**Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Sinaloa**

**Dirección de Administración y Finanzas**

**Procedimiento de Licitación Pública Nacional No. SDI-01/2022**

**Anexo I**

**Adquisición de Fruta-Hortaliza Fresca entera para el programa Desayunos Escolares Calientes**

**Periodo de abril a diciembre de 2022**

**Solicitada por la Dirección de Asistencia Alimentaria y Social**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Partida** | **Descripción** | **Presentación**  | **Total, de unidades 2022** |
| 1 | Surtido de las siguientes frutas y verduras:Frutas:1. Manzana,
2. naranja,
3. mandarina,
4. plátano,
5. mango,
6. guayaba,

Verduras: 1. Pepino,
2. calabaza,
3. cebolla,
4. zanahoria,
5. tomate,
 | Paquete con 1.2 kg de fruta y verdura | 64,000 |

**FRUTA-HORTALIZA ENTERA**

**Descripción:**

Se denomina fruta-hortaliza entera fresca a aquellos [productos](http://es.wikipedia.org/wiki/Fruto) [comestibles](http://es.wikipedia.org/wiki/Alimentaci%C3%B3n_humana) obtenidos de [plantas](http://es.wikipedia.org/wiki/Plantae) (que no ha sufrido ninguna transformación tecnológica), son de sabor dulce-acidulado o neutro acidulado con aroma y sabor característico. Las frutas-hortalizas son un alimento nutritivo, sano, limpio, con madurez apropiada para su consumo directo. Para esta especificación se consideran: Manzana, naranja, mandarina, plátano, mango, guayaba, pepino, calabaza, cebolla, zanahoria, tomate, entregando una de estas opciones dependiendo la temporada.

|  |  |
| --- | --- |
| Características fisicoquímicas | Límites |
| Contenido neto | 1,200 g |

|  |  |
| --- | --- |
| Características microbiológicas | Límites |
| Cuenta total de mesofílicos aerobios | < 5,000 UFC/g máx. |
| Coliformes totales | < 10 UFC/g |
| Hongos y levaduras | < 100 UFC/g |
| Aerobios mesófilos | min: 104 UFC/g; max:106UFC/g |
| *Escherichiacoli* | <10UFC/g |
| *Salmonella* sp*.* | Ausencia/25 g  |
| *Listeria monocytogenes* (\*) | Ausencia/25 g |
| (\*) Solo para frutas y hortalizas de tierra. UFC= Unidades formadoras de colonia |

|  |  |
| --- | --- |
| Características sensoriales | Límites |
| Aspecto | Producto entero de consistencia firme y aspecto fresco, turgentes, algunos brillantes y otros opacos. Con grado de madurez apropiada para su consumo. Libre de material extraño. |
| Color | Características de la fruta-hortaliza, libre de manchas o daños causados por quemadura, plaga o mal manejo. |
| Olor | Característico de las frutas y hortalizas, sin olor o sabor afermentado, libre de olores extraños. |
| Sabor | Característico de cada fruta-hortaliza, libre de sabores extraños. |

|  |
| --- |
| Aditivos |
| Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.  |

**Materia extraña:** El producto debe estar exento de materia extraña.

**Maduro para su consumo**: Que el producto cede fácilmente a una presión moderada y está en las mejores condiciones para su consumo.

**Vida de anaquel (Útil) y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales como mínimo de 1 día bajo condiciones de refrigeración a partir de la fecha de entrega.

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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos; sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de CICLOPLAFEST.

**Envase:** El envase primario deberá ser en bolsa transparente 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. De fácil apertura.

**Embalaje:** Se debe de 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 los alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados-Información comercial y sanitaria. Última modificación actualizada.
* 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 la temperatura de conservación.

