

ZANAHORIA

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles (tierra o suciedad)
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)

Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Condiciones de almacenamiento

Fruta o verdura	Vida de anaquel aproximada. (Días)
Zanahoria	30 días

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Los productos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)

- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fplagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

CALABAZA

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles (tierra o suciedad)
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
	2

Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Condiciones de almacenamiento

Fruta o verdura	Vida de anaquel aproximada. (Días)
Calabaza	30 días

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Los productos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto

- Origen del producto (estado o región)
- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

LIMÓN

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles (tierra o suciedad)
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)

Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Condiciones de almacenamiento

Fruta o verdura	Vida de anaquel aproximada. (Días)
Limón	15 días

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Los productos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)

- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

MANZANA

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles (tierra o suciedad)
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/kg)

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Condiciones de almacenamiento

Fruta o verdura	Vida de anaquel (Días)
Manzana	15 días

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Los productos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)

- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

CHAYOTE

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles (tierra o suciedad)
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/kg)

Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Condiciones de almacenamiento

Fruta o verdura	Vida de anaquel (Días)
Chayote	15 días

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPPLAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Los productos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)

- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

2

X

NARANJA

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles (tierra o suciedad)
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/kg)

Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Condiciones de almacenamiento

Fruta o verdura	Vida de anaquel (Días)
Naranja	15 días

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Los productos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)

- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

MANDARINA

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles (tierra o suciedad)
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/kg)

Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Condiciones de almacenamiento

Fruta o verdura	Vida de anaquel (Días)
Mandarina	15 días

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Los productos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)

- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

PEPINO

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles (tierra o suciedad)
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/kg)

Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Condiciones de almacenamiento

Fruta o verdura	Vida de anaquel. (Días)
PEPINO	15 días

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Los productos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)

- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

TOMATE

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles (tierra o suciedad)
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/kg)

Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Condiciones de almacenamiento

Fruta o verdura	Vida de anaquel (Días)
Tomate	15 días

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Los productos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)

- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

GUAYABA

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles (tierra o suciedad)
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/kg)
	?

Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Condiciones de almacenamiento

Fruta o verdura	Vida de anaquel (Días)
Guayaba	15 días

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Los productos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)

- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

GLOSARIO

Aflatoxinas: Grupo de metabolitos tóxicos producidos por *Aspergillus flavus* y *Aspergillus parasiticus*, con un alto potencial para contaminar a los alimentos, incluyendo al grano de amaranto, que se encuentre en condiciones ambientales tales que favorezcan el crecimiento de estos hongos.

Almacén: sitio específico en donde se guarda, reúne o almacena mercancía, material de envase, empaque, materia prima, producto en proceso o terminado, para su conservación, custodia, futuro procesamiento, suministro, distribución o venta.

Calidad: grado en el que un conjunto de características inherentes de un producto alimenticio cumple con los requisitos o especificaciones requeridas. Nota 1: El término "calidad" puede utilizarse acompañado de adjetivos tales como pobre, buena o excelente.

Contaminación: presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud.

Distribución: acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar.

Envase: todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Limpieza: acción que tiene por objeto quitar la suciedad.

Plaga: a las plantas, hongos y fauna nociva que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infectocontagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas de producción o elaboración.

Plaguicidas: sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o la elaboración.

Prácticas de Higiene: las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.

Proceso: conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

Semillas comestibles: aquellas que se consumen de forma directa o se utilizan en la elaboración de otros productos, como: leguminosas, semillas de calabaza y girasol, entre otras.

Vida de anaquel: el periodo entre la manufactura y el consumo en la cual la calidad de los alimentos es satisfactoria siendo almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto.

ANEXO 2. FORMATO DE SOLICITUD DE ACLARACIONES A LAS BASES

(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

_____ de _____ de _____

Licitación Pública Nacional: LP/E/DIF/006/2022

Persona física o moral: _____

Nombre del Representante: _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Dirección de Servicios Administrativos

Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad

P r e s e n t e:

Con fundamento en el artículo 28, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, solicito aclaración a los siguientes puntos contenidos en las bases:

Número Consecutivo	Numeral o punto específico de las bases	Carácter (administrativo, legal o técnico)	Pregunta

NOTA: DEBEN ADJUNTAR DOS ARCHIVOS, UNO ESCANEADO CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE Y EL SEGUNDO EN FORMATO WORD MODIFICABLE ELECTRÓNICO.

(Nombre y firma del Representante Legal)

NOTA: Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato en su parte conducente.



ANEXO 3 MANIFESTACIÓN DE ORIGEN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 20, PÁRRAFO PRIMERO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO

_____ de _____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección de Servicios Administrativos
Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad.
P r e s e n t e

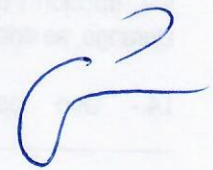
Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. LP/E/DIF/006/2022 en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe, manifiesto bajo protesta de decir verdad que, en el supuesto de que a mi representada le sea adjudicado el contrato respectivo, la totalidad de los Insumos Alimentarios que ofertó en dicha propuesta y suministrará, son producido(s) en los Estados Unidos Mexicanos y contarán con un porcentaje de contenido nacional de cuando menos el 50%.

