

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

CONVOCATORIA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

LP/E/DIF/001/2023

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA
EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS:
ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA
SOCIAL ALIMENTARIA**



GLOSARIO DE TERMINOS.

1. **Alimentación:** Conjunto de procesos biológicos, psicológicos y sociológicos, relacionados con la ingestión de alimentos mediante el cual el organismo obtiene del medio los nutrimentos que necesita, así como las satisfacciones intelectuales, emocionales, estéticas, socioculturales, que son indispensables para la vida humana plena;
2. **Alimentación complementaria:** Es el proceso que se inicia con la introducción paulatina de alimentos diferentes a la leche humana, para satisfacer las necesidades nutrimentales de la niña o el niño, se recomienda después de los 6 meses de edad;
3. **Alimentación correcta:** Hábitos alimentarios que, de acuerdo con los conocimientos reconocidos en la materia, cumplen con las necesidades específicas de las diferentes etapas de la vida, promueven en las niñas y los niños el crecimiento y desarrollo adecuados, y en los adultos, permiten conservar o alcanzar el peso esperado para la talla y previenen el desarrollo de enfermedades;
4. **Análisis de laboratorio de los insumos:** Procedimiento químico por el cual se analizan las características físicas, químicas, biológicas y de inocuidad de los alimentos;
5. **Área contratante:** Dirección Administrativa;
6. **Área requirente:** Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad;
7. **Área técnica:** Subdirección de Asistencia Alimentaria responsable de elaborar las especificaciones técnicas de los Insumos Alimentarios que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, de responder en la Junta de Aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos técnicos realicen los licitantes; así como de coadyuvar en las evaluaciones de las proposiciones;
8. **Aseguramiento de la calidad alimentaria:** Conjunto de acciones planificadas y sistematizadas, necesarias para proporcionar la confianza de que los insumos alimentarios que se entregan a los beneficiarios no afecten su salud,
9. **Asistencia Social Alimentaria:** Acción de proporcionar a grupos en riesgo y a grupos vulnerables ayuda alimentaria directa, orientación alimentaria, promoción de la salud y vigilancia de la nutrición, para contribuir a mejorar las circunstancias por las que atraviesa esta población;
10. **Bases:** El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás, mismos que contienen los conceptos, reglas, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se regirá la presente Licitación Pública Nacional, acorde al artículo 28 de la LAASED;
11. **Beneficiarios:** Población a la que van dirigidas los programas y apoyos de asistencia social;
12. **Bienes/Insumos:** Los que son necesarios para facilitar y consolidar los Programas de Alimentación Escolar y Asistencia Social Alimentaria, motivo de la presente licitación;

13. **Calidad:** Propiedades y características de un producto o servicio para satisfacer las necesidades específicas o implícitas de los consumidores;
14. **Capacitación:** Proceso de formación destinado a promover, facilitar, fomentar y desarrollar las aptitudes, habilidades o conocimientos de las personas, con el fin de permitirles mejores oportunidades y condiciones de vida;
15. **Cédula de inspección a almacenes (CIA):** Herramienta de verificación que incluye los requisitos mínimos establecidos en la normatividad oficial vigente, que permite evaluar las buenas prácticas de almacenamiento que deberá cumplir un almacén;
16. **Comité:** El Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Convocante;
17. **Compraestatal:** Sistema Electrónico de Compras Gubernamentales sobre adquisiciones, arrendamientos, obras públicas y servicios relacionados con las mismas, con dirección electrónica en Internet: <https://comprasestatal.durango.gob.mx>;
18. **Contraloría:** La Secretaría de Contraloría del Estado de Durango;
19. **Convocante:** El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango (DIF Estatal)
20. **Contrato:** Documento a través del cual se formalizan los derechos y obligaciones derivados del Fallo del procedimiento de contratación;
21. **Dotación alimentaria:** Para efectos de este documento, nos referimos al paquete de insumos conformados de acuerdo con criterios de calidad nutricia, que forman parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios, que contribuyen a promover una alimentación correcta, y se otorgan a través de los programas de asistencia social alimentaria;
22. **EIASADC:** Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario;
23. **Especificaciones Técnicas de Calidad:** Características o requisitos que deben cumplir los insumos alimentarios de acuerdo con la EIASADC;
24. **Escrito Libre:** Documento que deberá cumplir como mínimo con los datos requeridos en la Convocatoria, no importando el orden y/o ubicación del contenido;
25. **Etiqueta:** Cualquier rótulo, marbete inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje;
26. **IVA:** Impuesto al Valor Agregado;
27. **Inocuo:** Concepto que implica que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con el uso a que se destina;

28. **LAASED:** Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango;
29. **Licitante:** La persona que participe en cualquier procedimiento de licitación pública o bien de Invitación a cuando menos tres personas;
30. **Medios Remotos de Comunicación Electrónica:** Los dispositivos tecnológicos para efectuar la transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, enlaces dedicados, microondas y similares;
31. **Menú cíclico:** Serie de menús planificados para un periodo específico que evita la repetición de platillos y la monotonía;
32. **NORMAS:** Las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, Normas Internacionales;
33. **Partida o Concepto de gasto:** La división o desglose de los Insumos Alimentarios a adquirir, arrendar o los servicios a contratar contenidos en este procedimiento de contratación, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos;
34. **Prácticas de higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante las diferentes etapas de la cadena alimentaria, para garantizar su inocuidad;
35. **Proveedor:** La persona que celebre contrato de adquisiciones, arrendamientos o servicios, derivado del presente procedimiento licitatorio;
36. **Reglamento:** Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango;
37. **Propuesta o Proposición:** Son los documentos que permiten hacer constar el compromiso monetario adquirido con el "Licitante" a través del servicio, ejecución de la obra u adquisición objeto de la licitación.
38. **Sobre cerrado:** Cualquier medio que contenga la proposición tanto de los aspectos técnicos como económicos del licitante, cuyo contenido solo puede ser conocido en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en términos de la LAASED.

El Organismo Público Descentralizado denominado Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, en observancia a los artículos 164 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 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; y 54, inciso c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2023, se emiten las siguientes bases para la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL número LP/E/DIF/001/2023, relativa a la ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, en los términos siguientes:

1. IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.

1.1. Datos de identificación.

CONVOCANTE. - Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango (DIF Estatal).

ÁREA CONTRATANTE. - Dirección Administrativa, de conformidad con lo establecido en el artículo 33, fracción XII del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, publicado en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Durango N° 97, el 03 de diciembre de 2020.

ÁREA REQUIRIENTE. - Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad.

ÁREA TÉCNICA. - Subdirección de Asistencia Alimentaria, responsable de elaborar las especificaciones técnicas de los Insumos Alimentarios que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, de responder en la Junta de Aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos técnicos realicen los licitantes; así como de coadyuvar en las evaluaciones de las proposiciones;

DOMICILIO. - Blvd. José María Patoni, N° 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo.

1.2. Medio a través del cual se llevará a cabo la Licitación y carácter de la misma:

El presente procedimiento será presencial en tal sentido, los licitantes únicamente deberán presentar sus proposiciones en forma documental y por escrito, en sobre cerrado, en las oficinas de la Convocante ubicadas en Blvd. José María Patoni, No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, la Ciudad de Durango, Dgo.

El carácter de este procedimiento de contratación es Nacional.

1.3. Número de identificación de la licitación pública asignado por Compraestatal.

LP/E/DIF/001/2023

1.4. Indicación de los ejercicios fiscales para la contratación.

Esta contratación se realizará dentro el ejercicio fiscal 2023.

1.5. Idioma en que deberán presentarse las proposiciones, Anexos y Documentación Legal - Administrativa

La documentación señalada deberá presentarse únicamente en idioma español

1.6. Disponibilidad presupuestaria

Para llevar a cabo el presente procedimiento licitatorio referente a la "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA", esta Convocante cuenta con disponibilidad presupuestaria la cual se sustenta mediante oficio número OF. D.A. 0140/2023, fechado el 08 de marzo de 2023.

1.7. Origen de los recursos.

Recursos provenientes del Ramo General 33 "Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios", con cargo al Fondo Aportaciones Múltiples componente Asistencia Social (FAM-AS).

1.8. Normatividad aplicable al procedimiento licitatorio.

Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y su Reglamento.

1.9. Causa de descalificación.

De conformidad con lo establecido en la fracción IV del artículo 28 de la LAASED, se indica que será causal de descalificación del licitante el incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las presentes bases que afecten la solvencia de sus propuestas técnica o económica.

1.10. Condiciones no negociables.

Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases de licitación, así como de las proposiciones que en su momento sean presentadas por los licitantes, podrán ser negociadas, acorde a lo estipulado en el artículo 28, fracción VI de la LAASED.

1.11. Anticipo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 28, fracción XI de la LAASED, se indica que en el presente procedimiento licitatorio contempla otorgar un anticipo del 8% (ocho por ciento) dentro de los 10 días hábiles siguientes a partir de la firma del (los) contrato (s) que emane (n) de la presente Licitación. Mismo (s), que deberá (n) de garantizarse en términos del artículo 32 fracción II de la Ley en cita, previo a la (s) ministración (es) de éste (os).

1.12. Moneda.

Con el objeto de facilitar la evaluación y comparación de propuestas, el licitante deberá presentar los precios de su propuesta en Moneda Nacional.

2. INFORMACIÓN ESPECIFICA DE LA LICITACIÓN.

2.1. Descripción de los Insumos Alimentarios objeto de la contratación.

La descripción detallada de los Insumos Alimentarios objeto de la presente licitación señalados en el Anexo 1 denominado "Descripción de los Insumos Alimentarios", se especifica en el Anexo 1-A denominado "Presentación: Recomendaciones Saludables, Etiquetado, Leyenda, Embalaje e Imagen Gráfica." 1-B denominado "Especificaciones Técnicas de Calidad", 1-C "Combinaciones de raciones para alimentación escolar en modalidad fría"

2.2. Tipo de contratación.

Contrato (s) con precio (s) unitario (s) y fijo (s) de conformidad con los artículos 44 de la LAASED y 53 de su Reglamento y en las cantidades que se estipulan en el Anexo 1 denominado "Descripción de los Insumos Alimentarios".

2.3. Modalidad de contratación.

La presente licitación es nacional, presencial y se considerarán precios unitarios fijos.

2.4. Forma de adjudicación.

La adjudicación será por el total de las partidas, al (los) licitante (s) que oferten las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 28, fracción XII de la LAASED.

2.5. Plazo, lugar y condiciones de entrega de los Insumos.

La entrega de los Insumos Alimentario objeto de la presente licitación, se realizará en los lugares y fechas señalados en el **Anexo II** "Lugares y Fechas de Entrega", en las condiciones, calidad, especificaciones técnicas de calidad y cantidades estipuladas en los Anexos 1, 1-A, 1-B y 1-C

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, tendrá la facultad de reorientar o suspender la entrega de todos o algunos Insumos.

La transportación de los Insumos Alimentarios, maniobras de carga y descarga en el lugar de entrega serán a cargo del (los) licitante (s) adjudicado (s), así como el aseguramiento de los mismos, hasta que éstos sean recibidos de conformidad por la Convocante a través del Área requirente.

Mientras no se cumplan con las condiciones de entrega establecidos en el presente, no se darán por recibidos y aceptados los Insumos Alimentarios.

3. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DE LA LICITACIÓN.

3.1. Venta de Bases

Las bases de la licitación se encuentran disponibles para su compra y consulta en Blvd. José María Patoni No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., desde el día de su publicación y hasta la fecha límite los días 09 y 10 de marzo de 2023, de las 10:00 a 14:00

horas. La compra de las bases podrá realizarse de la siguiente manera:

1.- En la Caja General de la convocante ubicada en el domicilio mencionado, el pago por compra de Bases se podrá realizar en efectivo o cheque certificado a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Estado de Durango.

2.- Se pone a disposición de los licitantes que así lo deseen el siguiente número de cuenta para efectuar el pago de las bases de la licitación; Banco Santander, Cuenta: 65507417142, Clabe: 014190655074171423.

Siendo el caso que, de efectuar el pago mediante transferencia bancaria y requerir el archivo digital de las bases, se deberá de enviar el comprobante de transferencia bancaria a la dirección de correo electrónico licitacionesdif@durango.gob.mx solicitando el archivo correspondiente de la licitación.

El costo de las Bases es de \$5,000.00. (Son: Cinco mil Pesos 00/100 m.n.).

Para tener derecho a todas las etapas del proceso de la licitación, el comprobante de pago deberá estar contemplado dentro de los plazos de venta de bases fecha previstas, en caso de que esta fuera de estas fechas, se tendrá como extemporáneo el pago.

3.2. Fecha, hora y lugar para los actos de la licitación.

La compra de las Bases, así como todos los actos de Junta de Aclaraciones, Presentación y Apertura de Propuestas, y Fallo se realizarán en Blvd. José María Patoni, No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo.

Los actos de la presente licitación se realizarán en la fecha y hora siguiente:

EVENTOS	FECHA	HORA
Publicación	12 de Marzo de 2023	_____
Límite para la compra de bases	14 de Marzo de 2023	De 10:00 a 14:00 horas
Junta de Aclaraciones	16 de Marzo de 2023	10:00 horas
Entrega de Muestras	21 de Marzo de 2023	11:00 horas
Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones	22 de Marzo de 2023	10:00 horas
Acto de Fallo	28 de Marzo de 2023	12:00 horas
Firma del Contrato	30 de Marzo de 2023	11:00 horas

Sólo se permitirá la participación a los actos o eventos a todo aquel licitante que cuente con lo siguiente:

- Estar registrado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango.
- Acreditar mediante recibo de pago en original y copia para su cotejo de la compra de las bases respectivas.
- Dar cumplimiento a lo requerido en las bases.

El registro a cada uno de los eventos enlistados en el presente punto, se abrirán una hora antes de lo establecido, con el objeto de registrarse en el evento y se cerrará a la hora de su inicio por el servidor público designado por la convocante; una vez que se cierre el registro y que ingresen los participantes al

lugar del evento, no se aceptará el acceso y el registro de ningún otro participante bajo ninguna circunstancia.

3.3. Junta de Aclaraciones.

Se realizará el día y hora señalados en el numeral 3.2., en la sala de juntas de Licitaciones de la Convocante ubicado el Blvd. José María Patoni No. 105 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., siendo optativa la asistencia por parte de los licitantes.

Para aclarar mejor sus dudas y comentarios los licitantes podrán utilizar el Anexo 2 y enviar las solicitudes, de aclaración mediante comunicación vía internet a la dirección de correo electrónico licitacionesdif@durango.gob.mx o de forma presencial en el domicilio de la convocante, cuando menos 24 horas antes del acto.

Deberá de adjuntar archivo con su comprobante de pago escaneado, debiendo mencionar el nombre de su empresa y estar dentro de las fechas de periodo de venta de bases.

Los cuestionamientos deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la convocatoria a la licitación pública, indicando el numeral, punto específico o inciso con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, podrán ser desechadas por la convocante.

Las aclaraciones que se hicieren en este evento serán parte integrante de las bases de la presente licitación.

Los licitantes se registrarán durante el lapso de una hora antes a la señalada en el numeral 3.2, presentando original y copia simple de su identificación oficial vigente con fotografía, tratándose de personas físicas y, para personas morales, del representante legal; en su caso, podrán presentar carta poder simple (por el facultado para ello, adjuntando copia del instrumento notarial que lo acredite y copia de su identificación oficial) ante dos testigos, para acudir a la junta de aclaraciones, en representación del apoderado legal de la Empresa o de la Persona Física, quien entregará copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, mostrando la original para su cotejo.

Para los licitantes que no pudieron asistir a esta junta se tendrá a su disposición en oficinas de la Convocante o podrá consultarla en Compraestatal en la página <https://comprasestatal.durango.gob.mx>

El concursante que no se presente a esta reunión, será bajo su propio riesgo, y la Convocante no asumirá responsabilidad si las decisiones que se tomen pudieran afectarle. Esta deberá estar incluida en la proposición técnica.

En ese sentido, los licitantes deberán acudir al domicilio de la Convocante, para solicitar copia del acta levantada, en un horario de 10:00 a 14:00 horas, cuya presentación dentro de sus propuestas resulta obligatoria.

3.4. Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.

Los licitantes únicamente deberán presentar sus proposiciones de los aspectos técnicos y económicos en forma documental y por escrito en sobre cerrado, en la sala de juntas de Licitaciones de la convocante sitio en Blvd. José María Patoni, No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217,





de la Ciudad de Durango, Dgo., a partir de la hora señalada para el inicio del Acto de Presentación y Apertura de Propositiones, y posterior a la hora señalada no se permitirá el acceso a ningún licitante.

El envío de proposiciones a través de mensajería o servicio postal no serán aceptadas, es necesario que el licitante asista a los diferentes actos derivados de esta Licitación. Una vez recibidas las proposiciones en la fecha y hora establecidas, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de contratación hasta su conclusión.

Los licitantes entregarán junto con el sobre cerrado, copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, tratándose de personas físicas y, en el caso de personas morales, firme la proposición.

De ser el caso, única y exclusivamente para la presentación de las proposiciones, podrán exhibir carta poder simple (por el facultado para ello, adjuntando copia del instrumento notarial que lo acredite y copia identificación oficial) ante dos testigos, de la persona quien presente las propuestas, cuando concurra a este acto en representación del apoderado legal de la Empresa o de la Persona Física. Mismo que, entregará copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, mostrando la original para su cotejo.

En la apertura del sobre cerrado, la convocante únicamente hará constar de manera cuantitativa la documentación que presentó cada uno de los licitantes, sin entrar al análisis cualitativo de los documentos referentes a los aspectos técnicos y económicos de su contenido.

Una vez recibidas todas las proposiciones, la Convocante, atendiendo el número de las propuestas presentadas y las partidas a licitar, podrá optar entre dar lectura al precio unitario de las partidas que integran las proposiciones, o anexar copia de la propuesta económica de los licitantes al acta respectiva, debiendo en este último caso, dar lectura al importe total de cada proposición. En ambos supuestos el análisis detallado de las proposiciones se efectuará posteriormente por la convocante, al realizar la evaluación de las mismas.

3.5. Características de las proposiciones.

Los licitantes deberán presupuestar el 100 % de los insumos solicitados a licitar, correspondiente a la totalidad de cada uno de los programas, contenidos dentro del Anexo 1 denominado "Descripción de los Insumos Alimentarios", cuyas especificaciones técnicas y de calidad deberán ser acordes a las señaladas por la convocante y las cuales que se especifica en el Anexo 1-B denominado "Especificaciones Técnicas de Calidad", describiendo los Insumos Alimentarios, y conforme al menú propuesto por la licitante en el anexo 1C, denominado "Combinaciones De Raciones Para Alimentación Escolar En Modalidad Fría", las marcas a ofertar, unidad de medida, cantidad y el precio unitario fijo de los productos que integran el total de la propuesta respecto a los bienes a suministrar requeridos por la convocante; y en virtud de que la adjudicación se realizará por el total de las partidas de cada uno de los programas, y deberán señalar el importe por cada partida de los programa, el subtotal, así como el monto total de su propuesta incluyendo todas las partidas de los programas.

La adjudicación se hará por el 100% de los insumos y productos requeridos por la convocante dentro del Anexo 1A, de conformidad con lo establecido en el artículo 28, fracción XII de la LAASED, resultando adjudicado el licitante o licitantes que ofrezcan las mejores condiciones para el Estado.

Proposiciones conjuntas.

En caso de proposiciones conjuntas deberán cumplir los siguientes requisitos:

Las personas que integran la agrupación deberán celebrar en los términos de la legislación aplicable el convenio de proposición conjunta, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes:

- a) Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;
- b) Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;
- c) Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de licitación pública;
- d) Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y
- e) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo;
- f) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo;

II. En el acto de presentación y apertura de proposiciones el representante común de la agrupación deberá señalar que la proposición se presenta en forma conjunta. El convenio a que hace referencia la fracción I de este numeral se presentará con la proposición y, en caso de que a los licitantes que la hubieren presentado se les adjudique el contrato, dicho convenio, formará parte integrante del mismo como uno de sus anexos;

III. Para cumplir con los ingresos mínimos, en su caso, requeridos por la convocante, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación, y

IV. Las personas físicas o morales que formen parte de la proposición conjunta, deberán de presentar por separado lo contenido en el numeral 4.1., denominado "Documentación de los aspectos técnicos (legal- administrativa)", y

V. Las integrantes de la proposición conjunta deberán de presentar cada una los siguientes documentos: Anexo 3, Anexo 5 y Anexo 6, así como el Manifiesto de no conflicto de interés Anexo 13.

3.6. Formato y firma de la proposición.

Las proposiciones serán en papel membretado del Licitante, impresas en tinta indeleble, firmada, foliada y sellada en todas sus fojas por el licitante o la persona debidamente autorizada para hacerlo. Esta autorización deberá constar en un poder notarial, si es persona moral, y en caso de ser persona física, con la firma de quien hace la propuesta. Todas las páginas de la propuesta llevarán la firma original en tinta azul de la persona facultada para ello.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 30 de la LAASED, la entrega de las proposiciones se hará por escrito, mediante un sobre cerrado que contendrá por separado, los aspectos técnicos y económicos. Para efecto de la presentación, el sobre cerrado deberá contener dos carpetas de tres argollas, las que contemplarán los aspectos técnicos y económicos respectivamente.

En caso de que en la revisión de la documentación que contenga los aspectos técnicos y económicos, se determine que el licitante no cumplió con todos los requisitos de las bases SU PROPUESTA SERÁ DESECHADA y su documentación presentada le será devuelta quince días después de que se dé a conocer el fallo de la Licitación

Las propuestas técnico-económicas se deberán elaborar de la siguiente manera:

A) Propuesta técnica.

- Deberá ser elaborada y presentarse en hoja membretada del participante con forme al Anexo 7.
- Contendrá la más amplia y detallada información de los Insumos Alimentarios ofertados.
- Presentarse sin tachaduras ni enmendaduras que puedan provocar confusión respecto de su contenido.
- Debe de ser firmada únicamente por el representante legal con facultades autorizadas mediante poder especial ante notario público para personas morales, y deberán además contener el nombre, y logotipo, y sello, del licitante; para el caso de personas físicas se comprobará su identidad.

B) Propuesta económica.

- Deberá ser elaborada y presentarse en hoja membretada del participante con forme al Anexo 8.
- Presentarse sin tachaduras ni enmendaduras que puedan provocar confusión respecto de su contenido.
- Indicar el precio fijo de cada Insumo, subtotales por partidas del Anexo 1 en que desean participar; asimismo, deberá indicar el total de la propuesta ofertada.
- Debe de ser firmada únicamente por el representante legal con facultades autorizadas mediante poder especial ante notario público para personas morales y deberán además contener el nombre, y logotipo, y sello, del licitante; para el caso de personas físicas, se comprobará su identidad.

3.7. Sellado de las proposiciones que contienen los aspectos Técnicos y Económicos.

El sobre que contenga las proposiciones de los aspectos técnicos y económicos deberá estar cerrado de manera inviolable y estar firmado al cierre, dirigido como se indica a continuación:

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

NÚMERO LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA.

Tanto el sobre que contenga las proposiciones, como las carpetas con los documentos que las integren, deberán ser dirigidos de la misma manera, y deberán además contener el nombre, y logotipo, y sello, del licitante.

3.8.1

3.8. Plazo para la presentación de las proposiciones que contienen los aspectos Técnicos y Económicos.

Las propuestas que contengan los aspectos técnicos y económicos deberán ser entregadas, en la sala de juntas de Licitaciones Convocante, ubicada en el primer piso del edificio que ocupan las instalaciones del convocante sito en Blvd. José María Patoni, No. 105 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, de la Ciudad de Durango, Dgo., en la fecha y hora señalada en el numeral 3.2 de las presentes bases.

3.8.2

La Convocante podrá, en la junta de aclaraciones, prorrogar el plazo para el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en cuyo caso todos los derechos y obligaciones de la Convocante y de los Licitantes que existan en ese entonces, quedarán en lo sucesivo sujetos al nuevo plazo prorrogado.

3.9. Documentación que se rubricará

Entre los licitantes que hayan asistido al acto de presentación y apertura de proposiciones, éstos elegirán a uno, que en forma conjunta con el servidor público que la Convocante designe, rubricarán las propuestas Técnicas y Económicas.