**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 las establecidas. |
| Envase | Íntegro, sin roturas, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

**NOM-251-SSA1-2009**

**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 microrganismos 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 |
| Productos Pre envasados-Contenido Neto Tolerancias y Métodos de verificación. | NOM-002-SCFI-2011 |
| Información Comercial- Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales del etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | NOM-251-SSA1-2009 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. 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. |

**Adquisición de Fruta-Hortaliza Fresca entera para el programa Desayunos Escolares Calientes**

**Periodo de abril a diciembre de 2022**

**Solicitada por la Dirección de Asistencia Alimentaria y Social**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Partida** | **Descripción** | **Presentación**  | **Total, de unidades 2022** |
| 2 | Surtido de las siguientes frutas y verduras:Frutas:1. Manzana,
2. naranja,
3. mandarina,
4. plátano,
5. mango,
6. guayaba
7. jícama
8. pepino
9. zanahoria
 | Paquete con 5 piezas de fruta de 80 Grs. +/-5 Grs cada una | 124,344 |

**FRUTA FRESCA-PRECORTADA o ENTERA**

**Descripción:**

Se denomina fruta entera fresca a aquellos [productos](http://es.wikipedia.org/wiki/Fruto) [comestibles](http://es.wikipedia.org/wiki/Alimentaci%C3%B3n_humana) obtenidos de [plantas](http://es.wikipedia.org/wiki/Plantae) (que no ha sufrido ninguna transformación tecnológica), son de sabor dulce-acidulado o neutro acidulado con aroma y sabor característico. Las frutas son un alimento nutritivo, sano, limpio, con madurez apropiada para su consumo directo. La fruta–hortaliza fresca pre-cortada, es un producto sin cáscara que presenta un ligero proceso de corte, con los mismos atributos y propiedades que la fruta entera. Para esta especificación se consideran: Manzana, naranja, mandarina, plátano, mango, guayaba, jícama, pepino y zanahoria entregando una de estas opciones dependiendo la temporada.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características fisicoquímicas** | **Límites** |
| Contenido neto | 80 g ± 5 g |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características microbiológicas** | **Límites** |
| Cuenta total de mesofílicos aerobios | < 5,000 UFC/g máx. |
| Coliformes totales | < 10 UFC/g |
| Hongos y levaduras | < 100 UFC/g |
| Aerobios mesófilos | min: 104 UFC/g; max:106UFC/g |
| *Escherichiacoli* | <10UFC/g |
| *Salmonella* sp*.* | Ausencia/25 g  |
| *Listeria monocytogenes* (\*) | Ausencia/25 g |
| (\*) Solo para frutas y hortalizas de tierra. UFC= Unidades formadoras de colonia |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características sensoriales** | **Límites** |
| Aspecto | Producto entero de consistencia firme y aspecto fresco, turgentes, algunos brillantes y otros opacos. Con grado de madurez apropiada para su consumo. Libre de material extraño. |
| Color | Características de la fruta, libre de manchas o daños causados por quemadura, plaga o mal manejo. |
| Olor | Característico de las frutas, sin olor o sabor a fermentado, libre de olores extraños. |
| Sabor | Característico de cada fruta, libre de sabores extraños. |

|  |
| --- |
| **Aditivos** |
| Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.  |

**Materia extraña:** El producto debe estar exento de materia extraña.

**Maduro para su consumo:** Que el producto cede fácilmente a una presión moderada y está en las mejores condiciones para su consumo.

**Vida de anaquel (Útil) y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales como mínimo de 1 día bajo condiciones de refrigeración a partir de la fecha de entrega.

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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos; sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de CICLOPLAFEST.

**Envase:** El envase primario deberá ser en bolsa transparente 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. De fácil apertura.

**Embalaje:** Se debe de 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 los alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados-Información comercial y sanitaria. Última modificación actualizada.
* 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 la temperatura de conservación.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase | Íntegro, sin roturas, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

**NOM-251-SSA1-2009**

**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 microrganismos 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 |
| Productos Pre envasados-Contenido Neto Tolerancias y Métodos de verificación. | NOM-002-SCFI-2011 |
| Información Comercial- Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales del etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | NOM-251-SSA1-2009 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. 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. |