ATENTAMENTE

**NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE**

NOTA: Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato en su parte conducente.



ANEXO 4 MODELO DEL CONTRATO

CONTRATO PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DENOMINADO SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, EN LO SUCESIVO "DIF ESTATAL", REPRESENTADO POR SU TITULAR, LA **DRA. ROCÍO AZUCENA MANZANO CHAIDEZ**, ASISTIDA EN ESTE ACTO POR LA **C.P. ARACELI RODRÍGUEZ MORENO**, DIRECTORA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS; EL **C.P. HÉCTOR FRÍAS FERNÁNDEZ DE CASTRO**, DIRECTOR DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD, Y LA **ING. ANA LAURA SÁNCHEZ CALDERÓN**; Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA _____, A TRÁVES DE SU REPRESENTANTE LEGAL, EL C. _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR" Y CUANDO ACTUEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARA "LAS PARTES"; QUIENES EN ESTA MANIFESTACIÓN DE VOLUNTADES SE SUJETAN A LAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I.- De "EL DIF" a través de su representante:

I.1.- Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 53 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Durango y 17 de la Ley de Entidades Paraestatales del Estado de Durango, es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Estatal, con personalidad jurídica y patrimonio propios, cuyo objeto _____; Creado por Decreto publicado el ___ de _____ de 199__ en el Periódico Oficial Estado de Durango N° ___.

I.2.- Que de acuerdo con el artículo ___ de _____, la persona Titular de la Dirección General será designada por el Gobernador del Estado, en consecuencia y de acuerdo con el artículo _____, la persona Titular de la Dirección General tendrá todas las facultades para cumplir y hacer cumplir con las atribuciones que las leyes, reglamentos y demás disposiciones legales le asignen al Organismo para el despacho de los asuntos de su competencia.

I.3.- Que con fecha ___ de _____ de 2016, el Dr. José Rosas Aispuro Torres, Gobernador Constitucional del Estado de Durango, le otorgo nombramiento a la Dra. Roció Azucena Manzano Chaidez como Directora General del "DIF ESTATAL", por lo que al tenor de los artículos 34, fracción VIII de la Ley de Asistencia Social y 7, fracción I del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, se encuentra plenamente facultada para suscribir el presente contrato.

I.4.- Que los servicios objeto del presente contrato se adquieren con la finalidad de _____.

I.5.- Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, cuenta con los recursos suficientes no comprometidos según oficio de suficiencia presupuestal N° _____, de fecha ___ de enero de 2022.

I.6.- Que el presente contrato fue adjudicado a "EL PROVEEDOR" mediante el procedimiento de **Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/006/2022**, relativo a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, en observancia al artículo 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango, y de conformidad con los artículos 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; 38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, 48, inciso c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2021.

I.7.- Que señala como domicilio para todos los efectos legales del presente instrumento jurídico, el ubicado en _____.

II.- De "EL PROVEEDOR" a través de su representante:

II.1. Es una persona moral constituida de conformidad con las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, según consta en la Escritura Pública número _____ de fecha __ de _____ de _____, ante la fe del Notario Público N° ____, de la ciudad de _____, Lic. _____, e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio, bajo el folio mercantil número _____, de fecha _____."

II.2. Se encuentra representada para la celebración de este contrato, por el C. _____, quien acredita su personalidad en términos de la Escritura Pública número _____, del __ de _____ de _____, otorgada ante la fe del Licenciado _____, Notario Público N° ____, de la ciudad de _____, y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas ni restringidas en forma alguna.

II.3. De acuerdo con sus estatutos, su objeto social consiste entre otras actividades, en _____.

II.4.- Que cuenta con Registro de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango, número _____.

II.5.- Que cuenta con la capacidad jurídica para obligarse en términos de la normatividad aplicable, así mismo, garantiza a "EL DIF ESTATAL" que cuenta con la experiencia y capacidad profesional necesaria para el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del presente contrato.

II.6.- Que conoce las disposiciones de tipo administrativo, técnico y legal que norman la celebración y ejecución del presente Contrato como son la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, por lo que acepta someterse a las mismas sin reserva alguna, disponiendo para ello de los elementos técnicos, humanos y materiales necesarios para el desarrollo eficaz, eficiente y de calidad del servicio objeto de este Contrato

II.7.- Que no se encuentra en alguno de los supuestos señalados en el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

II.8.- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que ninguno de los directivos, socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad, desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo con la formalización del contrato no se actualiza un Conflicto de Interés.

II.9.- Que cuenta con todas y cada una de las licencias autorizaciones, permisos y registros necesarios ante autoridad competente para el desarrollo de sus actividades. Así mismo, declara, que dichas licencias autorizaciones, permisos y registro están vigentes y al corriente en cuanto al pago de los derechos y/o impuestos que generen.

II.10.- Que señala como domicilio para los efectos legales del presente instrumento jurídico el que se ubica en la calle _____; C.P. _____, _____, teléfono 01 (____) _____ y que el RFC de la empresa es: _____.

NOTA: Si el licitante es una persona física, se ajustará el presente en su parte conducente.