3.9.1

De conformidad con el artículo 34 de la LAASED, en caso de que la apertura de las proposiciones económicas no se realice en la misma hora y fecha, los sobres que las contengan serán firmados por los licitantes y los servidores públicos de las Dependencias, Entidades o Ayuntamientos presentes y quedarán en custodia de la convocante, quien establecerá en el acta correspondiente la fecha, lugar y hora en que se llevará a cabo la segunda etapa, levantando el acta correspondiente precisando el acto. Durante este período, la convocante hará el análisis detallado de las propuestas técnicas aceptadas.

3.10. Acto de Fallo y Firma de Contrato.

El fallo se dará a conocer, en la fecha y hora establecida en el numeral 3.2, en caso de que la fecha originalmente prevista para el fallo esté rebasada, éste se podrá diferir por una sola vez y se dará dentro de los diez días naturales, por lo que el término para la firma del contrato quedara comprendido dentro de los diez días naturales posteriores a la notificación del Fallo.

3.10.1

Al acto del Fallo podrán asistir libremente los licitantes que hubieren participado en las etapas de presentación y apertura de proposiciones, y en ese mismo acto la convocante proporcionará por escrito a los licitantes la información acerca de las razones por las cuales, en su caso, su propuesta no fue elegida, asimismo, se levantará el acta respectiva, que firmaron los participantes, a quienes se les entregará copia de la misma, de conformidad con el artículo 34, apartado b), fracciones III y IV de la LAASED. Así también éste podrá ser consultado en las oficinas de la Convocante ubicadas en Blvd. José María Patoni, N° 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de



Durango, Dgo., en donde se otorgará copia de un ejemplar del acta por un término no menor de cinco días hábiles.

El (los) licitante(s) adjudicado(s) deberá(n) firmar el contrato que se le(s) haya adjudicado, ya sea por partida, en la fecha, horario y domicilio establecido en el numeral 3.2, de la presente convocatoria.

4. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN CUMPLIR.

El licitante deberá presentar en el Acto de Presentación y Apertura de Propositiones, la documentación que contenga los aspectos técnicos y económicos debidamente requisitados, foliados, con sello de la empresa y con firma en todas sus hojas por la persona facultada para ello de conformidad con el numeral 3.7, de las presentes bases. (la falta absoluta del foliado, firma y sellado afecta la solvencia de la misma, lo que motivará su desechamiento). Los documentos que se soliciten en original o copia certificada, deberán anexarse también en copia simple para su cotejo (con folio, sello y firma) con lo que se quedarán en poder de la Convocante para la elaboración de los expedientes respectivos.

4.1. Documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa).

a. Acreditamiento de Personalidad Jurídica.

Documentos en original o copia certificada para cotejo y copia simple (con folio, sello y firma) para expediente de:

Persona moral:

- Acta Constitutiva y, en su caso la última modificación;
- Poder notarial del representante legal;
- Identificación oficial vigente y con fotografía (credencial de elector, cartilla militar, cedula profesional o pasaporte) del representante legal en original o copia certificada y copia simple para su cotejo.
- Constancia de Situación Fiscal con una fecha de emisión no mayor a 30 días de su expedición.

Persona física:

- Acta de Nacimiento en original.
- Identificación oficial vigente y con fotografía (credencial de elector, cartilla militar, cedula profesional o pasaporte) en original o copia certificada y copia simple para su cotejo.
- Constancia de Situación Fiscal con una fecha de emisión no mayor a 30 días de su expedición.

b. Escrito de manifiesto de nacionalidad mexicana y grado de contenido nacional.

Manifestación bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana, que la totalidad de los Insumos Alimentarios que oferta y que entregará, serán producidos en México y que contarán al menos con un cincuenta por ciento de contenido nacional, a excepción de lo establecido por la Secretaría de Economía. (Anexo 3).

- c. Escrito bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en ninguno de los supuestos del artículo 37 de la LAASED.

El licitante deberá presentar declaración escrita en donde manifieste, bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en ninguno de los supuestos mencionados en el artículo 37 de la LAASED. (Anexo 5)

La Convocante se reserva el derecho de solicitarle información acerca de las presuntas irregularidades por alguna rescisión de contrato, apercibimiento, sanción, acta administrativa o por estar o tener retraso en la entrega de sus Insumos alimentarios, por haberlos entregado en malas condiciones, caducado o por haber falseado información en la presentación de sus propuestas para alguna licitación y que se hayan cometido en Dependencias o Entidades de la administración pública Federal o Estatal, así como en los municipios, por los proveedores participantes, por lo que derivado del análisis de la citada información si existieran razones fundadas y motivadas la Convocante determinará si procede o no su descalificación, sin responsabilidad para la Convocante.

- d. Padrón.

Registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango (VIGENTE); se deberá presentar en original o copia certificada para cotejo y copia simple (folio, sello y firma) para expediente.

- e. Declaración de Integridad

Escrito de declaración de integridad, a través del cual manifiesta, bajo protesta de decir verdad, que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá 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 (Anexo 6)

- f. Curriculum.

Deberá presentar su curriculum actualizado, en el que demuestre una experiencia mínima de 03-tres años como proveedor de los Insumos Alimentarios, a organismos de la administración pública, estatal o federal, lo cual deberá acreditar con los contratos respectivos, en original o copia certificada y copia simple para su cotejo, donde se advierta que el objeto del contrato es el suministro de insumos similares al motivo de la presente licitación, así mismo, deberá incluir fotos del establecimiento matriz, sucursales, bodegas, etc. (en caso de tenerlos).

- g. Convenio de participación conjunta.

En caso de exhibir propuesta conjunta, cada una de las personas agrupadas deberá presentar en forma individual lo requerido en el presente numeral, así como los siguientes escritos: Anexo 3, Anexo 5 Anexo 6, así como el escrito de no conflicto de interés (Anexo 13), además un tanto original o copia certificada del convenio de participación conjunta.

- h. Declaración Fiscal.

El licitante presentará obligatoriamente en original y copia simple para su cotejo la impresión de la declaración fiscal anual del ejercicio 2021, así como las declaraciones parciales de enero a diciembre de 2022, y la declaración provisional correspondiente al mes de enero 2023 presentadas para efectos fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria con su acuse de recepción. Los estados financieros deben estar firmados por Contador Público registrado y autorizado ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, e incluir en original y/o copia certificada para su cotejo y copia de la Cédula Profesional del Contador Público, las declaraciones y pagos deberán estar presentadas en tiempo y forma de acuerdo a las disposiciones fiscales vigentes. Esto con la finalidad de garantizar la solvencia y seriedad económica de las empresas participantes.

ACREDITACION DE CAPITAL. El licitante deberá incluir un Escrito bajo protesta de decir verdad, en el que acredite un **capital contable** de cuando menos el 10% del monto de su propuesta económica, la cual deberá acreditarse con la declaración fiscal del ejercicio 2021. De igual forma, El licitante deberá Acreditar contar con **capital social** de cuando menos el 1% del monto total de su propuesta económica, la cual deberá acreditarse mediante la presentación de copia simple y original para cotejo, de la última declaración anual presentada ante el SAT correspondiente al ejercicio fiscal del año 2021, así como con los estados financieros recientes, no mayor a 02-dos meses de antigüedad, debidamente firmados por contador público del Licitante, con firma autógrafa y anexando copia simple legible de su cédula profesional.

i. No conflicto de Intereses.

De conformidad a lo establecido en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, manifestar bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente, y de resultar adjudicado no se actualizará un Conflicto de Interés. Dicha manifestación deberá realizarse de acuerdo al Anexo 13.

j. Información de Obligaciones Fiscales.

El licitante deberá de presentar dentro de su propuesta técnica la CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES, expedida por Servicio de Administración Tributaria, emitida como máximo con 10-diez días de anterioridad al acto de presentación y apertura de propuestas de la presente licitación.

De conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación (CFF) vigente, así como lo establecido en las reglas 2.1.29 y 2.1.37 del Capítulo 2.I denominado "Disposiciones Generales" de la "Resolución Miscelánea Fiscal para 2023", publicada el 27 de diciembre de 2022, el licitante adjudicado se sujetará a la siguiente regla:

Para los efectos del artículo 32-D, primero, segundo, tercero y séptimo párrafos del CFF, cuando cualquier autoridad, ente público, entidad, órgano u organismo de los poderes Legislativo, Ejecutivo y Judicial, de la Federación, de las entidades federativas y de los municipios, órganos autónomos, partidos políticos, fideicomisos y fondos, así como cualquier persona física, moral o sindicato que reciban y ejerzan recursos públicos federales vayan a realizar contrataciones por adquisición de bienes, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública, con cargo total o parcial a fondos federales, cuyo monto exceda de \$300,000.00 (trescientos mil pesos 00/100 M.N.)

sin incluir el IVA, deberán exigir de los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato hagan público la opinión del cumplimiento en términos de la regla 2.1.25.

REQUISITOS

k. Registro Patronal ante el IMSS.

Deberá presentar la Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social vigente a la presentación de la propuesta, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) (copia simple), en términos del artículo 32- D del Código Fiscal de la Federación y del Acuerdo ACO0.SA1.HCT.101214/281.P.DIR publicado en el DOF el 27 de febrero de 2015 y sus modificatorios ACDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ del 3 de abril del mismo año y ACDO.SA1.HCT.260220/64.P.DIR del 30 de marzo de 2020. emitida como máximo con 10-diez días de anterioridad al acto de presentación y apertura de propuestas de la presente licitación.

En caso de que el licitante no cuente con trabajadores, deberá presentar escrito libre en el que manifieste que no se encuentra obligado a inscribirse ante el IMSS, por lo que no puede obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social.

En caso de que el licitante cuente con trabajadores contratados bajo el régimen de honorarios asimilados a salarios, deberá presentar el (los) contrato(s) con los que acredite el régimen de contratación, así como escrito libre en el que manifieste que no se encuentra obligado a inscribirse ante el IMSS debido a tal situación, por lo que no puede obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, así como documento emitido por el IMSS, en el que se haga constar que no se puede emitir la opinión de cumplimiento.

l. Información de Aportación al Fondo de la Vivienda.

Opinión en la que conste que se encuentra al corriente en el cumplimiento de Obligaciones en Materia de Aportaciones patronales y entero de descuentos del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los trabajadores a la firma del contrato emitida por el Infonavit, en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y del Acuerdo H. CONSEJO DE ADMINISTRACION DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES mediante el cual se emitieron LAS REGLAS para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos publicado en el DOF el 28 de julio de 2017. emitida como máximo con 10-diez días de anterioridad al acto de presentación y apertura de propuestas de la presente licitación

m. Información reservada y confidencial.

Escrito mediante el cual el licitante en términos de lo dispuesto por los artículos 116, de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Durango, deberán indicar si en los documentos que proporcionan a la convocante se contiene información de carácter confidencial o comercial reservada, señalando los documentos o las secciones de éstos que la contengan, así como el fundamento por el cual considera que tengan ese carácter Anexo 14.

n. Acta de Verificación NOM-251-SSA1-2009.

Presentar en original o copia certificada y copia simple, acta de verificación sanitaria de

prácticas de higiene en base a la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, emitido por autoridad sanitaria federal o estatal con calificación máxima, dicha acta de verificación deberá corresponder cuando menos una bodega a nombre del Licitante dentro del territorio nacional, y en dicho documento se deberá demostrar que cumple totalmente en todos los apartados que apliquen al giro de El Licitante, con una emisión no mayor a 12 (DOCE) meses anteriores a la convocatoria de las presentes bases y expedido a nombre de El Licitante.

La verificación también podrá realizarse por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. [E.M.A.]. En este caso la auditoría deberá reflejar que el licitante cumple al 100%.

o. Certificaciones ISO.

Presentar en Original o copia certificada y copia simple de Certificación de conformidad con los requerimientos de (FSSC) 22000 (Versión 5) FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (Certificado de sistema de inocuidad alimentaria) con alcance a Armado de Despensas, emitido a nombre del licitante y que corresponda a cuando menos alguna bodega de la licitante ubicada dentro de la República Mexicana.

Presentar en Original o copia certificada y copia simple de Certificación de conformidad con los requerimientos de ISO 9001:2015, norma equivalente a la norma número NMX-CC-9001-IMNC-2015 vigente, que avala el cumplimiento a la misma, con alcance a Armado de Despensas, emitido a nombre del Licitante y que corresponda a cuando menos alguna bodega del licitante ubicada dentro de la República Mexicana.

Presentar en Original o copia certificada y copia simple de Certificación de conformidad con los requerimientos de (ISO 14001:2015 vigente con alcance a Armado de Despensas, emitido a nombre del licitante y que corresponda a cuando menos alguna bodega del licitante ubicada dentro de la República Mexicana.

Presentar en Original o copia certificada y copia simple de Certificación de conformidad con los requerimientos de ISO 45001:2018, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018, con alcance a Armado de Despensas, emitido a nombre del licitante y que corresponda a cuando menos alguna bodega del licitante ubicada dentro de la República Mexicana.

Presentar en Original o copia certificada y copia simple de Certificación de conformidad con el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) vigente, con alcance a Armado de Despensas, emitido a nombre del licitante y que corresponda a cuando menos alguna bodega del licitante ubicada dentro de la República Mexicana.

p. Aviso de Funcionamiento (COFEPRIS).

Presentar en original o copia certificada y copia simple para cotejo del Aviso de Funcionamiento y de Responsable Sanitario (FORMATO COFEPRIS-05), así como Original de Escrito del Licitante, suscrito por el representante legal, mediante el cual manifieste bajo protesta de decir verdad (Anexo 15), que en la república mexicana por lo menos cuenta con un almacén que tenga el

Aviso de Funcionamiento de Establecimientos ante la Comisión Federal para la protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) o secretaria de Salud, vigente, que le corresponda y las modificaciones en su caso, que acrediten la relación entre el objeto social del Licitante y el de la presente licitación.

q. Garantía de Suministro.

Presentar Escrito firmado por el representante legal del LICITANTE en el que manifieste que es distribuidor autorizado de los productos que oferta, y además cuenta con la experiencia, personal técnico especializado, instalaciones, equipo y demás necesarios para cumplir satisfactoriamente con el suministro y con los compromisos contractuales que se deriven de este proceso, para el caso de que resulte con adjudicación del contrato. Igualmente en el escrito señalado en el presente apartado deberá, en su caso, la manifestación bajo protesta de decir verdad que su representada cuenta con la autorización del fabricante o mayorista, en su caso, para la distribución de los bienes objeto de la presente licitación. Anexo 16.

Debiendo anexar igualmente acompañado de documento en hoja membretada y firmada por el representante de cada uno de los fabricantes o mayoristas de los productos que se solicitan en la presente licitación en el que manifiesten que garantizarán el abasto al licitante para que suministre los productos en su totalidad, en el caso de resultar con la adjudicación del contrato.

Cuando el licitante sea fabricante deberá presentar Escrito bajo protesta de decir verdad en la que así lo manifieste, y además la descripción de los insumos alimentarios respaldados por su empresa, incluyendo el número de Licitación. Anexo 17. En caso de no ser Fabricante deberá presentar Escrito bajo protesta de decir verdad mediante el cual manifieste que no le aplica la condición de fabricante. Anexo 18.

En caso de que el Licitante incumpla con realizar los escritos de conformidad con los formatos de los anexos de las bases de la presente licitación correspondientes, será motivo de descalificación sin responsabilidad para la Convocante.

4.1.1. Propuesta técnica

El licitante deberá integrar dentro de los aspectos técnicos, su propuesta técnica debidamente foliada, Sellada y rubricada en cada hoja y con firma en la última hoja por la persona facultada para ello, de conformidad con el numeral 3.7 de las presentes bases, los documentos siguientes:

a. Formato de propuesta técnica

Deberá integrar debidamente requisitado con las especificaciones técnicas, información y documentación requerida su propuesta técnica, para lo cual podrá hacer uso del formato Anexo 7 de las presentes bases, en caso de no usar el formato, el documento remitido, deberá contener los mismos datos solicitados en el mismo

b. Cumplimiento de normas.

Entregar como parte de su propuesta técnica, escrito en el que manifieste, bajo protesta de decir verdad, que los Insumos Alimentarios que oferta cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Normas Internacionales y Normas de Referencia aplicables Anexo19, como lo son de manera enunciativa más no así limitativa las siguientes:

- NON-251-SSAI-2009, Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o

suplementos alimenticios.

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria; y su respectiva modificación publicada el viernes 27 de marzo de 2020 en el Diario Oficial de la Federación.
- NOM-014-SSA3-2013. Para la Asistencia Social Alimentaria a Grupos de Riesgo,
- NOM-043-SSA2-2012. Servicios Básicos de Salud, Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria.

c. Garantía de calidad y vida de anaquel.

Escrito bajo protesta de decir verdad mediante el cual manifieste que, en caso de resultar adjudicado, se obliga a entregar los insumos Alimentarios con una Garantía de vida de anaquel acorde al tiempo indicado para cada insumo Alimentario en el Anexo 1 B, y de NO cumplir con esta obligación, se hará acreedor de las penas convencionales establecidas en las presentes Bases. Anexo 20

d. Muestra Física

El Licitante deberá presentar las siguientes muestras:

1. El Licitante deberá entregar las muestras de conformidad con el ANEXO 1 "DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS", y las configuraciones señaladas dentro de cada partida de dicho anexo: PARTIDA 1 "PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR" Lote A y Lote B; PARTIDA 2 "PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS", Lote A y Lote B; PARTIDA 3 "PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS" Lote A y Lote B.

Lo anterior deberá de ser presentado conforme a las especificaciones y configuraciones señaladas en las partidas y lotes previamente señalados, lo que constituye la forma en que serán entregados por el Licitante en caso de que el Licitante resulte adjudicado.

El licitante deberá presentar en hoja membretada una relación general de las muestras entregadas, incluyendo un correo electrónico, por el cual se le pueda notificar los datos del laboratorio, para cubrir los costos por el análisis de muestras, mismo que deberá contener la firma autógrafa del representante.

2. Así mismo y en virtud de que los productos ofertados deberán ser enviados a pruebas y análisis de laboratorio, de igual forma se solicita que para cumplir con dicho fin, los Licitantes deberán entregar en la misma fecha de entrega de muestras señaladas en el punto inmediato anterior del presente inciso d), ya sea en cajas, bolsas o fardos, el resto de los productos hasta completar un total de los productos tal y como se señala en el siguiente listado:

	Producto	Presentación	Cantidad de piezas por muestras
1	Aceite vegetal	Botella de 500 mL	15
2	Aritos multigrano sabor vainilla	Bolsa de 30 g	130
3	Arroz super extra	Bolsa de 1kg	15
4	Atún aleta amarilla en agua	Lata 140 g	35
5	Avena en hojuela	Bolsa de 400 g	20
6	Barra de uva pasa, avena, amaranto, cacahuete	Bolsa de 30 g	170
7	Cereal fortificado tipo papilla alimenticio menores de 6-24 meses	Bolsa /Paquete de 300g	20
8	Cereal integral maíz, arroz y amaranto sabor naranja	Bolsa de 30 g	130
9	Chicharro y zanahoria	Pouch 220 g	20
10	Ciruela pasa	Bolsa 300 g	8

11	Complemento alimenticio Mujer embarazada o en periodo de lactancia	Bolsa 500 g	15
12	Frijol pinto	Bolsa de 1kg	10
13	Galleta integral fortificada	Bolsa de 30 g	170
14	Carbanzo	Bolsa de 500 g	20
15	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete 1kg	15
16	Huevo fresco	Docena	20
17	Leche descremada en polvo adicionada con hierro y vitaminas A y D	Bolsa de 240 g	45
18	Leche entera en polvo fortificada	Bolsa 500 g	45
19	Leche líquida descremada natural	Brick de 250mL	45
20	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	15
21	Mini galleta tipo integral sabor vainilla	Bolsa de 30 g	170
22	Mix de cacahuete uva, pasa, manzana y arándano	Bolsa de 30 g	170
23	Mix de cacahuete, uva, pasa y arándano	Bolsa de 30 g	170
24	Pasta para sopa integral	Paquete de 200 g	35
25	Sardina en salsa de tomate	Lata 425 g	20
26	Limón	Bolsa 500 g	8
27	Manzana	Bolsa 500 g	8
28	Naranja	Bolsa 500 g	8

El licitante deberá incluir un escrito en hoja membretada, una relación detallada de las muestras entregadas, incluyendo un correo electrónico, por el cual se le pueda notificar los datos del laboratorio, para cubrir los costos por el análisis de muestras, mismo que deberá contener la firma autógrafa del representante.

Las pruebas de laboratorio que han de realizarse a los Insumos Alimentarios propuestos por el licitante, se están sujetos al **ANEXO 1-B ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**, para determinar si se cumple con lo solicitado.

Cada producto deberá estar identificados con una etiqueta auto-adherible que indique el nombre del LICITANTE, número de licitación, y número y descripción del programa. Así mismo la caja en la que estarán los productos deberá estar identificados con una etiqueta auto-adherible que indique el nombre del LICITANTE, número de licitación, y descripción del programa.

Las muestras serán recibidas en la fecha y hora establecidas por la convocante en el numeral **3.2 Fecha, hora y lugar para los actos de la licitación**. La evaluación cualitativa se llevará a cabo posteriormente por la Convocante y será causal de descalificación si las muestras entregadas, no presentan la siguiente información: Descripción del producto, Marca, presentación o gramaje, fecha de caducidad y el No. de lote, o sea distinto a la marca que propone, en general que no sea acorde a los Anexo 1, Anexo 1-A y Anexo 1-B de las presentes Bases. Estas serán recibidas del licitante una sola vez, por lo cual, en caso de no cumplir será motivo de descalificación.

Adjunto a la entrega de las muestras deberá presentar el comprobante de pago de los servicios de laboratorio, para su respectivo envío por parte de la Convocante.

Las muestras quedarán en poder de la Convocante, para ser enviadas a un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) de su elección, y se les realicen análisis sensoriales, microbiológicos y fisicoquímicos. El costo de dichos análisis será de \$409,200.00 (cuatrocientos nueve mil doscientos pesos 00/100 M/N), por el total de los productos más el Impuesto al Valor agregado y deberá ser cubierto por los licitantes. El área Convocante una vez recibida las muestras físicas comunicará a los licitantes el número de cuenta y nombre de laboratorio que realizará dichos análisis.

Los licitantes deberán realizar el pago de los análisis de muestras presentadas en la cuenta y banco que se indique por la Convocante y ésta verificará que los licitantes hayan realizado el depósito correspondiente dentro de las 24 horas siguientes a la notificación por escrito al correo (email) que esté proporcione a la Convocante, del número de la cuenta y banco, de no cumplirse en dicho plazo por los licitantes, estos serán descalificados.

Los licitantes deberán presentar dentro de las 24 horas siguientes a la notificación que se le haga del número de la cuenta y banco a la convocante, el original o copia certificada para cotejo y copia simple del recibo o comprobante de la transferencia electrónica interbancaria del pago de los análisis al laboratorio, presencial o al correo licitacionesdif@durango.gob.mx derivado del resultado de los análisis, de detectarse incumplimiento en las especificaciones técnicas de los parámetros indicados en las fichas técnicas de los productos deberá el licitante que resulte adjudicado, sustituir el producto y realizar nuevamente el análisis de laboratorio para determinar que cumple con los parámetros requeridos.

e. Carta compromiso pago de laboratorios.

Presentar carta compromiso elaborada en papel membretado, suscrito por su representante legal o por quien tenga facultad legal para ello, dirigida a la Convocante, en la que establezca bajo protesta de decir verdad, que acepta asumir el costo de los análisis de laboratorio citados en los inciso d) del presente numeral, dentro de las 24 horas posteriores a que le sea indicada la cuenta bancaria a la que hay que realizar el pago respecto del costo de los análisis a realizar respecto las muestras de los productos. Anexo 21

f. Marca y presentación.

Presentar carta compromiso elaborado en papel membretado, suscrito por su representante legal o por quien tenga facultad legal para ello, dirigida a la Convocante en la que establezca, bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado, los Insumos Alimentarios que entregue durante la vigencia del contrato, desde la primer entrega y todo momento serán de la misma marca, presentación, descripción, especificaciones técnicas de calidad, embalaje y etiquetado Anexo 22 acorde a lo establecido en los Anexos 1, 1-A y 1-B.

g. Transportación y manejo de los insumos.

