laboratorio a presentar deberán incluir cada uno de los puntos aquí mencionados.

No. PARTIDA	DESCRIPCION DEL ARTICULO	PRESENTACION	CANTIDAD
4	BARRA DE CEREALES, CACAHUATE Y COCOA (30 GRS.)	30 GRS.	3,049,200

Descripción: Barra de granos enteros de avena, arroz (sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades) y cacahuate unidos mediante jarabe de cocoa.

Características Sensoriales	Limites
SABOR	Característico del producto, ligeramente dulce con notas de chocolate, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
OLOR	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar olores extraños o desagradables.
COLOR	Café claro-amarillo bañados de un jarabe color chocolate brillante.
ASPECTO	Forma firme bien definida, sin dureza excesiva con textura rugosa y uniforme.

Características Microbiológicas	Limites
Cuenta total de mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC / G
Coliformes totales	Menos de 30 UFC / G
Hongos y levaduras	Menos de 300 UFC / G
<i>Salmonella</i>	Negativo
<i>Stapylococcus aureus</i>	Negativo
<i>E. coli</i>	Negativo

Características Físicoquímicas	Limites
Contenido Neto	Mínimo 30 gramos
Humedad	Máximo 10%
Proteína	Mínimo 7%
*Azúcar	Máximo 20% de las calorías totales

	del producto
*Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del producto
*Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del producto.
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g
Sodio	Máximo 120mg

*Indicar en hoja de reporte el % de calorías por porción

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Materia Extraña.-El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50g de producto. (NMX-247-SSA1-2008).

Vida de anaquel (útil) y condiciones de almacenamiento.-El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaria de salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de CICOPLAFEST.

Envase.-Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

Embalaje.-Se deberá usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
- La tinta no debe contener plomo
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos.
Envase	Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente y con límite de caducidad de 3 meses	Vencido menor de 3 meses de caducidad

NOM-251-SSA1-2009

*Incluir en el etiquetado la cantidad de ácidos grasos *trans* en g y la cantidad de hierro en mg además de lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

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

Normas de referencia	Clave
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harina, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008.
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	NOM-092-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	NOM-113-SSA1-1994
Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	NOM-111-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.	NOM-116-SSA1-1994
Alimentos - Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.	NMX-F-615-NORMEX-2004
Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba)	NMX-F-608-NORMEX-2011
Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos- Método de Prueba.	NMX-F-613-NORMEX-2003
Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y Métodos de Verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de Septiembre de 2013.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	

Nota: Los análisis de laboratorio a presentar deberán incluir cada uno de los puntos aquí mencionados.

No. PARTIDA	DESCRIPCION DEL ARTICULO	PRESENTACION	CANTIDAD
5	CEREAL DE TRIGO INFLADO	30 GRS.	6,259,200

Descripción: 30g. De cereal a base de grano entero de trigo inflado ligeramente azucarado.

Características Sensoriales	Límites
SABOR	Característico, ligeramente dulce. Sin presentar sabor desagradable
OLOR	Característico del producto. Agradable
COLOR	Crema amarillo con manchitas cafés características del grano de trigo.
APARIENCIA	Grano inflado, suave, crujiente, sin presentar producto pulverizado y sin dureza excesiva.

Características Físicoquímicas	Limites
Contenido Neto	Mínimo 30 gramos
Humedad	4%min a 7%max
Proteína	Mínimo 8%
*Azúcar	Máximo 20% de las calorías totales

	del producto
*Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del producto
*Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del producto.
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g
Sodio	Máximo 120mg

*Indicar en hoja de reporte el % de calorías por porción

Características Microbiológicas	Limites
Cuenta total de mesofílicos aerobios	Máximo 3,000 UFC / G
Coliformes totales	Menos de 10 UFC / G
Hongos y levaduras	Menos de 300 UFC / G
<i>Salmonella</i>	Negativo
<i>Stapylococcus aureus</i>	Negativo
<i>E. coli</i>	Negativo

Contaminantes Químicos o Biológicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 microgramos /kg

Materia Extraña.-El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50g de producto. (NMX-247-SSA1-2008).