Manifestado lo anterior, las partes contratantes se reconocen la personalidad jurídica con que comparecen y se someten al cumplimiento de las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO.- “EL PROVEEDOR” se obliga con “DIF ESTATAL” a suministrar los Insumos objeto del presente contrato, en lo subsiguiente “**Insumos Alimentarios**”, conforme a la descripción, marca, unidad de medida, cantidad por dotación, cantidad anual por dotación, precio unitario, importe por subpartida e importe total del lote, según corresponda, señalados en el **Anexo 1**, el cual debidamente firmado forma parte integrante del presente contrato, así como a las **Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC)** establecidas en el **Anexo 1-B** de las Bases de la **Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/006/2022**, relativa a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, que por economía procesal las **ETC** se tienen por reproducidas en el **Anexo 1** del presente instrumento contractual como si a la letra se insertasen en obviedad de repeticiones.

SEGUNDA: PRECIO UNITARIO. - El precio unitario de los “Insumos alimentarios” objeto del presente contrato es el pactado en el Anexo 1. “LAS PARTES” convienen que el presente instrumento jurídico se celebra bajo la modalidad de precios fijos, por lo que el monto de los mismos no cambiará durante la vigencia del presente contrato, de acuerdo con lo establecido en el artículo 44 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y 53 de su Reglamento.

(NOTA: ÚNICAMENTE PARA LA PARTIDA 1) Asimismo, “LAS PARTES” acuerdan que el **monto del LOTE A “Desayuno escolar en sus modalidades: Caliente y frío”** no es acumulable al **monto del LOTE B “Despensa Escolar”**, del **Anexo 1** del presente contrato, conforme a lo previsto en el último párrafo de la Cláusula Quinta del presente contrato.

TERCERA: IMPORTE DEL CONTRATO.- “DIF ESTATAL” se obliga a pagar a “EL PROVEEDOR” por los Insumos Alimentarios objeto del presente instrumento jurídico, la cantidad de \$ _____ (_____) más impuestos.

Dicho importe comprende la totalidad de los costos directos e indirectos del presente contrato, incluyendo las utilidades, descuentos, impuestos, gastos de entrega y cualesquiera otros costos que se deriven del presente instrumento jurídico. Los precios unitarios serán fijos, obligándose “EL PROVEEDOR” a sostenerlos hasta el suministro de los Insumos Alimentarios contratados, así como en caso de que se acuerde un convenio modificatorio relacionado con el mismo.

La cantidad señalada será pagadera exclusivamente en moneda nacional, y compensará a “EL PROVEEDOR” por todos los gastos que se originen como consecuencia de este contrato, por lo que no podrá exigir alguna otra retribución adicional por ningún otro concepto.

CUARTA: FORMA DE PAGO.- “EL PROVEEDOR” presentará a la Dirección de Servicios Administrativos de “DIF ESTATAL” dentro de los primeros 10 (diez) días hábiles posteriores a la entrega los “**Insumos Alimentarios**” pactados en el **Anexo 1**, las facturas generadas, acompañadas la documentación completa y debidamente requisitada a fin de que sean validadas y autorizadas para su pago.

La documentación requerida es la siguiente: Actas de Entrega-Recepción selladas y firmadas por el personal autorizado por “DIF ESTATAL”, conforme a las fechas establecidas en el **Anexo 2**.

Los datos fiscales para la facturación son:

Nombre: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango;
Domicilio: Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, Durango, Durango.
RFC: SDI-770101-IV9.

El pago de los Insumos Alimentarios se hará vía transferencia electrónica de fondos, a la cuenta que proporcione el "EL PROVEEDOR", dentro de los 20 (Veinte) días naturales, posteriores a la autorización de pago de la factura exhibida. En caso de que "EL PROVEEDOR" no presente en tiempo y forma la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha se correrá el mismo número de días que dure el retraso.

En este contrato se contempla un anticipo del ___ % por un monto de \$ _____ (_____00/100 m.n.), el cual será otorgado dentro de los 10 días hábiles a partir de la firma del presente instrumento contractual. El anticipo será amortizado en las siguientes _ exhibiciones, contra entrega de los "Insumos Alimentarios" señalados en el Anexo 1. El anticipo deberá garantizarse en terminos de la Cláusula Octava del presente contrato.

QUINTA: PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.- El plazo será durante la vigencia del presente contrato, en las condiciones convenidas en el Anexo 1. "EL PROVEEDOR" entregará los **Insumos Alimentarios** en los lugares y fechas señalados en el Anexo 2 del presente Instrumento contractual, con la presentación, etiquetado, leyendas, logotipos, es decir, la **Imagen Gráfica** requerida en el numeral IV del Anexo 1-A de la Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/006/2022, relativa a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA.** que por economía procesal se tienen por reproducidas en el presente instrumento contractual como si a la letra se insertasen en obvio de repeticiones.