Presentar un escrito firmado por el Representante Legal del Licitante mediante el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, en el que el garantice que en caso de resultar adjudicado, los insumos alimenticios serán transportados unidades vehiculares destinadas únicamente a la distribución de los mismos, en óptimas condiciones de higiene, en constante limpieza y desinfección para evitar la contaminación de los Insumos Alimentarios; asimismo, deben garantizar la protección de los insumos alimentarios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o

biológicos durante el transporte. Anexo 23

Los Insumos alimenticios que requieren refrigeración o congelación deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor.

h. Servicios de Fumigación.

Presentar en original o copia certificada para cotejo y copia simple de contrato con una empresa que le preste o prestará el servicio de fumigación a sus instalaciones y unidades vehiculares para transportación, emitido a nombre del participante y que corresponda a cuando menos alguna bodega del licitante ubicada dentro de la República Mexicana, anexando el programa de fumigación del período 2023, y copia de la Licencia Sanitaria de la empresa que brindará el servicio en cita. El tipo de producto que se aplique debe estar registrado y autorizado ante la Comisión Intersectorial para el Control de procesos y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Químicas (CICOPLAFEST) o la Comisión Federal para Prevención de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y contar con fecha de caducidad vigente. El prestador del servicio debe proporcionar en cada fumigación un certificado o constancia del servicio proporcionado, de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-256-SSA1-2012 Condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y personal dedicados a los servicios urbanos de control de plagas mediante plaguicidas.

i. Embalaje original.

Escrito bajo protesta de decir verdad, mediante el cual garantice que los Insumos permanecerán con el embalaje original y que los mantendrá cerrados para evitar su contaminación; cuando se estiben los productos, se deberán considerar las especificaciones indicadas por el proveedor con respecto al número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), para impedir el rompimiento y exudación de empaques. Anexo24

j. Entrega de los Insumos Alimentarios.

El licitante deberá presentar carta compromiso, bajo protesta de decir verdad, Anexo 25 que en caso de resultar adjudicado garantizará que la entrega de los Insumos Alimentarios se realizará en los lugares y fechas señalados en el Anexo II de las presentes bases de licitación, sin costo extra para la convocante, en estricto apego a las Especificaciones Técnicas de Calidad establecidas en el Anexo I-B, conforme a la presentación establecida en el Anexo I-A.

k. Presentación y etiquetado de los Insumos Alimentarios

Carta compromiso, bajo protesta de decir verdad, Anexo 27 que en caso de resultar adjudicado garantiza que desde la segunda entrega señalada en el Anexo II, los Insumos Alimentarios serán suministrados con la presentación (etiquetado, leyendas, logotipos) establecida en el Anexo I-A.

*(tema aún por definir)

l. Embalaje secundario.



Escrito bajo protesta de decir verdad Anexo 28 en el cual se compromete, en caso de resultar adjudicado, a entregar un paquete de los Insumos Alimentarios descritos en los lotes correspondiente a cada uno de los programas que conforman la presente licitación, contenidos en el Anexo 1, en un embalaje/envase secundario, los que deberán ser de un material, dimensiones y forma, en las cuales se puedan agrupar de una manera adecuada, y que soporte el apilamiento de éstos, de tal manera que se impida el rompimiento y exudación de empaques originales de cada insumo alimentario; pudiendo ser a guisa de ejemplo una caja de cartón corrugado en la que se agrupen los productos de cada uno de los programas que conforman la presente licitación.

El embalaje secundario, debe cumplir con la Imagen Gráfica establecida en el Anexo 1-Ade las presentes Bases.

m. Cambio de imagen grafica

Escrito bajo protesta de decir verdad en el cual se compromete a cambiar la Imagen Gráfica de los Insumos Alimentarios establecida en el numeral IV del Anexo 1-A de las presentes Bases, acorde a las disposiciones que, en su caso, emita el "Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia" posteriormente a la presente licitación, respecto a la "Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario"; en este supuesto, acepta que la Convocante le notifique a éstos cambios, los que serán observados de manera obligatoria por el (los) licitante(s) adjudicado (s).

n. Cédula de Inspección de Almacén.

Escrito bajo protesta de decir verdad en el cual se acepta, en caso de resultar adjudicado, a que la Convocante lleve a cabo en cualquier momento inspecciones periódicas en su o sus almacenes que, para evaluar las buenas prácticas en el mismo, las condiciones de almacenamiento de los insumos alimenticios y así poder garantizar su calidad e inocuidad, es necesario verificar que en los espacios donde se almacenen cumplan con las medidas básicas de higiene y seguridad, plasmando los resultados de la revisión en una Cédula de Inspección a Almacenes. En dichas revisiones se deberán evaluar los requisitos establecidos en la normatividad oficial vigente, así como verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de almacenamiento, evaluando las condiciones de limpieza y mantenimiento de las instalaciones, las condiciones de envases, manejo de estibas, el control de plagas y documentación. Asimismo, y en el supuesto de que la Convocante detecte algún incumplimiento de en la Cédula de Inspección de Almacén (Anexo 12), se compromete a atender dicho incumplimiento a más tardar en 3 (tres) días naturales a partir de la notificación correspondiente, y en caso de no ser atendido, se hará acreedor a las penas convencionales establecidas en las presentes Bases.

o. Capacitaciones.

Escrito Manifestando bajo protesta de decir verdad en el cual se acepta, en caso de resultar adjudicado, a realizar la impartición de capacitaciones en todos los niveles de la cadena de suministro, desde el almacenamiento y hasta la entrega del insumo, correspondiente a su personal que intervenga en dichos procesos, incluyendo temas de capacitación Anexo 29, en:

- Buenas prácticas de almacenamiento
- Sistema de primeras entradas- primeras salidas (PEPS)
- Técnica e importancia en el lavado de manos.

- Prevención de enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Contaminación de los alimentos.

4.2 Aspectos económicos

4.2.1. Propuesta económica.

Deberá presentas propuesta económica debidamente requisitada, foliada, rubricada y firmada en la última hoja, por la persona facultada para ello, de conformidad con el numeral 3.7., de las presentes bases. (la falta absoluta de folio, sello y firma afecta la solvencia de la misma y motivaría su desechamiento).

El licitante deberá integrar debidamente requisitada con la información y documentación requerida su propuesta económica, para lo cual podrá hacer uso del Anexo 8 de la Convocatoria, en caso de no usar el formato, el documento remitido, deberá contener los mismos datos solicitados en el mismo

4.2.2. Garantía de sostenimiento de la propuesta

El licitante allegará como parte de su propuesta económica, una garantía de seriedad de la misma por un monto que corresponde al 5% (Cinco por ciento) del precio total de la propuesta, a través de un cheque cruzado o con la leyenda No Negociable expedido a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango. En caso de que la garantía no cubra al menos la cantidad de 5% (Cinco por ciento) del precio total de la propuesta económica, el licitante será descalificado.

La garantía de la propuesta estará vigente hasta la formalización del contrato respectivo.

La propuesta no acompañada de la garantía de sostenimiento de seriedad de la propuesta será rechazada y motivo de descalificación por la Convocante al no ajustarse a los requisitos de licitación.

Las garantías correspondientes a las propuestas que no sean aceptadas, serán canceladas 15 días después de emitido el fallo, momento en el cual de la misma forma se entregara el cheque cruzado o con la leyenda no negociable expedido por el licitante que haya realizado propuestas y no hayan sido aceptadas, y siempre que no se haya presentado recurso de inconformidad y de revocación por algún licitante, en estos dos últimos casos se entregarán las propuestas cuando se concluyan los recursos antes citados, o demás recursos que se interpongan.

La garantía de la propuesta que resulte adjudicada, será cancelada de no ser requerida por el solicitante, una vez que él mismo haya firmado el contrato y suministrado la garantía de cumplimiento de contrato.

La garantía de la propuesta podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- a) Si el licitante retira su propuesta en el período en el que dicha garantía debe estar vigente, estipulado por él en el formulario de propuesta, o
- b) En caso de que la propuesta sea aceptada y el licitante:
 - b.1) No firma el contrato por causas imputables al licitante.

4.2.3. Garantía defectos y vicios ocultos.

Manifiesto bajo protesta de decir verdad donde el licitante manifieste que de ser adjudicado responderá por los defectos o vicios ocultos y de la calidad de los Insumos Alimentarios objeto de la presente licitación, en la que acepta que la convocante podrá en cualquier momento verificar las condiciones de los mismos, anotará las observaciones o problemas que detecte, rechazando aquellos que no cumplan con las características y especificaciones solicitadas en estas bases, comprometiéndose a reponer los insumos Alimentario que se determinen deficientes en un plazo máximo de 24 horas, a partir de la notificación que por cualquier medio le haga el área responsable de la supervisión Anexo 30, caso contrario, se hará acreedor a la aplicación de pena convencional establecida en estas bases.

Asimismo, se obliga a responder por los daños y perjuicios que se lleguen a causar a la Convocante o a terceros, por los defectos o vicios ocultos que, en su caso, lleguen a presentar los Insumos Alimentarios que suministre en virtud de la adjudicación del presente procedimiento licitatorio, mediante una indemnización integral como compensación por los daños ocasionados al surgir el deber de reparar.

4.2.4. Precios Fijos.

Escrito Manifestando bajo protesta de decir verdad que los precios unitarios establecidos en la Propuesta Económica serán a Precio Fijo durante la vigencia del contrato en caso de resultar adjudicado. Anexo 31

4.2.5. Validez de la Propuesta (periodo).

Escrito donde se manifieste que la propuesta tendrá validez de por lo menos 60 días naturales obligatoria hasta la formalización del contrato o pedido respectivo; la propuesta cuyo periodo de validez sea menor que el requerido por la Convocante será rechazada. Anexo 32.

NOTA: Todos los documentos que integren los aspectos técnicos y económicos deberán ser presentados de forma digitalizada ya sea en memoria USB o en CD.

5. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN, DESECHAMIENTO Y DECLARACIÓN DESIERTA.

5.1. Causales de descalificación.

- a) El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las bases de la licitación que afecten la solvencia de la propuesta;
- b) La comprobación de que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los Insumos Alimentarios;
- c) Por no estar presentes al iniciar el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones;
- d) Falta de presentación en original o copia certificada y copia simple de los documentos solicitados en las presentes bases;
- e) Si se comprueba en cualquier etapa de este procedimiento licitatorio que el licitante incurra en falsedad en la información presentada;
- f) En caso de incumplir con los formatos contenidos en los Anexos correspondientes, los cuales contienen el formato de los escritos requeridos dentro de las bases de la presente licitación.

5.2. Causales expresas de desechamiento

Será causal de desechamiento:

- a) Cuando el licitante oferte un precio no aceptable, por rebasar la asignación presupuestal autorizada para cada partida.
- b) La falta de presentación de los escritos o manifestaciones "bajo protesta de decir verdad", que se soliciten como requisito de participación en la licitación.
- c) La falta absoluta del foliado en la documentación que integren los aspectos técnicos y económicos.
- d) Cuando la descripción del bien ofertado no sea igual a la descripción y presentación solicitada en las presentes bases.
- e) Cuando no cotice la totalidad de las sub-partidas en las partidas en que desea concursar previstas en el Anexo 1 de la presente licitación.
- f) Cuando la descripción de las partidas ofertadas, no corresponda a las establecidas en la presente licitación.
- g) Cuando los documentos que exhiban los licitantes no sean legibles imposibilitando el análisis integral de la propuesta, y esto conlleve a un faltante o carencia de información que afecte su solvencia.
- h) Cuando no exista correspondencia, resulten incompletos o incongruentes los datos asentados en su propuesta técnica, entre los documentos presentados y el soporte documental requerido.
- i) Cuando no exista correspondencia, resulten incompletos o incongruentes los datos asentados en su propuesta económica.
- j) Cuando no presente las muestras físicas de cada uno de los Insumos Alimentarios en todas sus presentaciones y marcas que integran Su oferta respecto de las partidas en que desea participar, descritas en el Anexo 1, con las presentaciones previstas en el Anexo 1-A, en el acto de apertura de proposiciones.

5.3. Causas por al que se declara desierta la licitación.

Se procederá a declarar desierta la licitación en los siguientes casos:

- a. Cuando las propuestas presentadas no reúnan los requisitos de las bases de la licitación;
- b. Cuando los precios presentados por los licitantes no fueren aceptables o rebase la asignación presupuestal total autorizada,
- c. En casos fortuitos o de fuerza mayor;
- d. En caso de no inscribirse ningún participante; y
- e. En caso de que no se oferte propuesta para alguna partida (s), únicamente ésta (s) quedaran desiertas.

6. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

De conformidad con el artículo 35 de la LAASED, la convocante para hacer la evaluación de las proposiciones, deberá verificar que las mismas incluyan la información, documentos y requisitos solicitados en las bases de la licitación.

Una vez hecha la evaluación de las proposiciones y atendiendo, en su caso, la opinión y dictamen del Comité, el (los) contrato (s) se adjudicará (n) al (los) licitante (s) que reúna (n) las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante y garantice satisfactoriamente el cumplimiento



de las obligaciones respectivas. El (los) contrato (s) se adjudicará (n) por partidas descritas en el Anexo 1, al (los) licitante (s) que ofrezca (s) las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 28 fracción XII de la LAASED.

6.1. Evaluación de la propuesta técnica.

La evaluación de las proposiciones técnicas será realizada por la persona Titular del Área Técnica, verificando que la documentación presentada por el licitante, cumpla con los requisitos solicitados, así como los que se deriven del acto de la junta de aclaraciones y que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta.

Para efectos de la evaluación, se tomarán en consideración los criterios siguientes:

- Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en las bases.
- Se verificará documentalmente que los Insumos Alimentarios, cumplan con la 'PRESENTACIÓN; RECOMENDACIONES SALUDABLES, ETIQUETADO, LEYENDA, EMBALAJE E IMAGEN GRÁFICA' establecida en el Anexo 1-A.
- Se realizará la evaluación de las Proposiciones comparando entre sí, lo solicitado y lo ofertado (cumple, no cumple), en forma equivalente, todas las condiciones ofrecidas por los licitantes.
- Se verificará que los Insumos Alimentarios ofertados se apeguen a la descripción, Especificaciones
- Técnicas de Calidad y presentación establecidas en los Anexos 1, 1-A y 1-B.

6.2. Evaluación de la propuesta económica.

La evaluación de las proposiciones económicas será realizada por Área Contratante, verificado que la documentación presentada por los licitantes, cumplan con los requisitos solicitados.

- a) Se verificará que la propuesta económica, cumpla con los requisitos establecidos en la bases; analizando las operaciones aritméticas.
- b) La evaluación económica se realizará conforme lo establece el artículo 35 de la LAASED, es decir, si resultare que dos o más proposiciones son solventes y, por lo tanto, satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyo precio sea el más bajo.
- c) La evaluación de las proposiciones se realizará por partida de los Insumos Alimentarios, y la adjudicación se realizará a quien oferte el precio más bajo por precio unitario de la partida ofertada en la Propuesta Económica presentada Anexo B.
- d) Los precios ofertados, deberán ser fijos durante la vigencia del contrato y no se encontrarán sujetos a ajustes.
- e) Los Insumos Alimentarios objeto de esta licitación deberán cotizarse en pesos mexicanos. En caso de que se indique un precio con más de dos decimales dicho precio se truncará a dos.

La convocante a través de las personas titulares de las áreas contratante y técnica, emitirá un dictamen en el que hará constar el análisis de las proposiciones admitidas y se hará mención de las proposiciones desechadas. Una vez que la Convocante haya determinado que las propuestas se ajustan substancialmente a los documentos de la licitación, se procederá a su análisis para evaluarlos comparativamente, utilizando para ello todos los elementos documentales aportados por los licitantes en la presentación de propuestas.

Los errores de cálculo o aritméticos serán rectificadas de la siguiente manera: Si existiera una discrepancia entre la sumatoria de cada una de las partidas y el total de la proposición, prevalecerá el total de la proposición. Si existiera una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.

7. DEL CONTRATO

7.1. Criterios para la adjudicación

Las propuestas que cumplan los requisitos de la convocatoria y estas bases, serán evaluadas comparativamente en forma equivalente de acuerdo a los criterios señalados en el numeral 6, además de las diferentes condiciones ofrecidas por los proveedores, capacidad de respuesta a los requerimientos del DIF Estatal, condiciones disponibles en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes que aseguren las mejores condiciones para el Estado. Por tanto, quien cumpla con los requisitos señalados y presente la propuesta solvente más baja, tendrá derecho a la adjudicación del contrato, lo que se dará a conocer mediante el fallo respectivo. El (los) contrato (s) se adjudicará (n) por partidas descritas en el Anexo 1 denominado Especificaciones Técnicas, a uno o más licitantes que ofrezca las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 28 fracción XII de la LAASED.

Entendiéndose por solvente, que sea capaz de cumplir cuidadosa y celosamente una obligación, además de ser remunerable, es decir, que produzca una recompensa, utilidad o provecho.

Si existen dos o más proposiciones que en cuanto a precio tengan una diferencia máxima del dos por ciento, el contrato debe adjudicarse de acuerdo con los criterios de preferencia establecidos en el artículo 25, párrafo segundo de la LEASED.

En el supuesto de existir empate en el precio unitario y el importe total, se realizará la adjudicación del contrato a favor del licitante o licitantes que resulten ganadores del sorteo por Insaculación que realice la Convocante, en presencia de la persona Titular del Órgano Interno de Control de la Convocante.

7.2. Firma del contrato.

El contrato que deban formalizarse como resultado de la adjudicación, deberá suscribirse el día y hora señalado en el numeral 3.2, en las oficinas de la convocante (Modelo de Contrato Anexo 4) el licitante que no se presente en el término estipulado a la firma del contrato, no tendrá ningún derecho de reclamación al comprador ni este asumirá ninguna responsabilidad si se cancela la adjudicación y se le otorga al segundo lugar, entonces se hará efectiva la garantía de sostenimiento de la propuesta.

Si esta situación se presentara, a quien hubiere quedado en segundo lugar se le hará la notificación por escrito. Será aplicable la misma regla al segundo lugar siempre y cuando en los dos pasos los montos propuestos no excedan del 10% propuesto por el primer lugar.

7.3. Forma de pago.



El proveedor deberá, sin excepción alguna, presentar dentro de los primeros 10 días hábiles posteriores a la entrega de los Insumos Alimentarios descritos en el Anexo 1, la documentación completa y debidamente requisitada para realizar el trámite de pago, en Blvd. José María Patoni No. 105 Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad Durango, Dgo., en un horario de 9:00 a.m. a 14:00 horas, de lunes a viernes en días hábiles que correspondan.

La documentación descrita en el párrafo anterior es la siguiente:

- Acta de Entrega-Recepción sellada y firmada por el personal autorizado por la Convocante, correspondiente a la entrega de los Insumos Alimentarios descritos en el Anexo 1.
- Factura que reúna los requisitos fiscales que establece la legislación vigente en la materia, la factura deberá presentar desglosado Impuestos, y los descuentos que en su caso se otorguen, a nombre de:

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

R.F.C: SDI-770101-IV9

Domicilio: Blvd. José María Patoni No. 105 Fraccionamiento, Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos,

C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo.

En caso de que las facturas recibos o cualquier otra documentación entregada por el proveedor para su pago, presenten errores o deficiencias, la dependencia o entidad dentro de los cinco días hábiles siguientes al de su recepción, se indicará por escrito al proveedor las deficiencias que deberá corregir.

El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el proveedor presenta las correcciones, no se computará para efectos del artículo 45 de la LAASED.

La fecha de pago al proveedor no podrá exceder de 20 días naturales posteriores a la presentación de la factura y recibos respectivos. A dicho pago se le efectuarán las retenciones que las disposiciones legales establezcan.

Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas económicas presentadas solo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de que el proveedor no presente en el tiempo señalado la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha de pago se correrá el mismo número de días que dure el retraso.

Los pagos se realizarán mediante depósito a la cuenta bancaria que el licitante que resulte adjudicado indique por escrito a la convocante.

7.4. Garantía de sostenimiento de la propuesta

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la LAASED, en la entrega de proposiciones de los aspectos económicos, deberán incluir la garantía de sostenimiento de la propuesta señalada en la fracción I del artículo 32 de dicha Ley, en favor de la convocante acorde al correlativo 33 del ordenamiento en cita.

La garantía de seriedad o sostenimiento de propuesta deberá realizarse por un monto que corresponda cuando menos al 5% (Cinco por ciento) del precio total de la propuesta, a través de un cheque cruzado o con la leyenda No Negociable expedido a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango. En caso de que la garantía no cubra al menos la cantidad de 5% (Cinco por ciento) del precio total de la propuesta económica, el licitante será descalificado de conformidad con lo dispuesto en las presentes bases.

7.5. Garantía de cumplimiento de contrato

El proveedor, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato, deberá presentar la garantía de cumplimiento la cual será a través de una fianza expedida por una Institución de Fianzas debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin considerar impuestos, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango. (Anexo 9 Modelo Fianza Cumplimiento de Contrato).

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato se liberará mediante autorización por escrito por parte del DIF Estatal, siempre y cuando el proveedor haya cumplido a satisfacción con todas las obligaciones contractuales.

El proveedor manifiesta expresamente:

- A.** Su voluntad en caso de que existan créditos a su favor contra el DIF Estatal, de renunciar al derecho a compensar que le concede la legislación sustantiva civil aplicable, por lo que otorga su consentimiento expreso para que en el supuesto de incumplimiento de las obligaciones que deriven del contrato, se haga efectiva la garantía otorgada, así como cualquier otro saldo a favor del DIF Estatal.
- B.** Su conformidad para que la fianza que garantiza el cumplimiento del contrato, permanezca vigente durante la sustanciación de todos los procedimientos judiciales o arbitrales y los recursos legales que se interpongan, con relación al contrato, hasta que sea dictada resolución definitiva que cause ejecutoria por parte de la autoridad o tribunal competente.
- C.** Su conformidad para que la institución de fianzas entere el pago de la cantidad reclamada hasta por el monto garantizado.
- D.** Su aceptación para que la fianza de cumplimiento permanezca vigente hasta que las obligaciones garantizadas hayan sido cumplidas en su totalidad, en la inteligencia que la conformidad para la liberación deberá ser otorgada mediante escrito suscrito por el DIF Estatal.
- E.** Su conformidad en que la reclamación que se presente ante la afianzadora por incumplimiento de contrato, quedará integradas con la siguiente documentación:
 - Reclamación por escrito a la Institución de Fianzas.
 - Copia de la póliza de fianza en su caso, sus documentos modificatorios.
 - Copia del contrato garantizado y, en su caso, sus convenios modificatorios.
 - Copia del documento de notificación al fiado de su incumplimiento.
 - En su caso, la rescisión del contrato y su notificación.
 - En su caso, documento de terminación anticipada y su notificación.
 - Copia del finiquito y, en su caso, su notificación.
 - Importe reclamado.

Esta garantía deberá presentarse a favor del DIF Estatal de conformidad con los artículos 32, fracción III y 33 de la LAASED, a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 42 de la Ley en comento.

7.6. Garantía de anticipo de contrato

El licitante que resulte adjudicado, deberá garantizar el anticipo del contrato según lo establecido en los artículos 32, fracción II de la LAASED. Deberá constituirse mediante póliza de fianza por un importe del 100 % (CIEN POR CIENTO) del monto total del anticipo del contrato, el cual será por la cantidad del 8% del valor total de la propuesta económica, expedida por una Institución de Fianzas legalmente constituida conforme la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, y deberá entregarla previo a la ministración del anticipo señalada en el numeral 1.11, de las presentes bases.

7.7. Terminación de la relación contractual.

a. Rescisión administrativa del contrato.

En caso de que se verifique con el resultado de los Análisis de Laboratorios señalados en los incisos e) y f) del numeral 4.11, de las presentes bases, que los Insumos Alimentarios que conforman las partidas que le fueron adjudicadas, no cumplen con las Especificaciones Técnicas de Calidad requeridas en el Anexo 1-B, el contrato será rescindido de pleno derecho por parte de DIF Estatal, conforme al artículo 49 bis de la LAASED.