Vida de anaquel (útil) y condiciones de almacenamiento.-El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaria de salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de CICOPLAFEST.

Envase.-Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

Embalaje.-Se deberá usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
- La tinta no debe contener plomo
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos.
Envase	Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

NOM-251-SSA1-2009

*Incluir en el etiquetado la cantidad de ácidos grasos trans en g y la cantidad de hierro en mg además de lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

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

Normas de referencia	Clave
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harina, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008.

Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	NOM-092-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	NOM-113-SSA1-1994
Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	NOM-111-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.	NOM-116-SSA1-1994
Alimentos - Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.	NMX-F-615-NORMEX-2004
Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba)	NMX-F-608-NORMEX-2011
Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos- Método de Prueba.	NMX-F-613-NORMEX-2003
Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y Métodos de Verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de Septiembre de 2013.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	

Nota: Los análisis de laboratorio a presentar deberán incluir cada uno de los puntos aquí mencionados.

No. PARTIDA	DESCRIPCION DEL ARTICULO	PRESENTACION	CANTIDAD
6	GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN SABOR NARANJA	30 GRS.	3,259,200

Descripción: 2 piezas de galleta circular de 15g cada una acumulando un total de 30g por bolsa individual, elaboradas a base de granos enteros o harina Integral (sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades) sabor naranja.

Características Sensoriales	Limites
SABOR	Naranja, ligeramente dulce, característico del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
OLOR	Agradable característico del producto.
COLOR	Café caramelo, sin presentar quemaduras o áreas crudas.
ASPECTO	Uniforme, crujiente.

Características Microbiológicas	Limites
Cuenta total de mesofílicos aerobios	Máximo 3,000 UFC / G
Coliformes totales	Menos de 30 UFC / G
Hongos y levaduras	Máximo de 10 UFC / G
<i>Salmonella</i>	Negativo
<i>Stapylococcus aureus</i>	Negativo
<i>E. coli</i>	Negativo

Características Fisicoquímicas	Limites
Contenido Neto	Mínimo 30 gramos por bolsa individual.
Humedad	Máximo 8%
Proteína	Mínimo 6%
*Azúcar	Máximo 20% de las calorías totales del producto
*Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del producto
*Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del producto.
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g
Sodio	Máximo 120mg

*Indicar en hoja de reporte el % de calorías por porción

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

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

Vida de anaquel (útil) y condiciones de almacenamiento.-El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaria de salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de CICOPLAFEST.

Envase.-Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

Embalaje.-Se deberá usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
- La tinta no debe contener plomo
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos.
Envase	Integro, sin roturas, rasgaduras,	Rotos, rasgados, con fugas o

	fugas o evidencia de fauna nociva.	con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

NOM-251-SSA1-2009

*Incluir en el etiquetado la cantidad de ácidos grasos *trans* en g y la cantidad de hierro en mg además de lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

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

Normas de referencia	Clave
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harina, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008.
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	NOM-092-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	NOM-113-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.	NOM-116-SSA1-1994
Alimentos - Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.	NMX-F-615-NORMEX-2004
Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba)	NMX-F-608-NORMEX-2011
Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos- Método de Prueba.	NMX-F-613-NORMEX-2003
Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y Métodos de Verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.	

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de Septiembre de 2013.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

Nota: Los análisis de laboratorio a presentar deberán incluir cada uno de los puntos aquí mencionados.

GOBIERNO DEL ESTADO DE SINALOA
SECRETARIA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
SUBSECRETARIA DE ADMINISTRACION

CONCURSO LICITACION PÚBLICA NACIONAL No. GES 01/2016
A N E X O I

ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DE 2016,
SOLICITADOS POR EL SISTEMA DIF SINALOA.

LOGO



LEYENDA

LEYENDA OFICIAL PARA TODOS LOS PRODUCTOS:

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