Los **Insumos Alimentarios** deberán ser entregados en estricto apego a las **Especificaciones Técnicas de Calidad** establecidas en el Anexo 1, lo cual se verificará con el resultado de los análisis sensoriales, microbiológicos fisicoquímicos, contaminante químicos, y materia extraña de cada uno de los de cada uno de los **Insumos Alimentarios** en todas sus presentaciones y marcas que integran la partida del Anexo 1; dichos análisis serán efectuados por el **laboratorio** que determine el "DIF ESTATAL", el cual debe estar certificado por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluya a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA); para lograr lo anterior, "DIF ESTATAL" enviará en una ocasión durante la vigencia del presente contrato un **muestreo aleatorio** de cada uno de los **Insumos Alimentarios** objeto del presente contrato y el costo de los mismos será a cargo de "EL PROVEEDOR".

El "DIF ESTATAL" se reserva el derecho de rechazar y/o devolver los **Insumos Alimentarios** que no cumplan con las **Especificaciones Técnicas de Calidad** descritas en el Anexo 1, así como con la **Imagen Gráfica**; lo cual, será motivo de rescisión del presente contrato con imputabilidad a "EL PROVEEDOR", y será causal de ejecución de las garantías establecidas en la Cláusula Octava del presente instrumento contractual. En caso de actualizarse este supuesto, "EL PROVEEDOR" libera al "DIF ESTATAL" de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa.

El "DIF ESTATAL" tendrá la facultad de reorientar o suspender la entrega de todos o algún(os) bien (es) descritos en el Anexo 1.

"EL PROVEEDOR" se compromete a cambiar la **Imagen Gráfica** de los **Insumos Alimentarios** establecida en el párrafo inmediato anterior, acorde a las disposiciones que, en su caso, emita el "Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia" posterior a la firma del presente contrato, respecto a la "Imagen Grafica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario"; en este supuesto, acepta realizar éstos cambios en un plazo no mayor a ___ días a partir de su notificación.

(NOTA: ÚNICAMENTE PARA LA PARTIDA 1) "LAS PARTES" acuerdan que el **LOTE A "Desayuno escolar en sus modalidades: Caliente y frío"** y el **LOTE B "Despensa Escolar"**, del Anexo 1 del presente contrato, serán considerados de manera independiente, conforme a las condiciones sanitarias generadas

por el virus SARS-CoV2 (COVID-19). Por lo cual, "EL PROVEEDOR" se compromete a que los **Insumos Alimentarios** serán entregados, **en primer término**, en dotaciones que conforman el **LOTE B "Despensa Escolar"** del **Anexo 1**, hasta que las condiciones sanitarias sean propicias para la operación normal del **Programa de Desayunos Escolares**; en caso de actualizarse este supuesto, "EL PROVEEDOR" se compromete a entregar los **Insumos Alimentarios** del **Programa de Desayunos Escolares**, acorde al **LOTE A "Desayuno Escolar en su modalidades: Caliente y Frío"** del **Anexo 1**, lo cual, se entenderá con la notificación por escrito que realice el "DIF ESTATAL" a "EL PROVEEDOR" con 30 días naturales de anticipación al cambio de las dotaciones.

SEXTA: VIGENCIA.- La vigencia del presente instrumento jurídico será del ___ de febrero hasta el 31 de diciembre de 2022.

SÉPTIMA: RESPONSABILIDAD.- "EL PROVEEDOR" se obliga a suministrar los Insumos Alimentarios objeto del presente contrato de una manera integral, oportuna, eficiente y quedará obligado ante "DIF ESTATAL" a responder por los defectos y vicios ocultos de los Insumos Alimentarios y de la calidad de los mismos, así como de cualquier otra responsabilidad derivada o que se pueda derivar del presente Contrato. "EL PROVEEDOR" se obliga a suministrar los Insumos Alimentarios de acuerdo a los términos establecidos en el **Anexo 1**, en los lugares y fechas establecidas en el **Anexo 2**.

OCTAVA: DE LAS GARANTÍAS.-

A. DEL ANTICIPO.- "EL PROVEEDOR" deberá entregár a "DIF ESTATAL" póliza de fianza por un importe del 100 % del monto total del anticipo que le sea otorgado, previo a la ministración de éste, expedida por institución afianzadora legalmente constituida en la República Mexicana, a favor de "DIF ESTATAL" con las siguientes cláusulas:

1. Se expide de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del de Durango;
2. Se otorga fianza a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, por la cantidad de \$_____ (_____ 00/100 m.n.), correspondiente al monto total del anticipo; para garantizar la correcta aplicación del anticipo otorgado con respecto al contrato emanado de la Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/006/2022,
3. En caso de la presente se haga exigible la institución afianzadora acepta expresamente lo estipulado en los artículos 279, 282, 291 y demás relativos y aplicables de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas vigente, aceptandose someterse a la competencia de los tribunales del Estado de Durango, renunciando a los tribunales que por razón de su domicilio le pudiera corresponder;
4. Para asegurar la aplicación correcta del anticipo, dicha fianza subsistirá hasta su total cumplimiento de las obligaciones del contrato y previa conformidad por escrito de "DIF ESTATAL".

En caso de que se ampliare el término para la prestación de los servicios, la fianza continuará vigente en concordancia con dicha prórroga.

La póliza de fianza estará vigente durante la sustanciación de todos los recursos o ejercicio de acciones legales que se interpongan, y hasta que se dicte resolución definitiva por la autoridad competente.

La afianzadora aceptará expresamente en someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para la efectividad de las fianzas.