Asimismo, el DIF Estatal podrá en cualquier momento rescindir administrativamente el contrato cuando el proveedor incumpla total o parcialmente con cualquiera de las obligaciones establecidas en la convocatoria y/o en el contrato y sus anexos respectivos de conformidad con el artículo 49 de la LAASED.

a. Terminación Anticipada

El DIF Estatal podrá dar por terminado anticipadamente el contrato, sin responsabilidad para éste y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, cuando concurren razones de interés general o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los Insumos Alimentarios objeto del contrato y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionada un daño o perjuicio al DIF Estatal o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al instrumento jurídico con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por el órgano de control correspondiente. En este supuesto se reembolsará al proveedor los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente, de conformidad con el artículo 49 Bis, último párrafo de la LAASED.

c. Las penas convencionales

Las penas convencionales se aplicarán cuando, por causas imputables al licitante adjudicado en la entrega de los Insumos Alimentarios objeto de la presente licitación, se realice con atraso, considerando para esta determinación la fecha convenida o pactada contractualmente, considerando lo siguiente:

- Se penalizará con el 1% (Uno por ciento) por día natural de atraso de la entrega de los Insumos Alimentarios, la que no excederá al importe de la garantía de cumplimiento.
- Se determinará en función de los Insumos Alimentarios no entregados en la fecha convenida.
- El período de penalización comienza a contar a partir del día siguiente en que se concluya el plazo o fecha convenida.

Asimismo, si el licitante una vez asignado el contrato, se niega a firmarlo o no lo firma dentro del término establecido, se hará efectiva la póliza de fianza que otorgó para garantizar la seriedad de sus proposiciones.

De igual manera se aplicarán penas convencionales si por causas imputables al proveedor:

- 1) Deja de cumplir el contrato, se hará efectiva la fianza otorgada por el 10% del monto del contrato, además de las sanciones que se determinen en el contrato y que establece la LAASED.
- 2) Una vez que los Insumos Alimentarios estén siendo distribuidos después de la adjudicación, y en caso de no cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) establecidas en el Anexo 1-B, lo cual se verificará con el resultado de los Análisis de Laboratorio señalados en los incisos e) y f) del numeral 4.1.1, de las presentes Bases se aplicará la pena convencional correspondiente, acorde al monto de lo incumplido.
- 3) En caso de no cumplir con alguna de las obligaciones contraídas en el contrato derivado de la licitación.
- 4) En caso de presentarse alguna de las causales que motiven la rescisión del presente contrato, se aplicará el procedimiento establecido en el artículo 49 bis de la LAASED.
- 5) En caso que se detecte algún incumplimiento en inspección de Almacén (Anexo 12), y no atienda dicho incumplimiento en el plazo establecido en el inciso s) del numeral 4.1.1, de las presentes bases, se aplicarán las penas convencionales que corresponde al 1% (Uno por ciento) por día natural de atraso en la corrección de las irregularidades no atendidas, la que no excederá al importe de la garantía de cumplimiento.

d. Deducciones

Las deducciones a los pagos se aplicarán cuando, el licitante adjudicado incumpla parcial o deficientemente entrega de los Insumos Alimentarios objeto de la presente licitación; dichas deducciones, serán equivalentes monto de lo incumplido, o en su caso, de los Insumos Alimentarios entregados con deficiencia. La 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, Tracción IV, párrafo quinto de la LAASED. La deductiva se podrá aplicar con cargo a las facturas pendientes de pago del contrato formalizado.

En caso de que el licitante adjudicado se haya hecho acreedor a deducciones, el área contratante 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.

B. OTRAS ESTIPULACIONES ESPECÍFICAS.

1. "EL LICITANTE" acepta que de la(s) factura(s) que le cubra el "DIF ESTATAL", con motivo de las

adquisiciones realizadas, se le deduzca:

A). - El cero punto cinco por ciento (0.5%) del monto del importe líquido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, para aplicarse en el concepto de Fondo de Ayuda para el Tratamiento de Cáncer Infantil que tiene como objeto costear el tratamiento médico para niñas, niños y adolescentes que no cuenten con prestación social alguna y que su condición económica les impida cubrir sus gastos conforme lo establece el artículo 41 Ter. de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

Por dicho concepto, el "DIF ESTATAL" entregará un recibo o comprobante fiscal deducible de impuestos por dicha retención.

B). - Las retenciones que establezcan las Leyes Fiscales correspondientes.

2. El licitante que dese participar en el presente proceso de contratación bajo la modalidad de licitación pública nacional, deberá solicitar por escrito a la Convocante, se le expida carta de no adeudo con la convocante expedida por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, la cual se proporcionara al participante que no tenga adeudo en cuanto a entregas, atrasos, falta de pago de sanciones, o cualquier otro tramite que este pendiente de concluir y que este por sí solo no permita dar certeza del cumplimiento de su obligación con la Convocante, Dicha carta le será entregada al momento de su registro para el Acto de Presentación y Apertura de Propositiones, a que se hace referencia en el numeral 3.2 de las presentes Bases, deberá ir dentro de su folder o sobre de aspectos técnicos de no tener ningún trámite

9. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

El licitante a quien sea adjudicado el contrato, asumirá la responsabilidad total para el caso de que, al suministrar los Insumos Alimentarios a la convocante, infrinjan los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor, inherentes a la propiedad intelectual.

Cualquier situación que no haya sido prevista en la presente convocatoria será resuelta por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, consultando la opinión de las autoridades competentes, con base en las atribuciones establecidas en las disposiciones legales aplicables.

Así mismo, el licitante se compromete a liberar a la convocante 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.

10. INCONFORMIDADES.

Las personas interesadas podrán inconformarse de conformidad con lo establecido en el artículo 69 de la LAASED, ante la Secretaría de Contraloría del Estado de Durango, sito en calle Pino Suarez, N°1000, Zona Centro, C.P. 34000, Durango, Dgo.

Los tribunales ubicados de la Ciudad de Durango, Dgo., serán el órgano jurisdiccional competente para conocer las posibles controversias que pudieran surgir durante el procedimiento de la

ELBORA
LE-3958
COORDINADOR GENERAL DE LICITACIONES

Mtro. Arturo Cayamán Zaldívar
Titular de la Dirección Administrativa
Firma con rubrica en el artículo 30, inciso III del Reglamento Interno del
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del
Estado de Durango.

AREA CONTRATANTE

Victoria de Durango, Dgo., a 12 de marzo de 2023.

El licitante adjudicado, se obliga a comunicar cualquier cambio en los datos de este contacto oficial, mediante escrito en papel membretado firmado por su representante legal, apartado o vía correo electrónico.

Debe señalar, que el contacto designado por el licitante adjudicado, no tendrá que ser necesariamente el representante legal de la empresa, sin embargo, toda notificación que se le haga llegar por parte de la convocante se considerará de carácter oficial. Las notificaciones podrán realizarse en los siguientes términos. Mediante oficio entregado en el domicilio señalado en este

- : Nombre y cargo completo del contacto oficial.
- : Domicilio.
- : Teléfono.
- : Correo electrónico.

Con la finalidad de establecer canales de comunicación oficiales con el licitante adjudicado, en los contratos se deberá incluir los siguientes datos.

7.2 DATOS GENERALES Y NOTIFICACIONES OFICIALES DE LOS LICITANTES.

La convocante podrá cancelar la presente licitación, por no contar con el presupuesto necesario o cuando durante el proceso de licitación se presenten circunstancias que impidan el cumplimiento de las obligaciones de la licitación de manera que se ponga en riesgo la ejecución de la obra. La determinación de dar por concluida la licitación, podrá ser en cualquiera de las siguientes circunstancias: y que de conformidad con el artículo 30, III y 32 del Reglamento de la Ley de

7.3 CANCELACION DE LA LICITACION, O CONCEPTOS INCLUIDOS EN ESTA.

El licitante o el contratista que de acuerdo a lo que se establezca en el presente contrato, no cumpla con las obligaciones establecidas en el presente contrato, o que durante el proceso de licitación se presenten circunstancias que impidan el cumplimiento de las obligaciones de la licitación de manera que se ponga en riesgo la ejecución de la obra.

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS
ASISTENTE SOCIAL Y ADMINISTRATIVO

ANEXO 1 DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS***PARTIDA 1****"PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR"**

LOTE A				
ALIMENTACION ESCOLAR MODALIDAD FRIA				
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO:				
NIÑAS Y NIÑOS EN EDAD ESCOLAR, SECUNDARIA Y BACHILLERATO				
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Leche líquida descremada natural	Brick de 250mL	1	1,197,000
2	Galleta integral fortificada	Bolsa de 30 g	1	224,000
3	Mini galleta tipo integral sabor vainilla	Bolsa de 30 g	1	259,000
4	Barra de uva pasa, avena, amaranto, cacahuete	Bolsa de 30 g	1	252,000
5	Aritos multigrano sabor vainilla	Bolsa de 30 g	1	266,000
6	Cereal integral maíz, arroz y amaranto sabor naranja	Bolsa de 30 g	1	196,000
7	Mix de cacahuete, uva, pasa y arándano	Bolsa de 30 g	1	490,000
8	Mix de cacahuete uva, pasa, manzana y arándano	Bolsa de 30 g	1	707,000

* Para el desayuno frío se llevará a cabo la combinación de 5 tipos de raciones, las cuales se describen en el Anexo 1C.

**Los insumos no deben contener sellos de advertencia como lo indica la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA.

LOTE B				
ALIMENTACION ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE				
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO:				
NIÑAS Y NIÑOS EN EDAD ESCOLAR, SECUNDARIA Y BACHILLERATO				
	INSUMO	PRESENTACIÓN	Cantidad de piezas por dotación bimestral (50 niños)	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Aceite vegetal	Botella de 900 ml	10	40,000
2	Garbanzo	Bolsa de 500 g	40	160,000
3	Arroz súper extra	Bolsa de 1kg	30	120,000
4	Atún aleta amarilla en agua	Lata 140 g	60	240,000
5	Avena en hojuelas	Bolsa de 400 g	20	80,000
6	Frijol pinto	Bolsa de 1kg	40	160,000
7	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete 1kg	30	120,000
8	Huevo fresco	Docena	36	144,000
9	Leche descremada en polvo adicionada con hierro y vitaminas A y D	Bolsa de 240 g	100	400,000
10	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	40	160,000
11	Pasta para sopa integral	Paquete de 200 g	60	240,000

No. de Beneficiarios por dotación: 50

Días por dotación: 40

Total de dotaciones en el año: 4000

PARTIDA 2

"PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS"

LOTE "A"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA					
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Arroz súper extra	Bolsa 1 kg	1	1,500	18,000
2	Atún aleta amarilla en agua	Lata 140 g	1	1,500	18,000
3	Avena en hojuelas	Bolsa 400 g	1	1,500	18,000
4	Complemento alimenticio Mujer embarazada o en periodo de lactancia	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000
5	Chicharro y zanahoria	Pouch 220 g	1	1,500	18,000
6	Frijol pinto	Bolsa 1 kg	1	1,500	18,000
7	Garbanzo	Bolsa 500g	2	1,500	36,000
8	Harina de maiz nixtamalizado	Bolsa 1 kg	1	1,500	18,000
9	Huevo fresco	Docena	1	1,500	18,000
10	Leche entera en polvo fortificada	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000
11	Lenteja en grano	Bolsa 500 g	2	1,500	36,000
12	Limón, Manzana o Naranja	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000
13	Sardina en salsa de tomate	Lata 425 g	1	1,500	18,000

LOTE "B"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: LACTANTES (6 A 24 MESES)					
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Arroz super extra	Bolsa 1 kg	1	1,500	18,000
2	Avena en hojuelas	Bolsa 400g	1	1,500	18,000
3	Cereal fortificado tipo papilla alimenticio menores de 6-24 meses	Bolsa /Paquete de 300g	1	1,500	18,000
4	Chicharro y zanahoria	Pouch 220 g	2	1,500	36,000
5	Frijol pinto	Bolsa 1 kg	1	1,500	18,000
6	Garbanzo	Bolsa 500 g	2	1,500	36,000
7	Lenteja en grano	Bolsa 500 g	2	1,500	36,000
8	Limón, Manzana o Naranja	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000



PARTIDA 3

"PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS"

LOTE "A"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS					
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Arroz super extra	Bolsa 1 kg	1	5,000	60,000
2	Avena en hojuelas	Bolsa 400	1	5,000	60,000
3	Chicharro y zanahoria	Pouch de 220g	1	5,000	60,000
4	Frijol pinto	Bolsa 1 kg	1	5,000	60,000
5	Huevo fresco	Docena	1	5,000	60,000
6	Leche entera en polvo fortificada	Bolsa 500 g	1	5,000	60,000
7	Lenteja en grano	Bolsa 500 g	2	5,000	120,000
8	Limón, Manzana o Naranja	Bolsa 500 g	1	5,000	60,000
9	Sardina en salsa de tomate	Lata de 425g	1	5,000	60,000

LOTE "B"					
POBLACION A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: ADULTOS MAYORES Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD					
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Aceite vegetal	Envase de 500 mL	1	15,418	185,016
2	Arroz súper extra	Bolsa de 1kg	1	15,418	185,016
3	Atún aleta amarilla en agua	Lata de 140 g	1	15,418	185,016
4	Avena en hojuela	Bolsa de 400 g	1	15,418	185,016
5	Cirueta pasa	Bolsa 300 g	1	15,418	185,016
6	Chicharro y zanahoria	Pouch de 220g	1	15,418	185,016
7	Frijol pinto	Bolsa de 1kg	1	15,418	185,016
8	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1kg	1	15,418	185,016
9	Huevo fresco	Docena	1	15,418	185,016
10	Leche descremada en polvo adicionada con hierro y vitaminas A y D	Bolsa de 240g	1	15,418	185,016
11	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	2	15,418	370,037
12	Limón, Manzana o Naranja	Bolsa 500 g	1	15,418	185,016
13	Sardina en salsa de tomate	Lata de 425 g	1	15,418	185,016

ANEXO 1-A Presentación: Recomendaciones Saludables, Etiquetado, Leyenda, Embalaje e Imagen Gráfica.

I. Recomendaciones Saludables. - El envase original de los Insumos Alimentarios descritos en el Anexo 1, así como el embalaje en que se forme cada dotación por partida deberá incluir las siguientes recomendaciones:

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentación escolar en modalidades caliente y frío	El Desayuno es la comida más importante del día, ayuda a una mejor retención de información, favoreciendo el desempeño escolar.
	Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana.
	El Desayuno es la comida más importante del día, ayuda a una mejor retención de información, favoreciendo el desempeño escolar.
"PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS"	
Mujeres embarazadas o en periodo de lactancia	<p>Consume alimentos ricos en Vitamina C junto con legumbre, favorece la absorción de Hierro ayuda a prevenir la anemia durante el embarazo,</p> <p>Consumo preferente cada tercer día (esta nota debe incluirse únicamente en el Complemento alimenticio para mujer embarazada o en periodo de lactancia)</p>
Lactantes menores (6 a 24 meses de edad)	<p>Para alimentación complementaria, preferentemente verduras, frutas y cereales.</p> <p>La leche es una parte importante en la alimentación de niños pequeños, ya que proporciona Calcio y vitamina D esenciales para el mejor desarrollo de los huesos</p>
"PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS"	
Adultos mayores y personas con discapacidad	Es necesario aumentar el consumo de calcio y Vitamina D, esencial para mantener los huesos sanos fuertes.
Niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados	Come frutas y verduras.



II. Etiquetado. - Todo Insumo Alimentario descrito en el Anexo 1 "Descripción de los Insumos Alimentarios" deberá cumplir con la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA.

La información contenida en las etiquetas de los Insumos Alimentarios debe ser veraz, describirse y presentarse de la siguiente forma:

- a) Nombre o denominación del Insumo Alimenticio;
- b) Lista de ingredientes con la información nutrimental;
- c) Declaratoria nutrimental;
- d) Contenido neto y masa drenada
- e) Presentación de la declaración nutrimental
- f) Información nutrimental complementaria
- g) Declaratoria de Ingredientes (alérgenos, intolerancias o hipersensibles);
- h) Etiquetado cuantitativo (mezclas);
- i) Etiquetado nutrimental,
- j) La etiqueta de los productos preenvasados que no contengan los sellos y leyendas precautorias, puede declararlo únicamente de forma escrita mediante la frase "Este producto no contiene sellos ni leyendas".
- k) Lista de ingredientes orden cuantitativo decreciente. Ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "Contiene"
- l) Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, número, código postal, entidad federativa); /País de origen;
- m) Identificación de lote;
- n) Fecha de caducidad o consumo preferente vigente;
- o) Condiciones para la conservación del Insumo Alimentario;
- p) Información en español;
- q) Instrucciones de uso o preparación;
- r) Productos preenvasados con Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- s) Imagen Gráfica (acorde al numeral IV del presente anexo) en la parte superior de la cara principal del producto, aludiendo al nombre del Programa al que corresponda el producto;
- t) Datos de contacto: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, Domicilio sito en Blvd. José María Patoni, N° 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., Teléfono 618-137-91-60, Correo electrónico: dif.nutriciónurango.gob.mx.
- u) Recomendaciones saludables descritas en el numeral 1 del presente Anexo; y
- v) Leyenda, (numeral III del presente Anexo)

III. Leyenda. - Los insumos Alimentarios deberán contener la leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

NOTA: esta leyenda se deberá incluir tanto en el envase principal del Insumo Alimentario y en el Embalaje.

III. Imagen gráfica. - Todos los Insumos Alimentarios descritos en el Anexo 1, así como el embalaje en que se forme cada dotación (envase secundario) por partida deberá

identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, y Logotipo del Estado de Durango en los siguientes términos:

NOTA: Los materiales que se diseñen para los programas de la EIASADC 2023, contendrán la imagen institucional del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, la Secretaría de Salud, del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango y Gobierno del Estado de Durango; para ello el uso de imagen deberá apegarse a los lineamientos emitidos en la "Guía de Imagen Gráfica para los Programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social

Firma compuesta en formato horizontal



Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024", así mismo, la imagen gráfica de los insumos alimentarios descritos en el Anexo 1, estarán sujetos a los cambios que, en su caso, realice el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia a la Guía en mención, ", por lo cual, la Convocante notificará al licitante adjudicado estos cambios, los que serán observados de manera obligatoria por el (los) licitante (s) adjudicado (s).

a) Firma Compuesta.

La firma compuesta en formato horizontal está construida por el imago tipo del Gobierno de México (siempre debe tener el Escudo Nacional a la izquierda en versión horizontal), Secretaría de Salud con su descriptivo y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia también con su descriptivo.

Tipografía.

GMX: La tipografía Institucional del Gobierno de México

GMX

GMX Black
GMX BLACK SC
GMX Black Italic
GMX BLACK ITALIC SC
GMX Bold
GMX BOLD SC
GMX Bold Italic
GMX BOLD ITALIC SC
GMX Regular
GMX REGULAR SC
GMX Regular Italic
GMX REGULAR ITALIC SC
GMX Light
GMX LIGHT SC
GMX Light Italic
GMX LIGHT ITALIC SC

b) Área de Protección

Se ha establecido un área de protección en torno a la firma compuesta. Ésta deberá estar exenta de elementos gráficos que interfieran en su percepción y lectura del mismo

La construcción del área de protección queda determinada por la medida "x" que es equivalente al alto de caja de la letra "O" del imagotipo de "Gobierno de México".

Formación horizontal



c) Convivencia con otros logotipos.

La construcción de los espacios de protección dentro de la firma compuesta, queda determinada por la medida "x", que es equivalente al alto de caja de la letra "O" del imagotipo de "Gobierno de México". Los organismos externos a la Administración Pública Federal (APF) NO llevan línea divisora entre ellos.

Formación horizontal



Logotipo Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango (SEDIF):



Logotipo Gobierno del Estado de Durango:



d) Tamaño

Para asegurar la correcta reproducción de la firma compuesta, en cualquier sustrato (sistemas de impresión, multimedia, impresión a gran formato, etc.), se tendrá en cuenta la legibilidad; al utilizar el tamaño mínimo se asegura la correcta visibilidad en cualquier proceso, pues cada uno tiene sus propias características.

Se ha establecido un tamaño mínimo de reproducción en offset, serigrafía, flexografía, fotograbado, etc., este será de 1 cm de alto por su proporción, sin embargo, no es limitativo.

Firma compuesta



e) Color.

El color define un escenario de valores emocionales concretos que debemos considerar en su aplicación a cualquier soporte de comunicación.

Los colores principales del logotipo de Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) son: Pantone 7420 y Pantone 465.

Hay que referirse a los colores directos PANTONE o a sus combinaciones en RGB o web HTML, según sea el caso.



Pantone
7420

Pantone 7420

C: 27 / M: 98 / Y: 66 / K: 18

R: 159 / G: 34 / B: 65

#9F2241



Pantone
465

Pantone 465

C: 26 / M: 40 / Y: 73 / K: 03

R: 188 / G: 149 / B: 92

#BC955C



GOBIERNO DE
MÉXICO

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

f) Una Tinta. Aplicaciones Cromáticas.

En casos especiales el imagotipo puede utilizarse a una tinta, cuando las aplicaciones requieran el uso del imagotipo en alto contraste, no deberá incluir a los próceres. **No está permitido el uso del imagotipo calado (blanco) sobre fondos de colores que no pertenezcan a nuestra paleta de color institucional** o no estén aprobados por la Dirección General del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia de Imagen. Está prohibido el uso a una tinta para salida en medios digitales o en impresiones de cuatricromía.

Pantones permitidos.



g) Proporción.

El alto de la tipografía del Logotipo de SALUD, SNDIF, DIF Estatal Durango y Gobierno del Estado de Durango, es del 90% de alto de la palabra "MÉXICO".



h) Disposición.

Se muestra la disposición de los logotipos en los insumos de los programas de la EIASADC 2023 en formato vertical y horizontal. El tamaño de la placa institucional se ajustará al diseño y espacio de los insumos en formato vertical u horizontal según cada caso, respetando el área de protección de la firma institucional.

Ejemplo vertical.



i) Logotipo

En ningún caso se puede modificar las proporciones y composición de los logotipos, ya que cada elemento conforma una unidad. No se debe condensar, extender, sesgar, girar, reducir kernit, etc.

Solo se utilizarán los colores (pantones) permitidos en la placa de logotipos del SNDIF, al usar los incorrectos se puede afectar significativamente la imagen gráfica del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, de Secretaría de Salud, Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango y Gobierno del Estado de Durango.

Para optimizar la legibilidad de los logotipos en cualquier sustrato, se recomienda que ningún fondo compita con éstos; debe existir contraste de figura-fondo. La placa de logotipos no deberá caer en fondo negro, se debe colocar sobre un fondo blanco o cintillo. Ningún logotipo deberá caer en texturas que dificulten su visualización.

Se deberá garantizar la lectura visual y el buen contraste de los logotipos en cualquier soporte.

j) Programas de la EIASADC 2023

k.1) Insumos

Todos los insumos alimentarios de los Programas de la EIASADC vigente, deben cumplir con la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas No Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria.

De acuerdo a lo establecido en dicha norma, para que los insumos alimenticios no contengan sellos de advertencia, estos deberán de apegarse a los lineamientos establecidos en el artículo segundo transitorio. Debiendo incluir los sellos de advertencia cuando la norma lo requiera.

Esta norma es aplicable a todos los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional y extranjera destinados al consumidor en territorio nacional. Los insumos deben tener la imagen institucional en su etiqueta o envase en un lugar visible y jerárquico.

La pleca de logotipos debe colocarse en la cara principal o parte frontal del envase, debe tener una jerarquización de logotipos, debe respetarse en todo momento el color, tamaño, área de protección, etc.

Los ejemplos de los envases y el diseño gráfico de las dotaciones que se muestran son ilustrativos más no limitativos.

EJEMPLOS:





Ejemplo



Declaración Nutricional		
Contenido declarado por	30 g	Por cada 100 g
Contenido energético	293 kJcal	976 kJcal
Carbohidratos	28.6 g	95.3 g
Proteínas	1.4 g	4.7 g
Grasas totales	1.4 g	4.7 g
Grasas saturadas	0.7 g	2.4 g
Grasas monoinsaturadas	0.7 g	2.3 g
Grasas poliinsaturadas	0.0 g	0.0 g
Fibra de grano de trigo	0.0 g	0.0 g
Sodio	0.0 g	0.0 g
Azúcares añadidos	0.0 g	0.0 g
Ácidos grasos trans	0.0 g	0.0 g
Sal	0.0 g	0.0 g

Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, leche en polvo, vainilla, leche de soja, estabilizante de leche, fécula de maíz, aceite, agua y manteca palmífera. Contiene gluten, leche (soja).

CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

Uso exclusivo de DIF Estatal Colima.
Denuncias y quejas a los telef. (01) 314 15 79 (01) 316 31 05 alimenta.difcol@gmail.com

Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo

Productores del Norte
Carr. Silao-Guanajuato
Km. 15.5, C.P. 67890,
Silao Guanajuato.

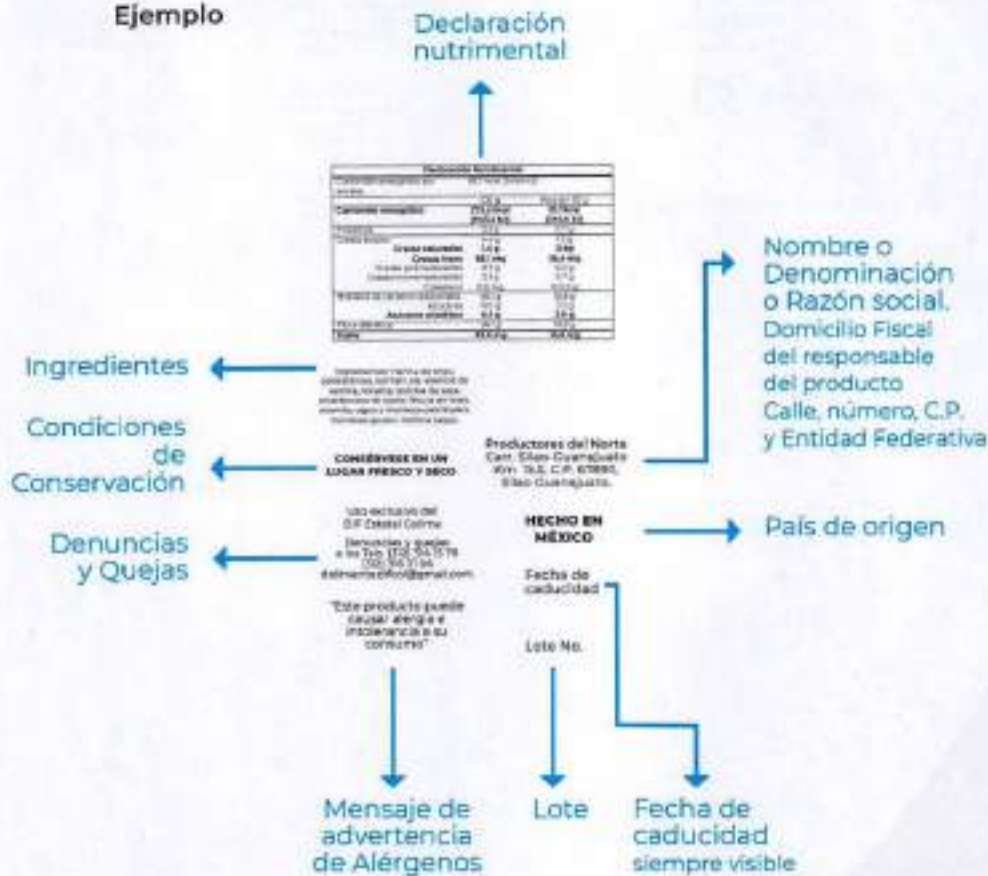
HECHO EN MÉXICO

Fecha de caducidad

Lote No.



Ejemplo



Ejemplo

MEXICO SALUD SHSE SAGRO SISEF LOCOMO ESPASE

Programa Desayunos Escolares

MIX DE MANZANA, PASA Y CACAHUATE

Mezcla de fruta deshidratada

Consumo productos locales y de temporada

"Este programa es público, abierto a cualquier régimen jurídico. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"

CONTENIDO NETO 30g

Declaración Nutricional			
Cantidad energética por 100g (20% KJ)			
Grupos	100g	Porción (30g)	Porción (10g)
Cantidad energética	367 kcal	110 kcal	36 kcal
Proteína	5.7 g	1.7 g	0.6 g
Grasa total	5.3 g	1.6 g	0.5 g
Grasa saturada	0.5 mg	0.0 mg	0.0 mg
Hidratos de carbono	50 g	15 g	5 g
Almidón	42 g	12 g	4 g
Alcánculos azúcares	0.0 g	0.0 g	0.0 g
Fibra dietética	2.7 g	0.8 g	0.3 g
Sodio	15.3 mg	4.6 mg	1.5 mg

"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"

ADVERTENCIA: Este producto es elaborado en equipo que procesa productos con nueces, cacahuates, trigo y avena.

Manténgase en un lugar fresco y seco.

Conserve el ambiente, deposite el envase vacío en la basura.

HECHO EN MÉXICO

Ingredientes: Manzana deshidratada (10 g), pasas (10g) y cacahuates tostado (10g). Contiene cacahuete.

Productores del Norte Carr. Silao-Guanajuato Km. 15.5, C.P. 67850, Silao Guanajuato.

Fecha de caducidad

Lote No.

fruta deshidratada y oleaginosa

Declaración nutricional

Ingredientes

Nombre o Denominación o Razón social, Domicilio Fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y Entidad Federativa

Legenda Precautoria

Mensaje de advertencia de alérgenos

Fecha de caducidad siempre visible

País de origen

Condiciones de Conservación



GOBIERNO DE MÉXICO | **SALUD** | **SNDIF** | **LOCALIDAD SEDIF** | **LOCALIDAD ESTADO**

Programa Desayuno Escolar Caliente

Pasta Integral para Sopa

Fomenta el consumo de productos de tu localidad

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

CONTENIDO NETO 200g

Declaración Nutricional		
Componente energético por	100 g (al 2010 KJ)	
Carbónhidratos	62 g	Porción 50 g
Energía energética	324 kcal	162 kcal
	1356 kJ	678 kJ
Proteínas	3 g	1.5 g
Grasas totales	1.9 g	0.95 g
Grasas saturadas	1 g	0.5 g
Grasas trans	0 mg	0 mg
Polifenoles de color rojo (polifenoles)	50 g	25 g
	Azúcares	4 g
	Aditivos alimentarios	0 g
fibra dietética	1 g	0.5 g
Sodio	8 mg	4 mg

Modo de preparación: Siempre cocine la pasta en suficiente agua hirviendo de 70 a 10 minutos. Sazone al gusto.

Ingredientes: Sémola de trigo duro, sulfato ferroso, nicotinamida (niacina), mononitrato de biotina (vitamina B7), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico. **Contiene gluten.**

ADVERTENCIA: Es elaborado en equipo que procesa nueces y semillas.

"Este producto puede causar alergia o intolerancia a su consumo"

Manténgase en un lugar fresco y seco.

Conserve el ambiente, deposite el envase vacío en la basura.

Productores del Norte
Carr. Silao-Guanajuato
Km 15.5, C.P. 67890,
Silao Guanajuato.

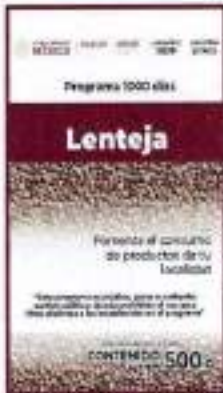
Fecha de caducidad

Lote No.

HECHO EN MÉXICO



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
 Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO	
INDICADOR	VALOR
Proteína	24%
Carbohidrato	64%
Grasa	12%
Fibra	16%
Humedad	7%

CONSERVACIÓN: Mantener en lugar fresco y seco.

PREPARACIÓN: Lavar y cocinar en agua abundante.

CONSEJOS: Cocinar por 1 hora y media a 2 horas, con un puñado de arroz cocido y un poco de aceite.

ALERGENIA: No contiene alérgenos.

ANÁLISIS: Análisis de laboratorio en el laboratorio de control de calidad de la SEDIF.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Mantener en lugar fresco y seco.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: Mantener en lugar fresco y seco.

OTROS DATOS: No aplica.

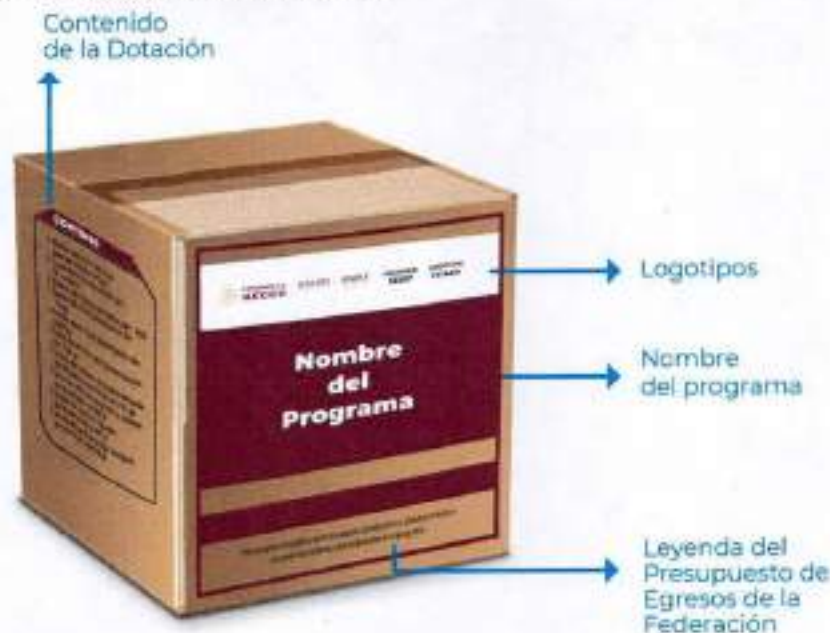
HECHO EN MÉXICO



k.2) ENVASE SECUNDARIO. BOLSA



ENVASE SECUNDARIO. CAJA



PROPUESTA DE ETIQUETADO PARA INSUMOS





ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS
ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS

ARROZ

SUPER EXTRA

Datos de Nutrición
Tamaño de la porción 100g
Cantidad por porción

Cálculos	Cálculos de grams (g)	% Valor Diario
Energía total (g)		11%
Grasa saturada (g)		11%
Grasa Total		22%
Carbónhid. (g)		20%
Proteína (g)		2%
Carbónhid. fibra soluble (g)		8%
Fibra dietética (g)		8%
Almidón (g)		
Proteína (g)		

Porcentaje de fibra dietética soluble y fibra dietética total

Porcentaje de fibra dietética soluble y fibra dietética total: 8% + 8% = 16%

Porcentaje de fibra dietética soluble y fibra dietética total: 8% + 8% = 16%



CON NETO **1 kg**

Este Programa es abierto a todos los grupos prioritarios. Quisiera pedirle el más caro que sea posible y su atención al cliente.

Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana.

¡Comuníquese con nosotros!

 <https://www.whatsapp.com/channel/00299170000000000000>
 <https://www.facebook.com/difdurango>



DIF
¡Con valor y corazón!



ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS
ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS

AVENA

HOJUELA DE AVENA

Datos de Nutrición
Tamaño de la porción 100g
Cantidad por porción

Cálculos	Cálculos de grams (g)	% Valor Diario
Energía total (g)		11%
Grasa saturada (g)		11%
Grasa Total		22%
Carbónhid. (g)		20%
Proteína (g)		2%
Carbónhid. fibra soluble (g)		8%
Fibra dietética (g)		8%
Almidón (g)		
Proteína (g)		

Porcentaje de fibra dietética soluble y fibra dietética total

Porcentaje de fibra dietética soluble y fibra dietética total: 8% + 8% = 16%

Porcentaje de fibra dietética soluble y fibra dietética total: 8% + 8% = 16%



CON NETO **400 g**

Este Programa es abierto a todos los grupos prioritarios. Quisiera pedirle el más caro que sea posible y su atención al cliente.

Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana.

¡Comuníquese con nosotros!

 <https://www.whatsapp.com/channel/00299170000000000000>
 <https://www.facebook.com/difdurango>



DIF
¡Con valor y corazón!

ALIMENTACIÓN ESCOLAR



GOBIERNO DE MEXICO

SALUD

SNDIF



DURANGO



DIF

Barra UVA PASA, AVENA AMARANTO Y CACAHUATE

Datos de Nutrición
 Tamaño de la porción 100g

Cantidad por porción

Cantidad	Porcentaje
Energía 1100	Calorías de grasas 20
% Valor Diario	
Grasa total 1g	2%
Grasa saturada 1g	2%
Grasa Trans	
Carbónhidrato 86 mg	20%
Azúcar 42mg	8%
Carbónhidrato soluble 1g	2%
Fibra soluble 1g	2%
Proteína 1g	2%
Proteína 1g	2%
Vitamina A	0% + Vitamina C
Calcio	0% + Hierro

*Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de referencia de 2000 calorías. Los valores diarios pueden variar ligeramente de los establecidos.



CONT.
NETO 30 g

Este Programa de apoyo... tiene el objetivo general de...
 El presente programa... tiene el objetivo general de...
 El presente programa... tiene el objetivo general de...

Objetivo y justificación

El presente programa... tiene el objetivo general de...
 El presente programa... tiene el objetivo general de...

Características del producto

Este producto... tiene el objetivo general de...
 Este producto... tiene el objetivo general de...



DIF
 ¡Con valor y corazón!

ALIMENTACIÓN ESCOLAR



GOBIERNO DE MEXICO

SALUD

SNDIF



DURANGO



DIF

ARITOS Multigrano

Datos de Nutrición
 Tamaño de la porción 100g

Cantidad por porción

Cantidad	Porcentaje
Energía 100	Calorías de grasas 20
% Valor Diario	
Grasa total 1g	2%
Grasa saturada 1g	2%
Grasa Trans	
Carbónhidrato 86 mg	20%
Azúcar 42mg	8%
Carbónhidrato soluble 1g	2%
Fibra soluble 1g	2%
Proteína 1g	2%
Proteína 1g	2%
Vitamina A	0% + Vitamina C
Calcio	0% + Hierro

*Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de referencia de 2000 calorías. Los valores diarios pueden variar ligeramente de los establecidos.



CONT.
NETO 30 g

Este Programa de apoyo... tiene el objetivo general de...
 El presente programa... tiene el objetivo general de...
 El presente programa... tiene el objetivo general de...

Objetivo y justificación

El presente programa... tiene el objetivo general de...
 El presente programa... tiene el objetivo general de...

Características del producto

Este producto... tiene el objetivo general de...
 Este producto... tiene el objetivo general de...



DIF
 ¡Con valor y corazón!

GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNEF | DIF

ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Limón

Cont. Neto: 500 g

Este Programa es parte de un conjunto de programas que forman parte del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Una alimentación saludable es fundamental y contribuye a la salud de una vida sana.

Objeto de adquisición:

Botella para el Sistema Integral de la Familia del Estado de Durango.
Denominación: Bot. Limón Neto 500 g. Marca: Frutas y Verduras La Tierra y los Lugares.
C.A. SNT de la Comisión de Durango, S.p. de C.V.



GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNEF | DIF

ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Naranja

Cont. Neto: 1 kg

Este Programa es parte de un conjunto de programas que forman parte del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Una alimentación saludable es fundamental y contribuye a la salud de una vida sana.

Objeto de adquisición:

Botella para el Sistema Integral de la Familia del Estado de Durango.
Denominación: Bot. Naranja Neto 1 kg. Marca: Frutas y Verduras La Tierra y los Lugares.
C.A. SNT de la Comisión de Durango, S.p. de C.V.



GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNEF | DIF

ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Manzana

Cont. Neto: 1 kg

Este Programa es parte de un conjunto de programas que forman parte del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Una alimentación saludable es fundamental y contribuye a la salud de una vida sana.

Objeto de adquisición:

Botella para el Sistema Integral de la Familia del Estado de Durango.
Denominación: Bot. Manzana Neto 1 kg. Marca: Frutas y Verduras La Tierra y los Lugares.
C.A. SNT de la Comisión de Durango, S.p. de C.V.



ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CEREAL INTEGRAL
MAÍZ, ARROZ Y AMARILLO SABOR NARANJA

NET WT 30 g

Barcode: 5029383001000

Datos de Nutrición
 Tamaño de la porción: 30g
 Cantidad por porción

Energía (kcal)	Energía (kJ)	% Valor Diario
140	584	28%
Carbónhidratos 19g		38%
Proteína 3g		6%
Grasas 2g		4%
Calcio 100 mg		20%
Sodio 10 mg		2%
Hierro 1 mg		20%
Almidón 10g		20%
Fibra 1g		2%
Ácidos grasos totales 1g		2%
Ácidos grasos saturados 0.5g		1%
Ácidos grasos monoinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos poliinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos trans 0g		0%
Ácidos grasos totales (incluyendo trans) 1g		2%
Ácidos grasos saturados 0.5g		1%
Ácidos grasos monoinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos poliinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos trans 0g		0%
Ácidos grasos totales (incluyendo trans) 1g		2%
Ácidos grasos saturados 0.5g		1%
Ácidos grasos monoinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos poliinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos trans 0g		0%
Ácidos grasos totales (incluyendo trans) 1g		2%

¡DIF!
¡Con valor y corazón!

¡Preparación y consumo sugeridos!
 1. Preparar el cereal integral con agua o leche.
 2. Servir frío o caliente.
 3. Consumir como desayuno o merienda.

¡Preparación y consumo sugeridos!
 1. Preparar el cereal integral con agua o leche.
 2. Servir frío o caliente.
 3. Consumir como desayuno o merienda.

¡Preparación y consumo sugeridos!
 1. Preparar el cereal integral con agua o leche.
 2. Servir frío o caliente.
 3. Consumir como desayuno o merienda.

NET WT 120 g

Chicharos y Zanahoria

NET WT 120 g

Barcode: 5029383001000

Datos de Nutrición
 Tamaño de la porción: 120g
 Cantidad por porción

Energía (kcal)	Energía (kJ)	% Valor Diario
140	584	28%
Carbónhidratos 19g		38%
Proteína 3g		6%
Grasas 2g		4%
Calcio 100 mg		20%
Sodio 10 mg		2%
Hierro 1 mg		20%
Almidón 10g		20%
Fibra 1g		2%
Ácidos grasos totales 1g		2%
Ácidos grasos saturados 0.5g		1%
Ácidos grasos monoinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos poliinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos trans 0g		0%
Ácidos grasos totales (incluyendo trans) 1g		2%
Ácidos grasos saturados 0.5g		1%
Ácidos grasos monoinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos poliinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos trans 0g		0%
Ácidos grasos totales (incluyendo trans) 1g		2%

¡DIF!
¡Con valor y corazón!

¡Preparación y consumo sugeridos!
 1. Preparar el cereal integral con agua o leche.
 2. Servir frío o caliente.
 3. Consumir como desayuno o merienda.

NET WT 120 g

ATÚN

NET WT 120 g

Barcode: 5029383001000

Datos de Nutrición
 Tamaño de la porción: 120g
 Cantidad por porción

Energía (kcal)	Energía (kJ)	% Valor Diario
140	584	28%
Carbónhidratos 19g		38%
Proteína 3g		6%
Grasas 2g		4%
Calcio 100 mg		20%
Sodio 10 mg		2%
Hierro 1 mg		20%
Almidón 10g		20%
Fibra 1g		2%
Ácidos grasos totales 1g		2%
Ácidos grasos saturados 0.5g		1%
Ácidos grasos monoinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos poliinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos trans 0g		0%
Ácidos grasos totales (incluyendo trans) 1g		2%
Ácidos grasos saturados 0.5g		1%
Ácidos grasos monoinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos poliinsaturados 0.5g		1%
Ácidos grasos trans 0g		0%
Ácidos grasos totales (incluyendo trans) 1g		2%

¡DIF!
¡Con valor y corazón!

¡Preparación y consumo sugeridos!
 1. Preparar el cereal integral con agua o leche.
 2. Servir frío o caliente.
 3. Consumir como desayuno o merienda.

ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS

COMPLEMENTO ALIMENTICIO

250 g

TIPO PAPILLA PARA MENORES DE 6-24 MESES

CEREAL FORTIFICADO

300 g

Datos de Nutrición	
Porción: 100g	
Cantidad por porción	
Calorías	100
Grasa total	5g
Proteína	10g
Carbohidrato	15g
Fibra	2g
Sodio	100mg
Calcio	100mg
Hierro	10mg

SARDINAS

EN SALSA DE TOMATE

Datos de Nutrición	
Porción: 100g	
Cantidad por porción	
Calorías	100
Grasa total	5g
Proteína	10g
Carbohidrato	15g
Fibra	2g
Sodio	100mg
Calcio	100mg
Hierro	10mg



ALIMENTACIÓN ESCOLAR



GOBIERNO DE
MÉXICO

SALUD

SNDIF



DIF

GALLETAS INTEGRAL *Fortificada*

Datos de Nutrición
Cantidad de la porción 100g

Cantidad por porción	Calorías 100	Calorías de grasa 10	% Valor Diario
Grasa total 2g			4%
Grasa saturada 1g			2%
Grasa trans			0%
Carbónhidrato 48 mg			23%
Proteína 4 mg			2%
Calcio 10 mg			2%
Hierro 1 mg			2%
Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de referencia de 2000 calorías. Los valores nutricionales por porción se basan en el tamaño de la porción indicada.			



NETO 30 g

Este producto se produce con la máxima calidad y seguridad. Cuando sea posible, se han utilizado ingredientes locales.

Una alimentación variada, equilibrada y saludable es clave para una vida sana.

Grupos y segmentos:

Grupos: Niños, Adolescentes, Adultos, Adultos mayores.

Segmentos: Niños, Adolescentes, Adultos, Adultos mayores.



ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ASISTENCIA ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS
ASISTENCIA ALIMENTARIA 1000 DÍAS DE VIDA



GOBIERNO DE
MÉXICO

SALUD

SNDIF



DIF

GARBANZOS

Datos de Nutrición
Cantidad de la porción 100g

Cantidad por porción	Calorías 100	Calorías de grasa 10	% Valor Diario
Grasa total 2g			4%
Grasa saturada 1g			2%
Grasa trans			0%
Carbónhidrato 48 mg			23%
Proteína 4 mg			2%
Calcio 10 mg			2%
Hierro 1 mg			2%
Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de referencia de 2000 calorías. Los valores nutricionales por porción se basan en el tamaño de la porción indicada.			



NETO 500 g

Este producto se produce con la máxima calidad y seguridad. Cuando sea posible, se han utilizado ingredientes locales.

Una alimentación variada, equilibrada y saludable es clave para una vida sana.

Grupos y segmentos:

Grupos: Niños, Adolescentes, Adultos, Adultos mayores.

Segmentos: Niños, Adolescentes, Adultos, Adultos mayores.





DIF
¡Con valor y corazón!











ANEXO 1-B ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

CONTENIDO

INTRODUCCION.....	68
ETIQUETADO FRONTAL.....	68
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD.....	69
SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.....	71
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 900 mL.....	72
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 500 mL.....	77
ARROZ SUPER EXTRA.....	82
ATÚN EN AGUA ALETA AMARILLA.....	86
AVENA EN HOJUELAS.....	91
BARRA DE UVA, PASA AVENA, AMARANTO Y CACAHUATE.....	96
CEREAL INTEGRAL MAÍZ, ARROZ AMARANTO Y CACAHUATE.....	101
ARITOS MULTIGRANO SABOR VAINILLA.....	106
CEREAL FORTIFICADO TIPO PAPILLA PARA LACTANTES DE 6 A 24 MESES.....	111
CIRUELA PASA CON HUESO.....	116
COMPLEMENTO ALIMENTICIO PARA MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA.....	121
CHICHAROS CON ZANAHORIA.....	126
FRIJOL PINTO.....	130
GALLETA INTEGRAL FORTIFICADA.....	134
MINIGALLETA TIPO INTEGRAL SABOR VAINILLA.....	139
GARBANZO.....	144
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO.....	148
HUEVO EN CASCARON (Docena).....	153
BRICK LECHE DESCREMADA 250 mL.....	156
LECHE DESCREMADA EN POLVO ADICIONADA CON HIERRO VITAMINA A Y D.....	162
LECHE ENTERA EN POLVO.....	167
LENTEJA EN GRANO.....	172
LIMÓN 500 g.....	176
MANZANA 500 g.....	181
MIX DE CACAHUATE, UVA PASA, MANZANA Y ARANDANO.....	186
MIX DE UVA PASA Y CACAHUATE Y ARANDANO.....	191
NARANJA 500 g.....	196
PASTA PARA SOPA INTEGRAL.....	201
SARDINA EN SALSA DE TOMATE.....	205

INTRODUCCIÓN

Las presentes Especificaciones Técnicas de Calidad e Inocuidad, se realizaron recopilando información de la normatividad oficial mexicana, normas mexicanas y reglamentos internacionales, con el fin de reducir riesgos de contaminación por agentes físicos, químicos y biológicos, resultado de la adulteración, o derivado de un manejo inapropiado de los insumos alimenticios.