La fianza será cancelada cuando "EL PROVEEDOR" haya cumplido con todas las obligaciones pactadas en este contrato, siendo requisito indispensable la conformidad previa y por escrito de la persona titular de la Dirección General de "DIF ESTATAL"

B. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.- Con el fin de garantizar el cumplimiento del contrato y vicios ocultos de los servicios derivados del presente contrato con cargo a "EL PROVEEDOR", éste último deberá entregar a "DIF ESTATAL" póliza de fianza para garantizar el equivalente al 10 % del valor total del contrato sin incluir impuestos, dentro de los 10 (diez) días hábiles a partir de la firma de este contrato, el valor de esta garantía se fija por la cantidad de \$ _____ (_____ pesos 00/100 M.N.)

Si transcurrido el plazo a que se refiere el párrafo anterior "EL PROVEEDOR" no hubiera entregado la garantía respectiva, "DIF ESTATAL" podrá rescindir administrativamente este contrato sin responsabilidad alguna para el mismo. La garantía deberá ser expedida por institución mexicana debidamente autorizada, a favor de "DIF ESTATAL" y quedara sujeta a las condiciones siguientes:

1. Tendrá una vigencia de 12 meses.
2. Responderá de cualquier responsabilidad que resulte a cargo de "EL PROVEEDOR" a favor de el "DIF ESTATAL" derivado de este contrato.
3. Garantizará el exacto cumplimiento de todas las cláusulas del presente contrato y una vez cumplidas éstas, será requisito indispensable la autorización de conformidad por escrito de "DIF ESTATAL" para la devolución de la misma.
4. La presente garantía se otorga de conformidad con los artículos 32, fracción III y 33 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y demás disposiciones aplicables.

La póliza de fianza estará vigente durante la sustanciación de todos los recursos o ejercicio de acciones legales que se interpongan, y hasta que se dicte resolución definitiva por la autoridad competente.

La afianzadora aceptará expresamente en someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para la efectividad de las fianzas.

NOVENA: EJECUCIÓN DE LA GARANTIA DE CUMPLIMIENTO.- "DIF ESTATAL" llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento del contrato cuando:

- a) "EL PROVEEDOR" no cumpla con la entrega de los **Insumos Alimentarios** en las fechas señaladas en el **Anexo 2**;
- b) Los Insumos Alimentarios entregados no cumplan con las **Especificaciones Técnicas de Calidad** establecidas en el **Anexo 1**;
- c) El embalaje de los **Insumos Alimentarios** no cumplan con la **Imagen Gráfica** requerida en el numeral **IV** del **Anexo 1-A** de la **Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/002/2026**, relativa a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**;
- d) Durante su vigencia se detecten deficiencias en la entrega de los **Insumos Alimentarios**;
- e) Cuando se detecte mala calidad o vicios ocultos que llegaren a presentar los **Insumos Alimentarios**;
- f) Cuando en el supuesto de que se realicen modificaciones al presente contrato no entregue "EL PROVEEDOR" en el plazo pactado, la nueva garantía que ampare el porcentaje establecido para garantizar el cumplimiento del presente instrumento; y
- g) Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato.

En caso de rescisión del contrato, la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

DÉCIMA: PENA CONVENCIONAL.- "DIF ESTATAL" de conformidad con el artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, procederá a la aplicación de penas convencionales por atraso en la prestación de los servicios.

Cuando "EL PROVEEDOR" incumpla con el suministro de los mismos, se le sancionará con una pena convencional de 1 % (Uno por ciento) por día natural de atraso en el suministro de los Insumos Alimentarios, o en su caso, por los daños y perjuicios causados a "DIF ESTATAL" por atraso o incumplimiento del presente instrumento.

Si "EL PROVEEDOR" incumpliere o se negare injustificadamente a suministrar los Insumos Alimentarios contratados, la sanción consistirá en hacer efectivo lo señalado en el párrafo que antecede, sin perjuicio de la aplicación de las penalizaciones que correspondan.

DÉCIMA PRIMERA: DEDUCCIONES.- "LAS PARTES" acuerdan que "DIF ESTATAL" podrá aplicar deducciones a los pagos cuando "EL PROVEEDOR" incumpla parcial o deficientemente la entrega de los Insumos Alimentarios objeto del presente contrato; dichas deducciones, serán equivalentes al monto de lo incumplido, o en su caso, del bien entregado con deficiencia. La segunda deducción será el límite de incumplimiento, por lo cual a partir de éste se podrá rescindir el contrato de conformidad con el artículo 49 bis, fracción IV, párrafo quinto de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango. La deductiva se podrá aplicar con cargo a las facturas pendientes de pago del contrato formalizado.

En caso de "EL PROVEEDOR" se haya hecho acreedor a deducciones, el "DIF ESTATAL" notificará al licitante adjudicado el importe y causa de la sanción, a fin de que en el plazo máximo de 5 días hábiles proporcione los elementos para desvirtuar su aplicación, de no hacerlo dicho plazo se entenderá por aceptada la sanción y en consecuencia se podrá aplicar el descuento de este importe con cargo a las facturas pendientes de pago.