ETIQUETADO FRONTAL

Con el objetivo de contribuir a un estado nutricional adecuado en los grupos de atención prioritaria, el SNDIF a través de la DGADC establece que los insumos alimenticios otorgados en los programas alimentarios de la EIASADC, a partir del ejercicio 2023, no deberán exceder lo límites de nutrimentos críticos que los podrían hacer acreedores a sellos de advertencia en su etiquetado.

Para dar cumplimiento a los perfiles nutrimentales se debe dar seguimiento a lo estipulado en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, la cual menciona que un sello de advertencia es un elemento grafico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo.

Por lo anterior se deberá considerar que a partir del ejercicio fiscal 2023 se establecen los límites máximos nutrimentales a todos los insumos alimenticios entregados en los programas de la EIASADC:

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	< 275 kcal totales	< 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	< 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	< 1% del total de energía proveniente de grasas trans	< 300 mg
Líquidos en 100 mL de producto	< 70 kcal de totales o < 8 kcal de azúcares libres				Bebidas sin calorías < 45 mg de sodio



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

Las especificaciones técnicas de calidad (ETC) son herramientas documentales que describen las características que debe cumplir un insumo alimentario. Son fundamentales para garantizar la calidad nutricia e inocuidad de los insumos adquiridos.

Se desarrollan diversas Especificaciones Técnicas de Calidad e Inocuidad, recopilando información de la normatividad oficial mexicana, normas mexicanas y reglamentos internacionales, con el fin prevenir peligros físicos, químicos y biológicos, resultado de la contaminación, adulteración, o derivado un manejo inapropiado de los insumos alimentarios.

Estructura de una ETC contiene los siguientes elementos:

1.Nombre del insumo

2.Descripción: Consiste en una breve explicación del insumo, con el fin de detallar sus características. Se puede incluir en ésta, la denominación comercial, la presentación, procesos a los que es sometido, sus propiedades o alguna particularidad a destacar.

3.Características sensoriales: Propiedades percibidas por medio de los sentidos como son color, sabor, olor, textura y aspecto.

4.Características microbiológicas: Aquellas que indican la cantidad máxima de microorganismos permitidos de acuerdo la normatividad de cada insumo alimentario, por ejemplo: microorganismos coliformes, mohos y levaduras, mesófilos aerobios, etc.

5.Características fisicoquímicas: Establecen los aspectos que permiten asegurar la calidad del insumo mediante la medición de parámetros como la humedad, pH, acidez, sólidos solubles, etc. Además, establecen las características nutrimentales de los alimentos, su composición de macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas, grasa, etc.) y micronutrientes (vitaminas y minerales). Estas especificaciones permiten la identificación de posibles irregularidades como adulteraciones o falsificaciones. Además de dar cumplimiento a la normatividad vigente, deben estar alineados con los Criterios de Calidad Nutricia establecidos en la ETASADC vigente.

6.Características toxicológicas: Aquellas que establecen los límites máximos permisibles de contaminantes tóxicos como: metales pesados (plomo, cadmio, mercurio, arsénico, entre otros) y grasas oxidadas (índice de peróxidos).

7.Materia extraña: Se establece los límites máximos permisibles de contaminantes visibles, por ejemplo, fragmentos de insectos.

8.Vida de anaquel: Establece el tiempo en el cual el insumo alimentario conserva intactas todas sus características nutrimentales, sensoriales, de calidad e inocuidad, sin modificaciones considerables para ser consumido por los beneficiarios.

9. Condiciones de almacenamiento: Indica las condiciones en las que el insumo debe ser conservado tomando en cuenta parámetros como temperatura, humedad relativa y limpieza del entorno, entre otros. Dichas condiciones son de suma importancia ya que de éstas depende que las propiedades sensoriales, nutrimentales y de calidad del insumo alimentario se conserven sin alteraciones hasta su fecha de caducidad o consumo preferente.

10. Características del envase y embalaje: Señalan las características requeridas de material, dimensiones, propiedades y forma del envase para garantizar la protección de los insumos, reduciendo el riesgo de contaminación. Los envases y embalajes deben ser no tóxicos, no deben presentar una amenaza para la inocuidad y calidad de los insumos alimentarios, deben prevenir daños y permitir un etiquetado apropiado. El embalaje debe ser de un material resistente que brinde protección al insumo alimentario durante su distribución.

11. Características de etiquetado: Los insumos alimentarios deberán ir acompañados de información clara y veraz asegurando que la persona que los recibe y/o consume, disponga de instrucciones claras que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimentario en condiciones inocuas y correctas. Lo anterior se deberá establecer conforme a lo establecido en la EIASADC vigente.

Para dar transparencia a la operación y el uso de los recursos de los programas alimentarios, es importante incluir en el envase de cada uno de los insumos alimentarios, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, la leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

12. Descripción de procesos: Con el fin de garantizar que el proceso de elaboración o empaque del alimento cumpla con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación, se establecen los requisitos mínimos a cumplir de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable. Lo anterior, conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1- 2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y aquellas que apliquen a las características del insumo.

13. Criterios de aceptación y rechazo: Se incluyen los aspectos básicos que debe cumplir el insumo en cuanto apariencia/aspecto, envase, fecha de caducidad y condiciones de transporte, para que, durante la recepción del insumo se evalúe y pueda ser aceptado o rechazado.

14. Referencias: Se enlista la normatividad vigente y aplicable que sustenta la información contenida en la ETC. Es importante mencionar que las normas se citan con el código y nombre completo.

SIMBOLOS Y ABREVIATURAS

% - Por ciento

µg – Microgramo

Cal - Caloría (Equivalente a una kilocaloría)

g - Gramo

Kcal - Kilocaloría

L - Litro

mg - Miligramos

mL – Mililitros

NMP - Número más probable

UI - Unidades Internacionales

UFC – Unidad formadora de colonias VNR - Valor Nutricional de Referencia CODEX
- Norma del Codex Alimentarius

COFEPRIS- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

NOM - Norma Oficial Mexicana

NMX - Norma Mexicana

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 900 mL

Descripción

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Estos podrán ser elaborados exclusivamente con un tipo de oleaginosa dando como resultado un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicérols y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuete, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Características sensoriales

Característica	
Color	Característico del producto, transparente.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293 K).
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños y rancios.

Características Físicoquímicas

Determinación	Aceite Vegetal comestible
Contenido neto	900 mL
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxidos	1.0 meq/kg

Impurezas insolubles	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5 %

*Al momento de envasar

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Limite Máximo (mg/kg)
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Antioxidantes	Límite Máximo (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

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

Materia Extraña

El Producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en el SEDIF Durango. Fechas de caducidad y lote impresas en la etiqueta.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.

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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

El embalaje, debe ser de 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaratoria Nutricional	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información Adicional**	

*Además de la declaración por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

Procesos

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

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

Referencias

1. Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2021.
2. Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018 Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones.
3. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 500 mL**Descripción**

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Estos podrán ser elaborados exclusivamente con un tipo de oleaginosa dando como resultado un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicérols y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Características sensoriales

Característica	
Color	Característico del producto, transparente.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293 K).
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños y rancios.

Características Físicoquímicas

Determinación	Aceite Vegetal comestible
Contenido neto	500 mL
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxidos	1.0 meq/kg

Impurezas insolubles	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5 %

*Al momento de envasar

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Antioxidantes	Límite Máximo (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

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

Materia Extraña

El Producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en el SEDIF Durango. Fechas de caducidad y lote impresas en la etiqueta.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.

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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

El embalaje, debe ser de 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaratoria Nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg

Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	Mg
Información Adicional**	

*Además de la declaración por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

Procesos

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

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

Referencias

1. Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2021.



2. Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018 Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones.

3. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

ARROZ SUPER EXTRA

Descripción

El arroz pulido es el grano de la especie *Oryza sativa* L. al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Aspecto/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
	Super extra
Contenido neto	1 kg
Humedad	10 mínimo - 14 máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 92
Grano quebrado	Máximo 8
Total	100
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	2.0
Total	2.5
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1.0
Manchados por calor	1.0
Total	2.0
Granos defectuosos	
Palay	0.005
Mal pulidos	2.000
Cutícula roja	1.000
Estrellados	7.500
Granos yesosos	4.000



Total	14,505
Tamaño del grano	Extra largo: ≥ 7.50 mm Largo: 6.60 a 7.49 mm Medio: 5.60 a 6.59 mm Corto: ≤ 5.59 mm

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 $\mu\text{g}/\text{Kg}$

Aditivos

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

Impurezas y materia extraña

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. 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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

Procesos

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

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte.	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1.NORMA MEXICANA NMX-FF-035-SCFI-2017 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO - CEREALES - ARROZ PULIDO (*Oryza sativa* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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

3.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

ATÚN EN AGUA ALETA AMARILLA

Descripción

Es el producto alimenticio elaborado con la carne procedente de cualquiera de las especies de atún. El producto podrá presentarse en las siguientes formas de presentación: compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzado, En caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser agua. Deberá ser envasado en recipientes cerrados herméticamente (Lata).

Nombre científico	Nombre común
<i>Thannus albacares</i>	Atún aleta amarilla

Características sensoriales

Especificación	
Color	Debe presentar un color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Textura	Deberá de ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida.
Sabor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia / Aspecto	Incluir solo las características de acuerdo a la denominación solicitada por el SEDIF, y que cumpla con lo indicado en la NOM-235-SE- 2020

Especificación	Límite
Contenido neto	140 g
Masa drenada	100g
Sodio	400mg/100g de producto
Proteína	Mínimo 20%

Características microbiológicas

Características microbiológicas	Límite Máximo UFC/g
Mesofílicos anaerobios	Negativo

Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo mg/Kg
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño *	100
Histamina	100

Aditivos

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

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

El embalaje, debe ser de 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	Kca
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	g
Hidratos de carbono	g
disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	Mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su



contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados- Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

3. Norma Mexicana NMX-F-220-SCFI-2011, Productos de la pesca productos alimenticios para consumo humano atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
4. Norma Mexicana NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retortables especificaciones.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
7. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.



AVENA EN HOJUELAS

Descripción

La hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Apariencia/Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella spp	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificaciones	Límite
Contenido neto	400 g
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0 %

Cenizas	Máximo 2.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0 %
Fibra dietética*	Mínimo 6%

*De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

Aditivos

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

Materia extraña

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 5 meses a partir de la recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación,

es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de Avena-Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

BARRA DE UVA, PASA AVENA, AMARANTO Y CACAHUATE**Descripción**

Alimentos preparados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales. Estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido, aglomeración u otros. Pueden ser añadidos de oleaginosas como cacahuate, ajonjolí, etc.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de los cereales o semillas utilizadas, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Rectangular, aspecto fresco y tamaño uniforme.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales o semillas empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites
Contenido neto	30 g
Contenido energético	Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Humedad	Máximo 8 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Índice de peróxidos	Cacahuate, nuez 5 meq/kg 70 meq/kg
Proteína	Mínimo 9.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30g de producto*
Azúcares libres añadidos	Menor al 10% de las calorías totales del insumo



Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5mg/kg
Cadmio	0.1mg /kg
Aflatoxinas	15µg/kg ³
Grasas totales	Menor a 10% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Menor a 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Menor a 1% de las calorías totales del insumo*
Sodio	Máximo 90 mg/30g de producto*

*Para el caso del contenido energético se tiene que considerar las kcal que se aportan en el desayuno debiendo cumplir con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC.

**Incluir esta determinación en aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

Características nutrimentales

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

****Establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Características toxicológicas

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

Materia extraña

El producto no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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/SSAI-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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

**Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.



**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.

Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

2. Norma Mexicana NMX-F-006-1983 "Alimentos – Galletas"

3. Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones Y Métodos De Prueba.

4. Norma Del Codex Para El Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada 2019.

5. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud.

6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.

7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



CEREAL INTEGRAL MAIZ, ARROZ AMARANTO Y CACAHUATE**Descripción**

Alimentos preparados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales. Estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido, aglomeración u otros. Pueden ser añadidos de oleaginosas como cacahuete, ajonjolí, etc.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de los cereales o semillas utilizadas, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Rectangular, aspecto fresco y tamaño uniforme.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor arancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales o semillas empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites
Contenido neto	30 g
Contenido energético	Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Humedad	Máximo 8 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Índice de peróxidos	Cacahuete, nuez 5meq/kg 70meq/kg
Proteína	Mínimo 9.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30g de producto*
Azúcares libres	Menor al 10% de las calorías totales del insumo

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5mg/kg
Cadmio	0.1mg /kg
Aflatoxinas	15µg/kg ³
añadidos	
Grasas totales	Menor a 10% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Menor a 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Menor a 1% de las calorías totales del insumo*
Sodio	Máximo 90 mg/30g de producto*

*Para el caso del contenido energético se tiene que considerar las kcal que se aportan en el desayuno debiendo cumplir con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC.

**Incluir esta determinación en aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

Características nutrimentales

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

****Establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Características toxicológicas

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

Materia extraña

El producto no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.



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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

**Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.

Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

2. Norma Mexicana NMX-F-006-1983 "Alimentos – Galletas"

3. Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones Y Métodos De Prueba.

4. Norma Del Codex Para El Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada 2019.

5. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.

7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

ARITOS MULTIGRANO SABOR VAINILLA**Descripción**

Alimentos preparados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales. Estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido, aglomeración u otros. Pueden ser añadidos de oleaginosas como cacahuete, ajonjolí, etc.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de los cereales o semillas utilizadas, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Rectangular, aspecto fresco y tamaño uniforme.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales o semillas empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites
Contenido neto	30 g
Contenido energético	Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Humedad	Máximo 8 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Índice de peróxidos	Cacahuete, nuez 5 meq/kg 70 meq/kg
Proteína	Mínimo 9.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30g de producto*
Azúcares libres añadidos	Menor al 10% de las calorías totales del insumo
Grasas totales	Menor a 10% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Menor a 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Menor a 1% de las calorías totales del insumo*
Sodio	Máximo 90 mg/30g de producto*

*Para el caso del contenido energético se tiene que considerar las kcal que

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5mg/kg
Cadmio	0.1mg /kg
Aflatoxinas	15µg/kg ⁵

se aportan en el desayuno debiendo cumplir con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC.

**Incluir esta determinación en aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

Características nutrimentales

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

****Establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Características toxicológicas

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

Materia extraña

El producto no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales



Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

2. Norma Mexicana NMX-F-006-1983 "Alimentos – Galletas"

3. Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones Y Métodos De Prueba.
4. Norma Del Codex Para El Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada 2019.
5. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.



CEREAL FORTIFICADO TIPO PAPILLA PARA LACTANTES DE 6 A 24 MESES

Descripción

Los alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad son los productos elaborados principalmente con uno o más cereales molidos, que constituyen al menos el 25 % de la mezcla final en base seca, pueden ser adicionados o no de otros ingredientes, destinados a fortalecer la dieta de los lactantes a partir de los seis meses en adelante y para los niños de corta edad como parte de una dieta progresivamente diversificada.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la composición del producto.
Olor	Característico de la composición del producto.
Sabor	Característico de la composición del producto.
Textura	Característico de la forma física y composición del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Limite máximo Niños de 6 a 24 meses
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Enterobacterias	100 UFC
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g
Coliformes fecales (en un gramo)	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> (en un gramo)	Negativo
Hongos y levaduras	50 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite	
	300 g	
Contenido neto	Mínimo %	Máximo %
Humedad		7
Cenizas	3	5
Proteínas (N x 5.75)	7	8
Fibra cruda	0.40	0.90

Características nutrimentales

Especificación	Limite
Contenido energético	Mínimo 0.8 kcal/g
Lípidos	Máximo 3.3g/100 kcal
Sodio*	Menor a 300 mg/100 g de producto

*Establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)1
Arsénico	0.1
Mercurio	0.05
Plomo	0.01
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

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

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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

El embalaje, debe ser de 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/SSA1-20106, 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 etiqueta del insumo deberá además cumplir con lo estipulado en el numeral 10.4 de la de la NOM-131-SSA1-20121.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g

Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Además de la declaración por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del

envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-20095**.

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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida
Vehículo de transporte	Limpios, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin rastro de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y restos de comida

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**.



Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-131-SSA1-2012, Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-335-S-1979 "Hojuelas y Granulados de Harina de Arroz Precocida Para Infantes y Niños de Corta Edad".
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

CIRUELA PASA CON HUESO**Descripción**

La ciruela pasa, es una ciruela deshidratada, del mismo modo que lo son otras frutas que se deshidratan para su consumo, tales como los higos, albaricoques, melocotones, uvas, etcétera. Las ciruelas pasas sobresalen por la cantidad de fibra, minerales y antioxidantes que contienen, siendo un remedio natural largamente usado para casos de estreñimiento moderado.

Se denominan frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

Características Sensoriales

Especificación	
Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Apariencia/Aspecto	Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de cada fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	300 g
Humedad	Ciruela pasa: Máximo 18%
Índice de peróxidos	Cacahuete, nuez 5 meq/kg 70 meq/kg**1

**Incluir esta determinación en aquellos insumos a los que se les adicionen oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

*Incluir esta determinación en aquellos insumos a los que se les adicionen oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

Contaminantes Químicos	Límite máximo(mg/Kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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

Materia extraña

El producto deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	Kca
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD

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

3. United States Standards for Grades of Dehydrated (Low Moisture) Apples Effective date July 31, 1977

4. NORMA MEXICANA NMX-F-609-NORMEX-2002 ALIMENTOS UVA PASA ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.

5. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>

6. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.

7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

8. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



COMPLEMENTO ALIMENTICIO PARA MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA

Descripción

Productos a base de hierbas, extractos vegetales, alimentos tradicionales, deshidratados concentrados fruta o fórmulas lácteas. Adicionados o no con vitaminas o minerales que se pueden presentar en forma farmacéutica y cuya finalidad de uso sea incrementar la ingesta dietética total, complementarla o sustituir alguno de sus componentes.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la composición del producto
Olor	Característico de la composición del producto
Sabor	Característico de la composición del producto
Textura	Característico de la forma física y composición del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo		
Bacterias Mesofilicas aerobias	1,000 UFC/g	3,000 UFC/g	10,000UFC/g
Enterobacterias	<0.3NMP/g	<2.9NMP/g	100UFC/g
<i>Salmonela</i> spp.	Ausente en25g	Ausente en25g	Ausente en25g
Coliformes fecales (en un gramo)	Negativo	Negativo	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> (en un gramo)	Negativo	Negativo	Negativo
Hongos y levaduras	50UFC/g	50UFC/g	50UFC/g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite	
	500 g	
	Mínimo %	Máximo %
Contenido neto		
Humedad		7
Cenizas	3	5
Proteínas (N x 5.75)	7	8
Fibra cruda	0.40	0.90

Características nutrimentales

Composición complemento alimenticio lácteo para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	
Tamaño de la ración	50 g
Kcal totales	200 kcal
Proteínas	Máximo 8g
Grasas totales	Máximo 6 g
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0 g
Azúcares	Máximo 10 % de las calorías totales del insumo
Fibra	Mínimo 2 g
Sodio	Máximo 120 mg
Vitamina A (Retinol)	750000 UI
B1 (Tiamina)	0.35 mg
B2 (Riboflavina)	0.43 mg
B3(Niacina)	5.00 mg
B6 (Piridoxina)	0.50 mg
B9 (Folacina)	24.90 µg
B12 (Cobalamina)	0.39 µg
Colina	17.50 µg
Ácido Pantoténico	3.00 µg
Vitamina C	22.50 µg
Vitamina D	140000 UI
Vitamina E	2.95 mg
Biotina	8.0 µg
Calcio	450 mg
Cloruro	51 mg
Cobre	0.45 mg
Yodo	35 mg
Hierro	8 mg
Magnesio	42 mg
Fosforo y potasio	400 mg/400 mg
Zinc	8.50 mg

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/Kg)
Arsénico	0.1
Mercurio	0,05
Plomo	0.01 ³
Cadmio	0.1 ³
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

Aditivos

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

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

El embalaje, debe ser de 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 etiqueta del insumo deberá además cumplir con lo estipulado en el numeral 10.4 de la de la NOM-131-SSA1-20121.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	m
	g
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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, Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo	Vigente.	Vencida.



preferente		
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

4. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

5. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

CHICHAROS CON ZANAHORIA

Descripción

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos elaborados con vegetales o mezclas de éstos, que pudieran tener o no medio de cobertura, adicionados de otros ingredientes y aditivos; sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser envasados para garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación. Se debe especificar el tipo de envase de las verduras, pudiendo ser lata o envases retortables.

De acuerdo con la EIASADC, en caso de que las verduras se entreguen como mezcla, éstas no deberán incluir papa ni elote.

Tipo de envase:

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de cada verdura con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras y exento de olores extraños.
Sabor	A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

Características microbiológicas

Especificación	Límites
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Mesofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g
Masa drenada	110 g
Sólidos solubles(%)	Chicharos envasados: Máximo 12 Champiñones enteros, rebanados y en trozo: 3-4 Ejotes envasados: 4.0-5.0 Granos enteros de elote: máximo 15
pH	Chicharos envasados: 5.5-6.5 Champiñones enteros, rebanados y en trozo: 5-6.5

	Ejotes envasados: 5.6-6.5 Granos enteros de elote: 5.5-6.5
Sodio	Máximo 300 mg/100 g de alimento*

*De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100

* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

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

Materia extraña

El producto debe estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	m
	g
Hidratos de carbono	g
disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación,



es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1.NORMA Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

2.Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
 3.Norma Mexicana NMX-F-414-1982. Alimentos Para Humanos. Champiñones Envasados.

4.Norma Mexicana NMX-F-419-1982. Productos Alimenticios Para Uso Humano. Ejotes Envasados

FRIJOL PINTO**Descripción**

El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio.

Características sensoriales

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	1 kg
Humedad	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80



Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.1mg/kg
Cadmio	0.1mg/kg

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

Materia extraña

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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/SSAI-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.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSAI-2009**.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presenciade malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

- 1.NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- 2.NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 3.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 4.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 5.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria

GALLETA INTEGRAL FORTIFICADA

Descripción

Al producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales obtenidos de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, con o sin relleno, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme de acuerdo al tipo de galleta.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias Mesofilicos aerobias	3,000UFC/g
Coliformes totales	< 10UFC/g
Hongos	10UFC/g ²

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g
Contenido energetico	Menor a 275 kcal si se agregan citricos
Humedad	Máximo 8.0 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Proteínas	Mínimo 8.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30g de producto*
Azúcares libres añadidos	Menor del 10 % de las calorías totales del insumo**
Grasas saturadas	Menor del 10 % de las calorías totales del



	Insumo***
Ácidos grasos trans	Menor del 1% de las calorías totales del insumo***
Sodio	Menor a 90 mg/30g de producto**

*Para el caso del contenido energético se tiene que considerar las kcal que se aportan en el desayuno debiendo cumplir con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC.

**Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

***Establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg / kg

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

Materia extraña

No debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.



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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de **la NOM-251-SSA1-2010**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 "ALIMENTOS – GALLETAS"
3. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



MINIGALLETA TIPO INTEGRAL SABOR VAINILLA

Descripción

Al producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales obtenidos de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, con o sin relleno, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme de acuerdo al tipo de galleta.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias Mesofílicas aerobias	3,000UFC/g
Coliformes totales	<10UFC/g
Hongos	10UFC/g ²

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g
Contenido energético	Menor a 275 kcal si se agregan cítricos
Humedad	Máximo 8.0 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Proteínas	Mínimo 8.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30g de producto*
Azúcares libres añadidos	Menor del 10 % de las calorías totales del insumo**
Grasas saturadas	Menor del 10 % de las calorías totales del

	insumo***
Ácidos grasos trans	Menor del 1% de las calorías totales del insumo***
Sodio	Menor a 90 mg/30g de producto**

*Para el caso del contenido energético se tiene que considerar las kcal que se aportan en el desayuno debiendo cumplir con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC.

**Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

***Establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg / kg

Aditivos

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

Materia extraña

No debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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 CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad pr100g o 100mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la **NOM-251-SSA1-2010**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

- 1.NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 2.NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 "ALIMENTOS – GALLETAS"
- 3.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- 4.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 5.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

GARBANZO

Descripción

Los garbanzos secos corresponden a las semillas de la planta *Cicer arietinum L.*, pueden ser de color crema, amarillas, marrón, negras o verdes de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior. El garbanzo contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra.

Características sensoriales

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico del grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características fisicoquímicas

Especificación	Categoría Extra Límite máximo (%)
Contenido neto	500 g
Humedad (%)	
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	

Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Materia extraña

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20106, 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.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-20095.

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 fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**.



Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. De La Cruz-Medidna, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/compendium/docs/Post_Harvest_Compendium_GARBANZO-2011-es-sm.pdf
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos de Prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO**Descripción**

Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado

Características sensoriales

Características Sensoriales	Descripción
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5
Sodio	Máximo 300mg/100g

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Tiamina (vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B3)	35	Nicotinamida

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Acido fólico	2	Acido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Arsénico	0.3 mg / kg
Aflatoxinas	12 µg / kg

Aditivos

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

Materia extraña

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	g



Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

*Adicional a lo reportado por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Procesos

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

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010.

Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. NORMA MEXICANA NMX-F-046-SCFI-2018 HARINAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente



HUEVO EN CASCARON (Docena)**Descripción**

Es aquel producto de figura ovoide, proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*), y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación.

Características físicas

Características	Especificación
Cascarón	<ul style="list-style-type: none"> • Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo. • Libre de ondulaciones, lados planos, surcos, arrugas, estrías, o anillos alrededor del huevo, decoloración, cascarón frágil, así como protuberancias de material calcificado depositado en su superficie.
Categoría	Extra

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
<i>Salmonella</i>	Ausente en 25g de producto
Coliformes totales	<3NMP/mL

Características Toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite Máximo
Plomo	500µg/Kg
Arsénico	1000µg/Kg

Aditivo

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

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe en estuche docenero, estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de 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.

Asimismo, el envase deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el numeral 10 de la NOM-159-SSA1-2016, donde se indica, entre otros requisitos, indicar la fecha de postura y fecha de consumo preferente del insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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	Cascarón íntegro, sin grietas o rajaduras apreciables a simple vista, limpio sin manchas de sangre o excremento.	Cascarón roto, sucio, manchado de sangre o excremento.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

- 1.NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
- 2.NMX-FF-127-SCFI-2016. Productos avícolas huevo fresco de gallina especificaciones y métodos de prueba.
- 3.Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
- 4.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 5.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 6.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria

BRICK LECHE DESCREMADA 250 mL**Descripción**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

Características sensoriales

Características	
Denominación comercial	Descremada
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables
Sabor	Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
	Descremada
Mesofílicos aerobios	Negativ ○
Mesofílicos anaerobios	Negativ ○
Termofílicos aerobios	Negativ ○
Termofílicos anaerobios	Negativ ○

Características fisicoquímicas

Características	Límites
Denominación comercial	Descremada
Grasa Butírica (%) (m/m)	Máximo 5
Densidad a 15°C (g/mL)	Mín. 1.031
Contenido neto (g)	250 mL
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Máximo 1.7 Mínimo 1.3
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%)	Mínimo 30



(m/m)	
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	Mínimo 24
Sólidos no grasos de la leche, g/L	Mínimo 83
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)
Lactosa g/L	Máximo 52 Mínimo 43
Sodio	Máximo 400mg/100mL

Especificación	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se requiere realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 30% (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.

Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.
---	--

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	Límites
	Descremada
Derivados Clorados	Negativ o
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativ o
Oxidantes	Negativ o
Formaldehído	Negativ o
Antibióticos	Negativ o

Contaminantes químicos	Límites
	Descremada
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

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

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF.



Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El empaque debe cumplir las siguientes especificaciones:

- Envase Tetra Bick Aseptic de la marca "Tetra Pak" de 250 mL con popote incluido

El embalaje, debe ser de 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/SSAI-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.

Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco", "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase", "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la **NOM-243-SSAI-2010**.

Utilizar el diseño que el **SEDIF Durango** proveerá.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg

Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Además de la declaración por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.
**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.



Referencias:

1. NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

LECHE DESCREMADA EN POLVO ADICIONADA CON HIERRO VITAMINA A Y D**Descripción**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad.

Características sensoriales

Características	Límites
Denominación comercial	Descremada
Color	Característico.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables
Apariencia/Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
	Descremada
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g o mL
Salmonella spp.	Ausente en 25 g o mL
Escherichia coli.	≤ 3 NMP/g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Características	Límites
Denominación comercial	Descremada
Contenido neto	240 g
	Máximo 1.5
Grasa Butírica (%) (m/m)	
Humedad (%)*	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, (%) (m/m)**	Mínimo 27
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1



Sodio	Máximo 400 mg/100 g
-------	---------------------

*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

** La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

Especificación	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la **Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018**.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se solicita realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína.	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos.	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos

Determinación comercial	Descremada
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos	Límite
	Descremada
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

El embalaje, debe ser de 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.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la **NOM-243-SSA1-2010**, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratosdecarbano	g
disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

1. NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

LECHE ENTERA EN POLVO

Descripción

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad.

Características sensoriales

Características	Limites
Denominación comercial	Descremada
Color	Característico.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables
Apariencia/Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
	ENTERA
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g o mL
Salmonella spp.	Ausente en 25 g o mL
Escherichia coli.	≤ 3 NMP/g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Características	Limites
Denominación comercial	Entera
Contenido neto	500 g
Grasa Butírica (%) (m/m)	Mínimo 26 Máximo 42
Humedad (%)*	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidoslácteosno grasos (%) (m/m)**	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidoslácteosnograssos, (%) (m/m)**	Mínimo 27
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1
Sodio	Máximo 400 mg/100 g

*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

** La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

Especificación	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la **Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018**.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o

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

mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se solicita realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína.	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos.	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas



Inhibidores bacterianos	
Determinación comercial	ENTERA
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos	Límite
	ENTERA
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

El embalaje, debe ser de 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.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la **NOM-243-SSA1-2010**, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.



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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

1. NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

LENTEJA EN GRANO**Descripción**

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada lens esculenta. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la araña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

Características sensoriales

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	500 g
Humedad %	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50



Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.1mg/kg
Cadmio	0.1mg/kg

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

Materia extraña

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

Procesos

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

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>

2. NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

3. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.

4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

5. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

LIMÓN 500 g**Descripción**

El limón proviene del árbol denominado limonero, el cual es pequeño, de hasta 4m de altura. Posee ramas delgadas con espinas cortas, hojas pequeñas, redondas en la base y de color verde pálido. Produce flores pequeñas y blancas. El fruto es pequeño y redondo, con una pequeña protuberancia en la extremidad. En la mayoría de las variedades, su diámetro no mide más de 5cm. La cáscara del limón es fina y verde (amarilla en la madurez), con pulpa jugosa y muy ácida. Contiene vitaminas B y C, además, proporciona calcio, fósforo y hierro.

En México la producción de limón está destinada principalmente a dos variedades: el limón persa o sin semilla, y el limón mexicano o con semilla. Ambas variedades pertenecen a la familia Rutaceae del género Citrus.

El denominado limón mexicano, de la especie aurantifolia, es de forma oval a esférica, con semilla, de cáscara delgada. Es de color verde y se torna a amarillo conforme avanza su madurez.

Por otro lado, el limón persa es un fruto de forma globosa a ovalada, que presenta un leve pezón, de la especie Latifolia, de cascara lisa gruesa y resistente, de color que va del verde oscuro brillante al amarillo, de pulpa jugosa y sabor ácido, sin semillas.

Ambas variedades de limón se clasifican en tres grados de calidad.

Limón mexicano

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico del limón. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma oval a esférica para el caso del limón mexicano. Forma globosa a ovalada para el caso del limón persa.
Sabor	Característico del limón. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del limón, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Enteros, bien desarrollados.
Consistencia firme, forma y color característicos.
Sanos interior y exteriormente, excluyendo los productos afectados por pudrición o alteración que los haga impropios para su consumo.
Exentos de humedad exterior anormal y de cualquier olor extraño.
Limpios, exentos de materia extraña visible.
Exentos de daños causados por plagas.
Presentar un grado de madurez adecuado para su comercialización, distribución y consumo.
Contenido de jugo, no menor de 42% en peso para el limón mexicano y 45 % en peso para el limón persa

Tolerancia		
Grado Extra	Sin defectos, salvo muy leves en la cáscara, que no afecten el aspecto general del producto.	Hasta 5% de limones que no reúnan todos los requisitos para este grado pero que satisfagan los de la categoría "Primera".

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Frutos cítricos: 0.1

Plaguicidas residuales
Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la vida de anaquel del limón, con las condiciones de almacenamiento óptimo es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
10°C a 14°C	90-95%	2 a 3 semanas

El área de almacenamiento debe encontrarse limpia, fresca y seca, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las frutas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la 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 multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción de insumos

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:



Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo con 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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

Perecibilidad

El limón es una fruta no climatérica por lo que el proceso de desarrollo y maduración son continuos y graduales; manteniendo éstas, en todo momento, niveles bajos de respiración y de producción de etileno⁶.

Los cambios que sufre el limón cuando es conservado a temperatura entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



Temporalidad

A lo largo de todo el año existe producción del cítrico en México, con un mínimo de producción en marzo-abril y un máximo en julio-agosto. La mejor temporada para su consumo es el segundo semestre del año, cuando se obtiene más del 60% de la producción nacional.

Mes	En ero	Feb rero	Ma rzo	A br il	M ay o	Ju ni o	Ju lio	Ag ost o	Septie mbre	Oct ubre	Novie mbre	Dicie mbre
% de produ cción	7.1	5.7	5.5	4. 0	7.6	8.6	11. 0	11.1	10.5	10.4	10.0	8.5

Nacio nal										
----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
2. NMX-FF-087-SCFI-2001 Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca - limón mexicano (Citrus aurantifolia Swingle) – Especificaciones.
3. NMX-FF-077-1996. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca. Limón persa (Citrus Latifolia L.) Especificaciones.
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/



MANZANA 500 g

Descripción

Fruto perteneciente a la familia Rosaceae, subfamilia Pomaideae, género y especie Malus pumila Mill y Malus domestica Borkh.

Tiene una estructura firme, carnosa, es de color, tamaño y sabor diverso, según la variedad. El color de la piel va desde el verde claro hasta el rojo muy oscuro. En cuanto al tamaño, puede ser apenas un poco mayor a una cereza o casi tan grande como una toronja.

El árbol presenta una altura desde 1.5 hasta a 7m, se caracteriza por ser caducifolia, es decir que pierden sus hojas en una temporada, se produce una etapa de floración y posteriormente producción de frutos. Las hojas de este árbol son ovaladas, elípticas, lanceoladas, oblongas, lobuladas o aserradas. Las flores son de tonalidad entre blanco y rosa carmín.

La manzana en estado fresco, destinada al consumo humano y en función de sus especificaciones se clasifica en tres grados de calidad:

- México extra
- México 1
- México 2

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la manzana, uniforme y con suficiente intensidad.
Olor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier olor extraño o desagradable.
Aspecto	Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, bien desarrolladas, frescas y estar enteras.
Consistencia	Firme exentas de magulladuras pronunciadas,
Sabor	Debe ser característico

Requisitos mínimos
Ser de una sola variedad.
Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco.
Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo humano.
Exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento.
Exenta de daños por frío y mancha amarga.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentas de daños por plagas.

<p>Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible. Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</p>

Tolerancias		
México extra (Méx-X)	Libre de daño por desprendimiento del pedúnculo, que dañe la pulpa de la manzana o del cáliz, quemaduras de sol o de productos químicos, raspaduras de ramas, golpes de granizo, cicatrices y daño por frío.	Hasta el 10 % de las manzanas de que no reúna los requisitos del grado de calidad correspondiente. -No más del 5% cuando se trate de defectos y daños severos - No más del 2% de manzanas afectadas por pudrición, deterioro, descomposición interna o daños de insectos.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)³
Plomo	Fruta: 0.1

Plaguicidas residuales⁴
<p>Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp.</p>

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas para el almacenamiento de la manzana son:

Temperatura⁵	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
-1°C a 4°C	90-95%	30 días-180 días

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF

Envase y embalaje

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

El embalaje, debe ser de 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.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la 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

Las frutas se aceptarán o rechazarán 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 fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

Percibibilidad

La manzana es un fruto climatérico por lo que puede madurar no sólo adheridos a la planta, sino también después de la cosecha, cuando son cortados en la etapa pre climatérica, este tipo de frutos alcanza más pronto la senescencia en vista de que la respiración está acompañada por un aumento similar en los niveles de etileno, que coordina y sincroniza el proceso de maduración.

Los cambios que sufre la manzana cuando es conservada a temperaturas entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



Temporalidad

La producción de manzana en el país, que comienza en junio y finaliza en enero del año siguiente, presenta un máximo de producción en septiembre.



Referencias

1. NMX-FF-061-SCFI-2003 productos agrícolas no industrializados para consumo humano - Fruta fresca - Manzana (*Malus pumila* Mill) - (*Malus domestica* Borkh) – Especificaciones
2. SAGARPA. (2017). Manzana Mexicana, Planeación agrícola nacional (2017-2030). https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/256430/B_sico-Manzana.pdf
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Martínez-González, M., Balois-Morales, R., Alía-Tejagal, I., Cortes-Cruz, M., Palomino-Hermosillo, Y. y López Guzmán, G. (2017). Postcosecha de frutos: maduración y cambios bioquímicos. *Rev. Mex. Cienc. Agríc.* vol.8, pp.4075-4087. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342017001104075&lng=es&nrm=iso
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

MIX DE CACAHUATE, UVA PASA, MANZANA Y ARANDANO

Descripción

Se denominan frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

Conformación

Conformación	
Fruta deshidratada	20 g
Oleaginosa	10 g

Características Sensoriales

Especificación	
Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Apariencia/Aspecto	Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de cada fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

Características físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g
Humedad	Uva pasa: Máximo 18% Papaya: Máximo 18%
Índice de peróxidos	Cacahuete, nuez 5 meq/kg 70 meq/kg**1



Contaminantes Químicos	Límite máximo(mg/Kg)
Plomo	0,1
Cadmio	0,1
Aflatoxinas	15µg/kg*

Aditivos

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

Materia extraña

El producto deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	Kca
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Además de la declaración por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD
2. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. United States Standards for Grades of Dehydrated (Low Moisture) Apples Effective date July 31, 1977
4. NORMA MEXICANA NMX-F-609-NORMEX-2002 ALIMENTOS UVA PASA ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.
5. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
6. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

8.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

9.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.



MIX DE UVA PASA Y CACAHUATE Y ARANDANO

Descripción

La ciruela pasa, es una ciruela deshidratada, del mismo modo que lo son otras frutas que se deshidratan para su consumo, tales como los higos, albaricoques, melocotones, uvas, etcétera. Las ciruelas pasas sobresalen por la cantidad de fibra, minerales y antioxidantes que contienen, siendo un remedio natural largamente usado para casos de estreñimiento moderado.

Se denominan frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

Conformación

Conformación	
Fruta deshidratada	20 g
Oleaginosa	10 g

Características Sensoriales

Especificación	
Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Apariencia/Aspecto	Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de cada fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g

Humedad	Uva pasa: Máximo 18% Papaya Máximo 18%
Índice de peróxidos	Cacahuete, nuez 5meq/kg 70 meq/kg**1

Contaminantes Químicos	Límite máximo(mg/Kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	15µg/kg*

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

Materia extraña

El producto deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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



Para el 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/SSAI-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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	Kca l
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	m g
Hidratos de carbono	g
disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Además de la declaración por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSAI-2009.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD

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

3. United States Standards for Grades of Dehydrated (Low Moisture) Apples Effective date July 31, 1977

4. NORMA MEXICANA NMX-F-609-NORMEX-2002 ALIMENTOS UVA PASA ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.

5. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>

6. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.

7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.



8.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

9.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

NARANJA 500 g**Descripción**

La naranja es un fruto del árbol de la familia de las rutáceas; llega a medir hasta 10m de altura con la copa redondeada. Presenta tallos ligeramente espinosos, hojas coriáceas, elípticas, agudas y con el pecíolo provisto de alas estrechas, además de flores de color blanco muy perfumadas con 5 pétalos y numerosos estambres¹.

La naranja tiene una forma esférica que presenta, por lo general, una cáscara lisa de color verde, amarilla o anaranjada-rojizo, de olor agradable, pulpa jugosa dividida en gajos y cuyo sabor va de dulce al ácido².

La naranja se clasifica en los siguientes grados de calidad²:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la naranja, uniforme y con suficiente intensidad.
Olor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier olor extraño o desagradable.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma esférica. Cáscara lisa.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Sabor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Color	Debe ser de color característico de la naranja, uniforme y con suficiente intensidad.

Requisitos mínimos
Estar enteras.
Tener consistencia firme y de aspecto fresco.
Ser de forma y color característicos de la especie y de acuerdo a la variedad.
Estar sanas interior y exteriormente, excluyendo todo producto afectado por pudrición o que esté deteriorado de tal forma que no sea propio para su consumo.
Estar exentas de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).
Exentas de humedad exterior anormal.
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.
Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, el manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.



Tolerancias		
Extra	-Libre de defectos, salvo aquellos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su estado de conservación y presentación en el envase.	Hasta 5% de naranjas que no reúnan todos los requisitos para este grado, pero que satisfagan los del grado Primera.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Plaguicidas residuales
Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la naranja son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
0°C a 9°C	80-90%	56 días - 84 días

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF.

Envase y embalaje

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

El embalaje, debe ser de 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.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la 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

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 fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.

Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.
---------------------------	---	---

Percibibilidad

La naranja es un fruto no climatérico y por consiguiente durante la maduración y senescencia su tasa de respiración y niveles de producción de etileno son bajos. El momento de recolección condiciona por tanto su vida útil y calidad final con cambios en la coloración, pérdida de firmeza, aumento de la concentración de azúcares, descenso de almidón, reducción de acidez libre y otros cambios físicos y químicos. Estos fenómenos se pueden evitar durante periodos de tiempo variables con el control de la temperatura, humedad y composición atmosférica de la cámara frigorífica.

Los cambios que sufre la naranja cuando es conservada a temperaturas entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



Temporalidad

Se tiene oferta del cítrico durante todo el año en México, sin embargo, de febrero a abril se presenta la mayor producción, 39.6% del total nacional.

Mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
% de producción Nacional	8.4	10.4	15.7	13.3	13.5	13.3	3.8	4.2	3.1	3.2	5.9	5.1

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>.
2. 4. NMX-FF-027-SCFI-2007 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano- fruta fresca - naranja (*Citrus sinensis Osbeck*) - Especificaciones.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
 2. 4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
 3. 5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
 4. 6. Pérez-Aparicio, J., Zapata-Soberá, L., Lafuente-Rosales, V. y Toledano-Medina, M. (2007). Almacenamiento de naranjas cv. "Salustiana" y cv. "Valencia" y su influencia en la calidad del fruto. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81311221003>
 5. 7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/



PASTA PARA SOPA INTEGRAL

Descripción

Se define la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo-marrón.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo (UFC/g)
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	<10
<i>E. coli</i>	Ausente

Características fisicoquímicas

Características físicas	Límites
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13%
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13%
Cenizas	Máximo 1.25%
Fibra dietética	Mínimo 1.8g/30g (6%) *

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg / kg

Aditivos

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

Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe 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 su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
disponibles	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Además de la declaración por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

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

2. NORMA MEXICANA NMX-F-023-NORMEX-2002 ALIMENTOS-PASTA-CARACTERISTICAS, DENOMINACION, CLASIFICACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.

3. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

5. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



SARDINA EN SALSA DE TOMATE**Descripción**

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas cubierto con salsa de tomate, perteneciente a los siguientes géneros:

- Sardinops spp.
- Etrumeus spp.
- Engraulis spp.
- Opisthonema spp.
- Trachurus spp.

Características sensoriales

Especificación	
Color	Debe ser del color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser el característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Textura	Firme característica del producto enlatado en salsa de tomate, no debe ser correosa o masuda.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo(UFC/g)
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	425 g
Masa drenada	280 g
Sodio	Máximo 300mg/100g de producto
Proteína	Mínimo 18%

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo mg/Kg
Cadmio	0.5
Metilmercuri	10

o	
Plomo	10
Estaño*	100
Histamina	100

* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

Aditivos

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

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en el SEDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

El embalaje, debe ser de 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.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	m
	g
Hidratos de carbono	g
disponibles	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Además de la declaración por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.

		Lata abombada
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

- 1.NMX-F-179-SCFI-2001, Productos de la pesca. Sardinias y pescados similares enlatados. Especificaciones.
- 2.NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- 4.NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- 5.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 6.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- 7.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 8.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.



ANEXO 1C. COMBINACIONES DE RACIONES PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN MODALIDAD FRÍA

Para el Alimentación Escolaren modalidad fria se llevará a cabo la combinación de 5 tipos de raciones, las cuales se describen a continuación.

1	MENÚ (A)			
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES POR AÑO
	Leche líquida descremada natural	Brick de 250mL	1	224,000
	Galleta integral fortificada	Bolsa de 30 g	1	224,000
	Mix de cacahuete, uva, pasa y arándano	Bolsa de 30 g	1	224,000

2	MENÚ (B)			
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES POR AÑO
	Leche líquida descremada natural	Brick de 250mL	1	259,000
	Mini galleta tipo Integral sabor vainilla	Bolsa de 30 g	1	259,000
	Mix de cacahuete uva, pasa, manzana y arándano	Bolsa de 30 g	1	259,000

3	MENÚ (D)			
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES POR AÑO
	Leche líquida descremada natural	Brick de 250mL	1	252,000
	Barra de uva, pasa, avena, amaranto, cacahuete	Bolsa de 30 g	1	252,000
	Mix de cacahuete, uva, pasa, manzana y arándano	Bolsa de 30 g	1	252,000

4	MENÚ (E)			
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES POR AÑO
	Leche líquida descremada natural	Brick de 250mL	1	266,000
	Aritos multigrano sabor vainilla	Bolsa de 30 g	1	266,000
	Mix de cacahuete, uva, pasa y arándano	Bolsa de 30 g	1	266,000

5	MENÚ (F)			
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES POR AÑO
	Leche líquida descremada natural	Brick de 250mL	1	196,000
	Cereal integral maíz, arroz y amaranto sabor naranja	Bolsa de 30 g	1	196,000
	Mix de cacahuete uva, pasa, manzana y arándano	Bolsa de 30 g	1	196,000

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: _____

Persona física o moral: ___

Nombre del Representante: ___

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
Presente:

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 Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ 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: ALIMENTACIÓN ESCOLAR 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, EL DR. EDUARDO DÍAZ JUÁREZ, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL, ASISTIDO EN ESTE ACTO POR EL LIC. ARTURO GAYTÁN ZALDÍVAR, DIRECTOR ADMINISTRATIVO, POR DR. JUAN CARLOS MONTOYA GARAY, DIRECCIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS, REHABILITACIÓN Y ASISTENCIA SOCIAL; 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:

1.1.- Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 47 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 ° _

1.2.- 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.

1.3.- Que con fecha ___ de _____ del año 2022, el Dr. Esteban Alejandro Villegas Villarreal, Gobernador Constitucional del Estado de Durango, le otorgo nombramiento al Dr. Eduardo Díaz Juárez, como Director 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.

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

1.5.- Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, cuenta con los recursos suficientes no comprometidos según oficio de suficiencia presupuesta! N ° _____, de fecha _ de _____ de 2023.