DÉCIMA SEGUNDA: RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- "DIF ESTATAL" podrá rescindir en cualquier momento el presente contrato por incumplimiento al mismo, por lo que ambas partes convienen que cuando sea "DIF ESTATAL" el que determine rescindirlo, dicha rescisión operará de pleno derecho y sin necesidad de declaración judicial, bastando para ello con que cumpla el procedimiento establecido en el artículo 49 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

DÉCIMA TERCERA: TERMINACIÓN ANTICIPADA.- Ambas partes convienen que "DIF ESTATAL" podrá dar por terminado anticipadamente el contrato de conformidad con el artículo 49 bis último párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir servicios contratados. En todo caso, "DIF ESTATAL" deberá cubrir la contraprestación que corresponda por los servicios prestados y que haya recibido a entera satisfacción.

DÉCIMA CUARTA: RELACION LABORAL.- Las partes aceptan y reconocen expresamente que el presente contrato no genera ni constituye una relación laboral entre ambas, más aún pactan que para el cumplimiento de su objeto, cada una aportará y contará con sus propios recursos humanos, con los que conservará su relación laboral, así como los derechos y obligaciones que de esa relación laboral emanen; por lo anterior, deslinda a la otra parte de toda obligación laboral respecto de sus trabajadores; en este contexto, queda claro que ninguna de las partes podrá ser considerada como patrón sustituto o solidario; conviniendo en este mismo acto "EL PROVEEDOR" en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores llegaren a presentar en contra de "DIF ESTATAL" en relación con la prestación de los servicios objeto de este contrato.

DÉCIMA QUINTA: MODIFICACIONES.- Las partes están de acuerdo en que si llega a ser necesario realizar modificaciones al presente instrumento jurídico, se efectuarán en los términos de los artículos 46 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y se agregaran en forma escrita

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA.

debidamente firmadas por ambas, formando parte integral del mismo y con la misma fuerza legal que los compromisos que ya existieren; por parte de "DIF ESTATAL" los documentos serán suscritos por el servidor público que firmo el documento inicial o bien por quien lo sustituya en el cargo al momento de la modificación, siempre y cuando se encuentre dentro de la vigencia establecida en el presente instrumento.

DÉCIMA SEXTA: CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.- En caso de que algún evento de caso fortuito o fuerza mayor, impida a las partes cumplir con el compromiso adquirido y el evento quede debidamente acreditado, no habrá responsabilidad que sancionar.

DÉCIMA SÉPTIMA: DE LA CESION DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.- Las partes acuerdan que los derechos y obligaciones que se adquieren por virtud del presente contrato no podrán cederse en forma parcial o total a favor de cualquier otra persona física o moral, solo podrá ceder los derechos de cobro, previa autorización de "DIF ESTATAL".

DÉCIMA OCTAVA: LEGISLACIÓN.- Las partes se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución de los servicios objeto del presente instrumento a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y su Reglamento; los Códigos Civil y de Procedimientos Civiles del Estado de Durango.

DÉCIMA NOVENA: JURISDICCIÓN.- En el caso en que el cumplimiento del presente contrato, dé origen a alguna controversia jurídica entre las partes, estas convienen expresamente en someterse a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Durango, Dgo., renunciando al fuero que por razón de su domicilio presente o futuro pudiera corresponderles.

Leído que fue el presente Contrato de adquisición de y enteradas las partes de su contenido y consecuencias legales, lo firman por duplicado en la ciudad de Durango, Dgo., el día ___ de febrero de 2022.

Por "DIF ESTATAL"

Por "EL PROVEEDOR"

Dra. Roció Azucena Manzano Chaidez
Directora General.

C. _____
Representante legal

C.P. Araceli Rodriguez Moreno
Directora de Servicios Administrativos

C.P. Héctor Frías Fernández de Castro
Director de Atención al Desarrollo de la Comunidad

Ing. Ana Laura Calderón Sánchez
Sub-Directora de Asistencia Alimentaria

ANEXO 5 ESCRITO DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 37 DE LA LAASED EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

_____, a _____ de _____ del 20____.

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
P r e s e n t e

_____ (Nombre de la persona facultada) _____, con las facultades que la empresa denominada _____ me otorga. Declaro **Bajo Protesta de Decir Verdad** lo siguiente:

Que el suscrito y las personas que forman parte de la sociedad que represento, no se encuentran en alguno de los supuestos señalados en el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, lo que manifiesto para los efectos correspondientes con relación a la Licitación Pública LP/E/DIF/006/2022

En el entendido que, de no manifestarme con veracidad, aceptó que ello sea causa de rescisión administrativa del contrato celebrado con la dependencia o entidad que corresponda.

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA

Nota: En caso de que el LICITANTE sea persona física, adecuar el formato.