1.6.- Que el presente contrato fue adjudicado a "EL PROVEEDOR" mediante el procedimiento de Licitación Pública Nacional No. LP/E/DIF/001/2023, relativo a la ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR 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, 54, inciso c) de la Ley contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal

1.7 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.1.1. 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, 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 I, el cual debidamente firmado forma parte integrante del presente contrato, así como a las **Especificaciones Técnicas de Calidad** (ETC) establecidas en el Anexo I.B de las Bases de la Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/001/2023, relativa a la ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, que por economía procesal las ETC se tienen por reproducidas en el Anexo I 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 I. "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.

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 I, 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:

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, N^o 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, Victoria de 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 I, El anticipo deberá garantizarse en términos 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 I. "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 I.A de la Licitación Pública Nacional N^o LP/E/DIF/001/2023, relativa a la ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR 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 I, 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 I; 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 I, 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 Gráfica 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.

SEXTA: VIGENCIA.- La vigencia del presente instrumento jurídico será del ____ de ____ hasta el 31 de diciembre de 2023.

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/001/2023.

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, aceptándose 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 c as en este contrato, siendo requisito indispensable la conformidad previa y por escrito de la pers 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 quedará 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 cumpla con la Imagen Gráfica requerida en el numeral IV del Anexo 1-A de la Licitación Pública Nacional N.º LP/E/DIF/002/2023, relativa a la ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR 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 a 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 o alizar modificaciones al presente instrumento jurídico, se efectuarán en los términos del artículo 46 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y se agregar en forma escrita 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 _____ de 2023.

Por el "DIF ESTATAL"

Por "EL PROVEEDOR"

Dr. Eduardo Díaz Juárez
Director General

C. _____
Apoderado Legal

Lic. Arturo Gaytán Zaldívar
Director Administrativos

Dr. Juan Carlos Montoya Garay
Dirección de Programas Alimentarios,
Rehabilitación y Asistencia Social



**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.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
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

En el entendido que, de no manifestarse con veracidad, acepto 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.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
P r e s e n t e

Para efectos de presentar proposición y en su caso poder celebrar el contrato respectivo con este Sistema en relación a la Licitación Pública: _____

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 FISICA, 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 FISICA, 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 Internacional.

(NOMBRE Y FIRMA DE A PERSONA FACULTADA)



ANEXO 7 PROPUESTA TÉCNICA

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

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 _____ Y QUE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS OFERTADOS CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE AL REQUERIMIENTO DEL EVENTO DE CONTRATACIÓN EN CITA.

LICITACIÓN PÚBLICA No. _____

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-partid	Insumo	Marca	Unidad de medida	Cantidad por Dotation	Cantidad Anual

{Nombre y firma del Representante Legal

ANEXO 8 PROPUESTA ECONÓMICA

LICITACIÓN PÚBLICA No. _____ 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.)

 (Nombre y firma del Representante Legal)

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social
CEDULA DE INSPECCION A ALMACENES

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 DIAS.
 EN CASO DE QUE EXISTA INSTANCIA DE INCONFORMIDAD LA PRESENTE ESTARÁ VIGENTE HASTA QUE



ANEXO 9 MODELO FIANZA DE 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 FÍSICA) 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 MARZO DE 2023, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° LP/E/DIF/001/2023, RELATIVA A LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR 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 AUTOMÁTICAMENTE 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 ELECCIÓN DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, A CUALQUIERA DE LOS PROCEDIMIENTOS LEGAL-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) COM DOMICILIO EN (DOMICILIO DE LA EMPRESA), EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/E/DIF/XXXX/20223 RELATIVA A LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA** ALIMENTO ALIMENTO, 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 PERÍODO 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 II. LUGARES Y CALENDARIO DE ENTREGA.

		PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE			TERCER TRIMESTRE			CUARTO TRIMESTRE		
ALIMENTACION ESCOLAR	TOTAL DESPENSA	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ALIMENTACION ESCOLAR CALIENTE	4,000	800	0	800	800	0	0	0	800	0	800
ALIMENTACION ESCOLAR FRIO	1,197,000	238,000	210,000	0	245,000	0	0	0	287,000	0	217,000
Leche líquida descremada natural	1,197,000	238,000	210,000	0	245,000	0	0	0	287,000	0	217,000
Galleta integral fortificada	224,000	49,000	35,000	0	42,000	0	0	0	63,000	0	35,000
Mini galleta tipo integral sabor vainilla	259,000	56,000	42,000	0	56,000	0	0	0	56,000	0	49,000
Barra de uva pasa, avena, amaranto, cacahuete	252,000	49,000	49,000	0	56,000	0	0	0	56,000	0	42,000
Aritos multigrano sabor vainilla	266,000	49,000	49,000	0	56,000	0	0	0	63,000	0	49,000
Cereal integral maíz, arroz y amaranto sabor naranja	196,000	35,000	35,000	0	35,000	0	0	0	49,000	0	42,000
Mix de cacahuete, uva, pasa y arándano	490,000	98,000	84,000	0	98,000	0	0	0	126,000	0	84,000
Mix de cacahuete uva, pasa, manzana y arándano	707,000	140,000	126,000	0	147,000	0	0	0	161,000	0	133,000
PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DIAS	TOTAL DESPENSA	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
MUJER EMBARAZADA	18,000	4,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
NIÑOS DE 6 A 24 MESES	18,000	4,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS	TOTAL DESPENSA	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS	60,000	15,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
ADULTOS MAYORES O PERSONAS CON DICAPACIDAD	185,016	46,254	15,418	15,418	15,418	15,418	15,418	15,418	15,418	15,418	15,418

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

Licitación Pública Nacional LPIE/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

La Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social 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 requerimientos de la Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social 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:

EL LICITANTE DEBERÁ ENTREGAR

- a) 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.
- b) Almacén "GÓMEZ DE DIF ESTATAL" sito Boulevard Forkadores y Calle Jesús García Corona s/n Col. Brittingham, Gómez Palacio, Durango.

ANEXO 12 "CEDULA DE INSPECCION DE ALMACEN"

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

ASPECTOS A EVALUAR	CUMPLIMIENTOS			OBSERVACIONES
INSTALACIONES, EQUIPOS Y SERVICIOS				
Ventanas y puertas con protección para prevenir ingresos de fauna	SI	NO	N/A	
Paredes, pisos y techo limpios y en buen estado	SI	NO	N/A	
Espacios limpio y ventilado	SI	NO	N/A	
Equipos de refrigeración y congelación completos y en buen estado	SI	NO	N/A	
Los sanitarios no tienen conexión ni ventilación directa con el área de almacenamiento.	SI	NO	N/A	
Lámparas limpias y con protección	SI	NO	N/A	
La iluminación es suficiente para la realización de las tareas.	SI	NO	N/A	
La ventilación es adecuada	SI	NO	N/A	
BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO				
Los pisos, paredes, puertas, techos del área de almacén y de recepción de insumos se encuentran limpios.	SI	NO	N/A	
Anaqueles, tarimas, mesas y/o repisas limpias.	SI	NO	N/A	
Los alimentos de empaque se encuentran evitando el contacto directo con el suelo.	SI	NO	N/A	
Se cuenta con bitácora de registro de recepción estableciendo cantidades recibidas, lote y fecha de caducidad.	SI	NO	N/A	
Se encuentra implementado el sistema PEPS	SI	NO	N/A	
Productos con fecha de caducidad vigente.	SI	NO	N/A	
Se cuenta con un área de rechazo identificada.	SI	NO	N/A	
Los envases de los productos se encuentran íntegros y en buen estado.	SI	NO	N/A	
HIGIENE PERSONAL				
El personal se presenta aseado.	SI	NO	N/A	
Ropa de trabajo íntegra y limpia.	SI	NO	N/A	
Se realiza el lavado de manos con la frecuencia requerida.	SI	NO	N/A	
Cubrepelo (red, gorra o cofia) y cubrebocas bien colocado.	SI	NO	N/A	
Ausencia de joyería o adornos en el personal (anillos, aretes, pulsera, etc.)	SI	NO	N/A	

Personal en condiciones óptimas de salud.	SI	NO	N/A	
SEGURIDAD				
El almacenamiento de sustancias químicas se encuentra separadas del área de manipulación de los alimentos.	SI	NO	N/A	
Las sustancias químicas se encuentran identificadas y en envase original.	SI	NO	N/A	
Se cuenta con ficha técnica y hoja de seguridad de los productos químicos utilizados.	SI	NO	N/A	
El área se encuentra libre de plagas.	SI	NO	N/A	
Se cuenta con programa para para control de fauna nociva que incluye vehículos.	SI	NO	N/A	
La empresa encargada del servicio de fumigación presenta licencia sanitaria vigente para el uso de plaguicidas.	SI	NO	N/A	
Se presenta reporte de servicios de fumigación, de acuerdo al programa de fumigación.	SI	NO	N/A	
Vehículos de traslado limpios y en buen estado	SI	NO	N/A	
OBSERVACIONES:				

FIRMA Y SELLO DEL ENCARGADO DEL ALMACÉN

FIRMA DE QUIEN REALIZA INSPECCIÓN

ANEXO 13 MANIFESTACIÓN DE NO CONFLICTO DE INTERESES

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

_____ de _____ de _____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente propuesta.

Nombre de los accionistas de la empresa licitante: _____ Nombre de la empresa o razón social: _____ Datos de la representación legal con la que acude, en su caso: _____

Con fundamento en el artículo 49 Fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, en correlación con los artículos 21 Fracción V, 33 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, correlativos al Título Quinto de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, reconociendo el alcance legal y tipo de responsabilidad civil o penal que de este se derive; _____ **(nombre del representante legal)** _____, bajo formal protesta de decir verdad manifiesto que ni mi representada, ni ninguno de sus socios, accionistas, empleados, o proveedores se encuentra en alguno de los siguientes supuestos: [Marcar con una "X" la respuesta de forma autógrafa]:

<p>Soy empleado (a) actualmente en alguna dependencia o entidad distinta a la contratante. Si la respuesta es Si, escriba su cargo. Cargo: _____</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>
<p>Soy empleado (a) actualmente de la dependencia o entidad contratante.</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>
<p>Soy socio o he formado parte de una sociedad con algún servidor público que labore para la dependencia o entidad contratante, o con sus familiares por consanguinidad hasta el cuarto grado, afinidad o civiles. Si la respuesta es Si, escriba el nombre, cargo y nombre del servidor público relacionado, así como nombre y tipo de sociedad. Nombre: Cargo: Nombre de la sociedad: Tipo de sociedad:</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>

<p>Cuento con poder general de representación para actos de administración, de dominio, pleitos y cobranzas o mandato público o privado que implique la participación de algún servidor público que labore en la dependencia o entidad contratante.</p> <p>Si la respuesta es Si, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado, así como tipo de poder.</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Cargo: _____</p> <p>Tipo de poder: _____</p>	SI	NO
<p>He realizado, directa o indirectamente, algún tipo de transferencia económica o de bienes, favores, gratificaciones, donaciones, servicios o cualquier otra dádiva, derivadas del ejercicio de las funciones de algún servidor público que labore en la dependencia o entidad contratante, para obtener la asignación de un contrato o algún otro beneficio.</p> <p>Si la respuesta es Si, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado, así como tipo de transferencia.</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Cargo: _____</p> <p>Tipo de transferencia: _____</p>	SI	NO
<p>He dado, entregado dinero algún servidor público para beneficiarme directamente con la obtener la asignación de un contrato o algún otro beneficio.</p> <p>Si la respuesta es Si, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado.</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Cargo: _____</p>	SI	NO
<p>Tengo relación familiar por consanguinidad hasta el cuarto grado, afinidad o civil, con algún servidor público que labore para la dependencia o entidad Contratante.</p> <p>Si la respuesta es Si, escriba nombre y cargo del servidor público relacionado, así como el tipo de parentesco.</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Cargo: _____</p> <p>Tipo de parentesco: _____</p>	SI	NO
<p>Tengo relaciones profesionales, laborales o de negocios formales o informales con algún servidor público que labore para la dependencia o entidad contratante, o con alguno de sus familiares por con sanguinidad hasta el cuarto grado, afinidad o civiles.</p> <p>Si la respuesta es Si, escriba nombre y cargo del servidor público relacionado, así como el tipo de relación.</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Cargo: _____</p>	SI	NO



<p>Tipo de relación:</p>		
<p>Estoy sujeta o sujeto a alguna influencia directa por algún servidor público por razones de obediencia, religiosidad, jerarquía, temor, o alguna otra causa. Si la respuesta es SI, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado, dependencia o entidad a la que pertenece y describa el tipo de influencia.</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Cargo: _____</p> <p>Dependencia o Entidad: _____</p> <p>Descripción: _____</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>
<p>Tengo relación familiar con algún servidor público que labore en alguna dependencia o entidad distinta a la contratante.</p> <p>Si la respuesta es SI, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado, dependencia o entidad a la que pertenece, así como tipo de relación.</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Cargo: _____</p> <p>Dependencia o Entidad: _____</p> <p>Tipo de relación: _____</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>
<p>Tengo relación personal con algún servidor público que labore en alguna dependencia o entidad distinta a la contratante.</p> <p>Si la respuesta es SI, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado, dependencia o entidad a la que pertenece, así como tipo de relación.</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Cargo: _____</p> <p>Dependencia o Entidad: _____</p> <p>Tipo de relación: _____</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>
<p>Tengo relación laboral, profesional o de negocios formales o informales con algún servidor público que labore en alguna dependencia o entidad distinta a la contratante.</p> <p>Si la respuesta es SI, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado, así como dependencia o entidad a la que pertenece</p> <p>Nombre: _____</p> <p>Cargo: _____</p> <p>Dependencia o Entidad: _____</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>

Manifiesto que **NO** Existe algún conflicto de interés entre mi representada, socios, accionistas, colaboradores y empleados de mi representada, y que en caso de existir un

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

Licitación Pública Nacional LPIE/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

conflicto de interés a futuro informaré a las autoridades correspondientes a efecto de que se tomen las medidas pertinentes.

De igual forma manifiesto que tengo conocimiento de los alcances y consecuencias legales en que se incurre quien realiza manifestaciones falsas de no conflicto de interés, contemplado en los artículos 61 al 68 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

Así mismo manifiesto mi obligación a desempeñar mis acciones para con las dependencias del estado, su personal y colaboradores de acuerdo con los principios de legalidad, honradez, transparencia, imparcialidad, eficacia y eficiencia.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.



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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 14 manifiesto información de carácter confidencial o comercial reservada, señalando los documentos o las secciones de éstos que la contengan, así como el fundamento por el cual considera que tengan ese carácter

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

____, ____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe _____ en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito de conformidad con lo dispuesto en los artículos 116, de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Durango, manifiesto bajo protesta de decir verdad que los documentos que mi representada proporciona a la convocante (indicar sí o no) contienen información de carácter confidencial o reservada, tal y como lo son (señalar los documentos en caso de contener información confidencial y especificarlos señalando el fundamento que consideren)

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.

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

Licitación Pública Nacional LPIE/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 15 manifiesto aviso de funcionamiento COFEPRIS

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

____, ____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en la República Mexicana mi representada(_____), cuenta por lo menos con un almacén, que tiene el Aviso de Funcionamiento de Establecimientos ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (o Secretaria de Salud, vigente, el cual [no ha sido modificado, o en su caso, señalar si cuenta con modificaciones] y dentro del mismo se acredita la relación con el objeto social de mi representada.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.



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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 16 manifestación bajo protesta de decir verdad que el licitante cuenta con la autorización del fabricante o mayorista, en su caso, para la distribución de los bienes objeto de la presente licitación

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

_____ de _____ de _____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada es Distribuidor Autorizado de los productos que oferta en la presente licitación. Y además cuenta con la experiencia, personal técnico especializado, instalaciones, equipo y demás necesarios para cumplir satisfactoriamente con el suministro y con los compromisos contractuales que se deriven de la presente Licitación.

Así mismo, manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada cuenta con la autorización del fabricante o mayorista, para la distribución de los bienes objeto de la presente licitación.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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 17 manifestación del licitante en caso de ser productor o fabricante de los insumos alimenticios

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

_____ de _____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada es Fabricante de los siguientes insumos:

PRUDUCTO	MARCA COMERCIAL	GRAMAJE	PRESENTACION

Victoria de Durango, Durango a {día} de {mes} de {año}.

**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.

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 18 manifestacion del licitante en caso de ser productor o fabricante de los insumos alimenticios

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

____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que a mi representada NO le aplica la condición de Fabricante señalada en la letra q. del Punto 4.1 Documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa) de las bases de la presente licitación.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 19 manifestación bajo protesta de decir verdad, que los Insumos Alimentarios que oferta cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Normas Internacionales y Normas de Referencia aplicables

[CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE]

_____ de ____ de _____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que los insumos alimentarios que ofertamos cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Normas Internacionales y Normas de Referencia aplicables, de manera enunciativa más no limitativa: NON-251-SSA1-2009, NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-014-SSA3-2013, NOM-043-SSA2-2012.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 20 Garantía de calidad y vida de anaquel.

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

____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado, mi representada se obliga a entregar los Insumos Alimentarios con una Garantía de vida de anaquel acorde al tiempo indicado para cada Insumo Alimentario descrito en el Anexo 1B de las presentes bases, y de NO cumplir con esta obligación, mi representada tiene pleno conocimiento que será acreedora a las penas convencionales establecidas en las bases de la presente Licitación.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

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.

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 21 Carta compromiso pago de laboratorios

[CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE]

____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada Asumirá el costo de los análisis de laboratorios citados en el inciso d) del Punto número 4.1.1. Propuesta Técnica, dentro de las 24 horas posteriores a que le sea indicada a mi representada la cuenta bancaria a la que hay que realizar el pago respecto del costo de los análisis a realizar respecto las muestras de los productos.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 22 Carta compromiso Mantenimiento de Marca de Insumos y productos

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

_____ de _____ de _____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada, los insumos Alimentarios que entregue durante la vigencia del contrato, desde la primera entrega y todo momento serán de la misma marca, presentación descripción, especificaciones técnicas de calidad, embalaje y etiquetado acorde a lo establecido en los Anexos 1, 1-A y 1-B.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 23 Carta compromiso transportación y manejo de los insumos

[CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE]

____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada los insumos alimenticios serán transportados en unidades vehiculares destinadas únicamente a la distribución de los mismos, en óptimas condiciones de higiene, en constante limpieza y desinfección para evitar la contaminación de Insumos Alimentarios; asimismo, manifiesto que mi representada garantizará la protección de los insumos alimentarios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.

Por último, manifiesto que mi representada en caso de que existan insumos que requieran refrigeración o congelación transportará dichos insumos de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 24 Carta compromiso Embalaje Original

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

_____ de _____ de _____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada garantiza que los insumos permanecerán con el embalaje original y que se mantendrán cerrados para evitar su contaminación.

Así mismo manifiesto que en el caso de estibar los productos, se realizará de acuerdo a las especificaciones indicadas por el proveedor con respecto al número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), para impedir el rompimiento y exudación de empaques.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 25 Carta compromiso Entrega de los Insumos Alimentarios

[CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE]

____ de ____ de ____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada, mi representada garantizará que la entrega de los insumos alimentarios se realizará en los siguientes lugares: 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., así como en Almacén "GÓMEZ DE DIF ESTATAL" sito Boulevard Forkadores y Calle Jesús García Corona s/n Col. Britingham, Gómez Palacio, Durango, en las fechas señaladas en el Anexo 11 de las presentes bases de licitación, sin costo extra para la convocante, en estricto apego a las especificaciones técnicas de calidad establecidas en el Anexo 1-B, conforme la presentación establecida en el Anexo 1-A.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 26 Carta compromiso percederos

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

____ de ____ de ____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango,
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa {_____} participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe {_____}, en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada, entregará únicamente 03- tres Insumos Alimentarios Percederos ofertados conformados de Frutas, establecidos por la convocante en el apartado del programa que contenga percederos (---), lo cual se hará del conocimiento al licitante adjudicado con 15 días de anticipación al cambio de los insumos alimentarios a requerir en las dotaciones subsiguientes por entregar.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 27 Carta compromiso Presentación y etiquetado de los Insumos Alimentarios

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

____, ____ de ____ de ____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicada, mi representada garantiza que desde la segunda entrega señalada en el anexo T1 los insumos alimentarios serán suministrados con la presentación (etiquetado, leyendas, logotipos) establecida en el Anexo1-A.

Victoria de Durango, Durango a {día} de {mes} de {año}.

**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 28 Carta compromiso Embalaje Secundario

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

____, ____ de ____ de ____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada, mi representada se compromete a entregar un paquete de los Insumos Alimentarios descritos en los lotes correspondientes a cada uno de los programas que conforman la presente licitación, contenidos en el Anexo 1, en un embalaje/envase secundario, los que deberán ser de un material, dimensiones y forma en los cuales se puedan agrupar de una manera adecuada, y que soporte el apilamiento de estos de tal manera que se impida el rompimiento y exudación de empaques originales de cada insumo alimentario.

Así mismo mi representada se compromete a cumplir a partir de la segunda entrega, con la imagen gráfica establecida en el Anexo1-A de las presentes Bases.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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 29 Carta compromiso Impartición de capacitaciones

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

____ de ____ de ____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada, mi representada se compromete a realizar capacitaciones en todos los niveles de la cadena de suministro desde el almacenamiento y hasta la entrega de los insumos, respecto del personal de mi representada, dichas capacitaciones deberán impartirse sobre los siguientes tópicos:

- Buenas prácticas de almacenamiento
- Sistema de primeras entradas- primeras salidas (PEPS)
- Buenas prácticas en la elaboración de alimentos (en caso de que el proveedor sea fabricante de uno o más productos).
- Técnica e importancia en el lavado de manos.
- Lavado y desinfección de alimentos (en caso de que manipule los alimentos sin empaques)
- Prevención de enfermedades Transmitidas por Alimentos,
- Contaminación de los alimentos.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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 30 Garantía Defectos y Vicios Ocultos

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

_____ de ____ de _____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada, mi representada responderá por los defectos o vicios ocultos y de calidad de los Insumos Alimentarios objeto de la presente licitación, en la que acepta que la convocante podrá en cualquier momento verificar las condiciones de los mismos.

En caso de que la convocante entregue observaciones o problemas que deriven en un rechazo de los Insumos Alimentarios, por no cumplir con las especificaciones y características, mi representada se compromete a reponer dichos Insumos Alimentarios deficientes, en un periodo máximo de 24 horas, a partir de la notificación que por cualquier medio le haga el área responsable.

Así mismo, mi representada se obliga a responder por los daños y perjuicios que se lleguen a causar a la Convocante o a terceros, por los defectos o vicios ocultos que, en su caso, lleguen a presentar los Insumos Alimentarios que suministre mi representada en virtud de la adjudicación del presente procedimiento de licitación.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.

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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 31 MANIFESTACION DE PRECIOS FIJOS

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

_____ de _____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección de Servicios Administrativos
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que los precios unitarios establecidos en la Propuesta Económica serán a Precio Fijo durante la vigencia del contrato en caso de resultar adjudicado.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

**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.

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

Licitación Pública Nacional LPE/DIF/001/2023

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO 32 PERIODO DE VALIDEZ DE LA PROPUESTA

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

____, ____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.

P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que la propuesta económica tendrá validez de por lo menos 60 días naturales obligatoria hasta la formalización del contrato respectivo.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

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 33
ACEPTACIÓN DEL ARTICULO 41 QUATER DE LA LEY DE ADQUISICIONES
ARENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO

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

____ de ____ de ____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección de Programas Alimentarios, Rehabilitación y Asistencia Social.
P r e s e n t e

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito declaro bajo protesta, que acepto lo estipulado en el apartado **8. OTRAS ESTIPULACIONES ESPECÍFICAS** de las presentes bases de licitación, así como, lo preceptuado en el artículo 41 Quater de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, en el cual estipula la retención del cinco al millar (0.5%) del monto del importe líquido, sin incluir el impuesto al Valor Agregado, derivado de las adquisiciones realizadas por las dependencias, en los términos que se señale en el pedido o contrato; Los importes derivados de la retención serán entregados mensualmente al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado, en términos de las disposiciones aplicables, los cuales serán destinados exclusivamente a la implementación y apoyo de programas de tratamiento para niñas, niños y adolescentes con cáncer en el Estado.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

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.