ANEXO 6 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

_____, ____ de ____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Presente

Para efectos de presentar proposición y en su caso poder celebrar el contrato respectivo con este Sistema en relación a la Licitación Pública: LP/E/DIF/006/2022

- Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que la empresa que represento se abstendrá por sí misma o a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes

(EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO SIGUIENTE: "Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que me abstendré por sí mismo o a través de interpósita persona, de adoptar conductas que induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que le otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

- Me permito manifestar que mi representada se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

(EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO SIGUIENTE:) Me permito manifestar que, en caso de resultar adjudicado, me obligo a liberar al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

(NOMBRE Y FIRMA DE A PERSONA FACULTADA)



ANEXO 7 PROPUESTA TÉCNICA

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

PRESENTE:

(NOMBRE DEL QUE SUSCRIBE) EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE _____, ME COMPROMETO CON LA SIGUIENTE PROPUESTA TÉCNICA Y MANIFIESTO QUE MI REPRESENTADA CUMPLE EXPRESAMENTE CON LA TOTALIDAD DE REQUISITOS, TÉRMINOS Y CONDICIONES TÉCNICOS DEL EVENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LP/E/DIF/006/2022 Y QUE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS OFERTADOS CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE AL REQUERIMIENTO DEL EVENTO DE CONTRATACIÓN EN CITA.

LICITACIÓN PÚBLICA No.. LP/E/DIF/006/2022

FECHA: _____

RAZON SOCIAL DE LICITANTE: _____

DOMICILIO: _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL _____

TEL.: _____ R. F. C.: _____

CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO OFICIAL: _____

Partida (en la que desean participar del Anexo 1)					
Sub-partida	Insumo	Marca	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual

(Nombre y firma del Representante Legal)



ANEXO 8 PROPUESTA ECONÓMICA

LICITACIÓN PÚBLICA No. LP/E/DIF/006/2022 FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE: _____

DOMICILIO: _____

TEL.: _____ R. F. C.: _____

CORREOELECTRÓNICO: _____

Partidas (en la que desean participar del Anexo 1)									
SUB PARTIDA	INSUMO	MARCA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD POR DOTACION	CANTIDAD ANUAL POR DOTACION	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL	IMPUESTO	TOTAL POR SUBPARTIDA
								SUBTOTAL	
								IVA	
								TOTAL	

MONTO TOTAL EN LETRA (SON: _____ PESOS 00/100 M.N.)

NOTA: única y exclusivamente para el caso de la **partida 1** denominada "**Programa Desayunos Escolares**", se deberá presentar la propuesta para ambos lotes previstos en dicha partida; sin embargo, la propuesta en Lote B "**Despensas Escolares**" será considera independiente del Lote A "**Modalidad: Frío y Caliente**", es decir, no son acumulables. Lo anterior, acorde a lo previsto en el **inciso I)** denominado "**Acciones anti Covid-19**" del numeral 4.1.1., de las presentes bases.

NOTA:

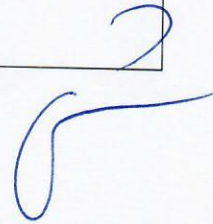
MANIFIESTO QUE CONOZCO Y ACEPTO LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACION Y LOS HAGO PARTE DE LA PROPOSICIÓN DE MI REPRESENTADA, QUE ENTRE OTROS, CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LA DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN SOLICITADA EN EL ANEXO 1 DE ESTA CONVOCATORIA.

LA PRESENTE TENDRÁ UNA VIGENCIA DE 60 DÍAS.

EN CASO DE QUE EXISTA INSTANCIA DE INCONFORMIDAD LA PRESENTE ESTARÁ VIGENTE HASTA QUE LA MISMA SE RESUELVY Y 60 DIAS ADICIONALES.

LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

 (Nombre y firma del Representante Legal)




ANEXO 9 MODELO FIANZA CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE OTORGÓ LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, EN LOS TERMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA POR LA SUMA DE : (IMPORTE 10 % CONTRATO SIN IMPUESTOS) ANTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** PARA GARANTIZAR POR (NOMBRE DE LA PERSONA MORAL O FISICA) CON DOMICILIO EN _____, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, DERIVADAS DEL CONTRATO _____ DE FECHA ___ DE FEBRERO DE 2022, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° LP/E/DIF/006/2022, RELATIVA A LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**; LA PRESENTE FIANZA, TENDRÁ UNA VIGENCIA (LA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO) CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES Y HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE; AFIANZADORA (ESPECIFICAR EL NOMBRE) EXPRESAMENTE SE OBLIGA A PAGAR AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA, ASIMISMO, LA PRESENTE GARANTÍA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**; (AFIANZADORA) EXPRESAMENTE CONSIENTE: A) QUE LA PRESENTE FIANZA SE OTORGA DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO ANTES INDICADO; B) QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE (EMPRESA/ EL PROVEEDOR) A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO, EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**, PODRÁ PRESENTAR RECLAMACIÓN DE LA MISMA DENTRO DEL PERIODO DE LA VIGENCIA ESTABLECIDO EN EL MISMO; C) QUE PAGARÁ AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA; D) QUE LA FIANZA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**; E) QUE DA SU CONSENTIMIENTO AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** EN LO REFERENTE AL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SE AFIANZAN; F) QUE SI ES PRORROGADO EL PLAZO ESTABLECIDO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, O EXISTA ESPERA, LA VIGENCIA DE ESTA FIANZA QUEDARÁ **AUTOMATICAMENTE PRORROGADA** EN CONCORDANCIA CON ÉSTA; G) QUE LA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES, HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE. (AFIANZADORA) ADMITE EXPRESAMENTE SOMETERSE INDISTINTAMENTE, Y A ELECCION DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**, A CUALESQUIERA DE LOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 280 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN VIGOR.

ANEXO 10 MODELO FIANZA SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA) EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE FUE CONCEDIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \$ (ANOTAR EL IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, DEL 5% DE LA PROPUESTA) M.N. A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO PARA GARANTIZAR POR (ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA) CON DOMICILIO EN (DOMICILIO DE LA EMPRESA), EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/E/DIF/006/2022, RELATIVA A LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, AL EFECTO LA AFIANZADORA (NOMBRE DE LA AFIANZADORA), PAGARÁ EN TÉRMINO DE LA LEY Y EN EL CASO DE QUE EL ADJUDICADO NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS, LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS LOS ARTÍCULOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279, 280 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS. LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR EL CRÉDITO A QUE ESTA FIANZA SE REFIERE POR EL PERIODO QUE DURE LA OFERTA A PARTIR DE LA FECHA DE APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA MENCIONADA, PERMANECIENDO EN VIGOR DURANTE LAS SUSTENTACIONES DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE HAYA RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE. PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO QUE ESTA PÓLIZA REPRESENTA, SE SOMETE A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES FEDERALES PARA LA CIUDAD DE DURANGO, RENUNCIANDO PARA ESTE EFECTO AL QUE PUDIERA CORRESPONDERLE EN RAZÓN DE SU DOMICILIO. LA FIANZA DE GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS OFERTAS ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA POR ESCRITO DE CANCELACIÓN DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO; PERMANECIENDO VIGENTE DESDE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y DURANTE LA SUSTENTACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE.

ANEXO 11 "LUGARES Y FECHAS DE ENTREGA"

PROGRAMAS	PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE			TERCER TRIMESTRE			CUARTO TRIMESTRE			TOTALES
	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
MIL DIAS DE VIDA											18,000
DESPENSA MUJER EMBARAZADA	4,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	18,000
DESPENSA 6 A 12 MESES	4,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	36,000
DESPENSA 12 A 24 MESES	9,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	72,000
ATENCIÓN PRIORITARIA											120,000
DESPENSA 2 A 5 AÑOS	18,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	300,000
DESPENSA AM Y PD	30,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	3,040
DESAYUNOS ESCOLARES											3,520,000
DESPENSA ESCOLAR	60,000	60,000	60,000		0	0	60,000		60,000		564,000
DESAYUNO FRÍO	608	608	608				608		608		
DESAYUNO CALIENTE	704,000	704,000	704,000				704,000		704,000		
TOTAL, POR MES	126,000	82,000	82,000	22,000	22,000	22,000	82,000	22,000	82,000	22,000	
TOTAL, POR TRIMESTRE	126,000	186,000			126,000			126,000			

La Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, tendrá la facultad de reorientar o suspender la entrega de algún(os) de los Insumos Alimentarios.

Los Insumos Alimentarios deberán ser entregados del día primero al día último del mes correspondiente, conforme a los requerimiento de la Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, en las siguientes direcciones, LIBRE A BORDO EN PISO (hasta 50 mts.) en:

Almacén Central de "DIF ESTATAL" sito en Calle Selenio esquina Estaño S/N de la ciudad Industrial, C.P. 34208, de esta ciudad de Durango, Dgo.

Almacén "GÓMEZ DE DIF ESTATAL" sito Boulevard Forkadores y Calle Jesús García Corona s/n Col. Britingham, Gómez Palacio, Durango.

ANEXO 12 "CÉDULA DE INSPECCIÓN DE ALMACÉN"



DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD

SUBDIRECCIÓN DE ASISTENCIA ALIMENTARIA



CEDULA DE INSPECCIÓN A ALMACENES

Municipio:	Fecha:
Encargado del Almacén:	
Responsable de la Supervisión:	

ASPECTOS A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSTALACIONES				
Espacios limpio y ventilado				
Ventanas y puertas con protección para prevenir ingresos de fauna				
Paredes, pisos y techo limpios y en buen estado				
Lámparas limpias y con protección				
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado				
Equipos de refrigeración y congelación completos y en buen estado				
INSUMOS				
Los insumos cuentan con fecha de caducidad vigente				
Envases de insumo se encuentran en buen estado				
Sin productos en contacto directo con pisos o paredes (entarimado)				
Estiban los insumos de acuerdo a las especificaciones				
Acomodo de los insumos de acuerdo con el Sistema PEPS				
CONTROL DE PLAGAS				
Ausencia de fauna nociva				
Programa de Fumigación				
Reporte o Certificado de ultima fumigación				
SEGURIDAD				
Cuenta con extintores en buen estado				

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA.

Señalética en el área				
Identificación del tipo de apoyo				
D O C U M E N T A C I Ó N				
Registro de recepción de insumo (Kardex)				
Programa/Rol de limpieza				
Respaldo documental de la entrega de apoyos				
O B S E R V A C I O N E S :				

FIRMA Y SELLO DEL ENCARGADO DEL ALMACÉN

FIRMA DE QUIEN REALIZA INSPECCIÓN

