

ANEXO 1 DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS”

**PARTIDA 1
“PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR”**

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	Huevo Fresco	Docena	40	190,000
2	Frijol Bayo Refrito	Pouch 1 Kg	40	190,000
3	Avena en Hojuelas	Bolsa 400 g	20	95,000
4	Aceite Vegetal Mixto	Botella 900 mL	10	47,500
5	Lenteja en Grano	Bolsa 500 g	40	190,000
6	Arroz Super Extra	Bolsa 1 Kg	30	142,500
7	Harina de Maíz Nixtamalizado	Paquete 1 Kg	30	142,500
8	Atún Aleta Amarilla en Agua	Lata 140 g	60	285,000
9	Leche Descremada Polvo Adicionada con Hierro y Vitaminas A y D	Bolsa 240 G	100	475,000
10	Soya Texturizada	Bolsa 1 Kg	6	28,500

No. de Beneficiarios por dotación: 50

Días por dotación: 40

Total de dotaciones en el año: 4,750

**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.

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 Super Extra	Bolsa 1 Kg	1	1,500	18,000
2	Avena en Hojuelas	Bolsa 400 g	1	1,500	18,000
3	Manzana o Limón o Naranja en bolsa	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000
4	Chícharo y Zanahoria	Pouch 220 g	1	1,500	18,000
5	Frijol Bayo Refrito	Pouch 1 Kg	1	1,500	18,000
6	Lenteja en Grano	Bolsa 500 g	2	1,500	36,000
7	Atún Aleta Amarilla en Agua	Lata 140 g	1	1,500	18,000
8	Sardina en Salsa de Tomate	Lata 425 g	1	1,500	18,000
9	Leche Entera en Polvo Fortificada	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000
10	Pollo Deshebrado	Pouch 200 g	1	1,500	18,000
11	Cacahuete Natural	Bolsa 250 g	1	1,500	18,000
12	Huevo Fresco	Docena	1	1,500	18,000
13	Complemento Alimenticio Mujer Embarazada o en Periodo de Lactancia	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000
	Caja Corrugado	MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA			

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	Avena en Hojuelas	Bolsa 400 g	1	1,500	18,000
2	Chícharo y Zanahoria	Pouch 220 g	2	1,500	36,000
3	Arroz Super Extra	Bolsa 1 Kg	1	1,500	18,000
4	Manzana o Limón o Naranja en bolsa	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000
5	Lenteja en Grano	Bolsa 500 g	1	1,500	18,000
6	Frijol Bayo Refrito	Pouch 1 Kg	1	1,500	18,000
7	Pollo Deshebrado	Pouch 200 g	1	1,500	18,000
8	Pasta para Sopa Integral (codo)	Bolsa 200 g	2	1,500	36,000
9	Cereal Fortificado Tipo Papilla Alimenticio Menores de 6 a 24 meses	Bolsa 300 g	1	1,500	18,000
	Caja Corrugada	LACTANTES 6 A 24 MESES			

**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	Frijol Bayo Refrito	Pouch 1 Kg	1	5,000	60,000
2	Lenteja en Grano	Bolsa 500 g	1	5,000	60,000
3	Leche Entera en Polvo Fortificada	Bolsa 500 g	2	5,000	120,000
4	Avena en Hojuelas	Bolsa 400 g	1	5,000	60,000
5	Arroz Super Extra	Bolsa 1 Kg	1	5,000	60,000
6	Manzana o Limón o Naranja, en bolsa	Bolsa 500 g	1	5,000	60,000
7	Sardina en Salsa de Tomate	Lata 425 g	1	5,000	60,000
8	Chícharo y Zanahoria	Pouch 220 g	1	5,000	60,000
9	Huevo Fresco	Docena	1	5,000	60,000
	Caja Corrugado				NIÑOS 2 A 5 AÑOS

LOTE “B”					
POBLACIÓN 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	Harina de Maíz Nixtamalizado	Paquete 1 kg	1	15,418	185,016
2	Arroz Super Extra	Bolsa 1 Kg	1	15,418	185,016
3	Avena en Hojuela	Bolsa 400 g	1	15,418	185,016
4	Chícharo y Zanahoria	Pouch 220 g	1	15,418	185,016
5	Ciruela Pasa Sin Hueso	Bolsa 300 g	1	15,418	185,016
6	Aceite Vegetal Mixto	Botella 500 mL	1	15,418	185,016
7	Frijol Bayo Refrito	Pouch 1 Kg	1	15,418	185,016
8	Lenteja en Grano	Bolsa 500 g	2	15,418	370,037
9	Atún Aleta Amarilla en Agua	Lata 140 g	1	15,418	185,016
10	Sardina en Salsa de Tomate	Lata 425 g	1	15,418	185,016
11	Leche Descremada Polvo Adicionada con Hierro y Vitaminas A y D	Bolsa 240 g	1	15,418	185,016
12	Manzana o Limón o Naranja, en bolsa	Bolsa 500 g	1	15,418	185,016
13	Huevo Fresco	Docena	1	15,418	185,016
	Caja Corrugado				ADULTOS MAYORES Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD

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	
Modalidad caliente	El desayuno es la comida más importante del día, ayuda a mejorar la retención de información, favoreciendo el desempeño escolar.
	Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana
	Come frutas y verduras
	Consume verduras y frutas de temporada
	Reducir el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de sodio
Atención Alimentaria en los Primeros 1000 Días	
Mujer Embarazada o en periodo de lactancia	Consume alimentos ricos en vitamina C, junto con leguminosas, favorece la absorción del Hierro que ayuda a prevenir la anemia durante el embarazo.
	Limita el consumo de bebidas azucaradas y de alimentos con elevado contenido de grasas, azúcar y sal.
	Reduce el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de sodio.
Lactantes menores de 6 a 24 meses	Para alimentación complementaria preferir verduras, frutas y cereales.
	La leche es importante en la alimentación de los pequeños, ya que proporciona calcio y vitamina D esenciales para un correcto desarrollo.
Atención Alimentaria a Grupos Prioritarios	
Niños de 2 a 5 años	Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana.
	Come frutas y verduras.
	Consume verduras y frutas de temporada.
	Reduce el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de sodio.
Adultos Mayores y Personas con Discapacidad	Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana
	Consume verduras y frutas de temporada
	Reduce el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de sodio

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/SSAI-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 en orden cuantitativo;
- 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) Declaratoria precautoria de ingredientes (alérgenos, intolerancias o hipersensibles)
- l) Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, número, código postal, entidad federativa);
- m) País de origen;
- n) Identificación de lote;
- o) Fecha de caducidad o consumo preferente vigente;
- p) Condiciones para la conservación del Insumo Alimentario;
- q) Información en español;
- r) Instrucciones de uso o preparación;
- s) Productos preenvasados con Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSAI-2010
- t) 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;
- u) 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.
- v) Recomendaciones saludables descritas en el numeral 1 del presente Anexo; y
- w) 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.

IV. 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, 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

Firma compuesta en formato horizontal

Estado de Durango, y Logotipo del Estado de Durango en los siguientes términos:

Formación horizontal



NOTA: Los materiales que se diseñen para los programas de la EIASADC 2024, 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 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 y vertical está construida por el Escudo Nacional, logotipo de la Secretaría de Salud con su descriptivo, logotipo de Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia junto con su descriptivo y logotipos estatales.

Tipografía.

GMX: La tipografía Institucional

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



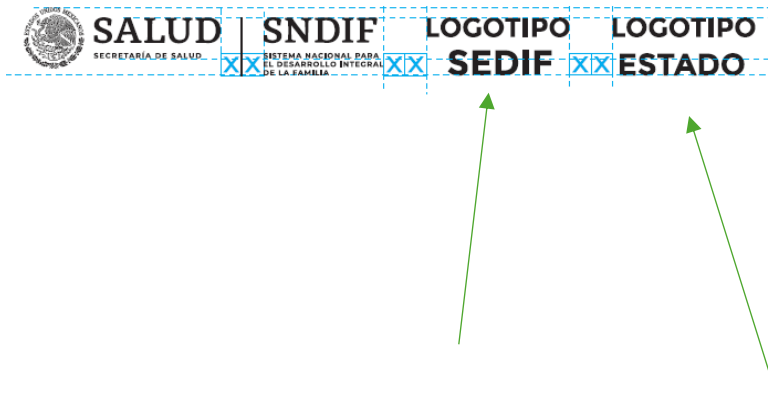
Formación vertical



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



Formación vertical



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.



e) Color.

Los colores en la placa institucional del SNDIF durante la veda electoral son: Negro 100%, Negro al 70% y Blanco.

C:0, M:0, Y:0, K:100 R: 29, G: 29, B:27 #1D1D1B	NEGRO
C:0, M:0, Y:0, K:70 R: 112, G: 111, B:111 #706F6F	GRIS
C:0, M:0, Y:0, K:0 R: 255, G: 255, B:255 #FFFFFF	BLANCO

f) Una Tinta. Aplicaciones Cromáticas.

En casos especiales el imago tipo puede utilizarse a una tinta, cuando las aplicaciones requieran el uso del imago tipo en alto contraste, no deberá incluir a los próceres. No está permitido el uso del imago tipo 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.

Negro 100% (K)



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 2024 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 kermis, 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 2024

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.

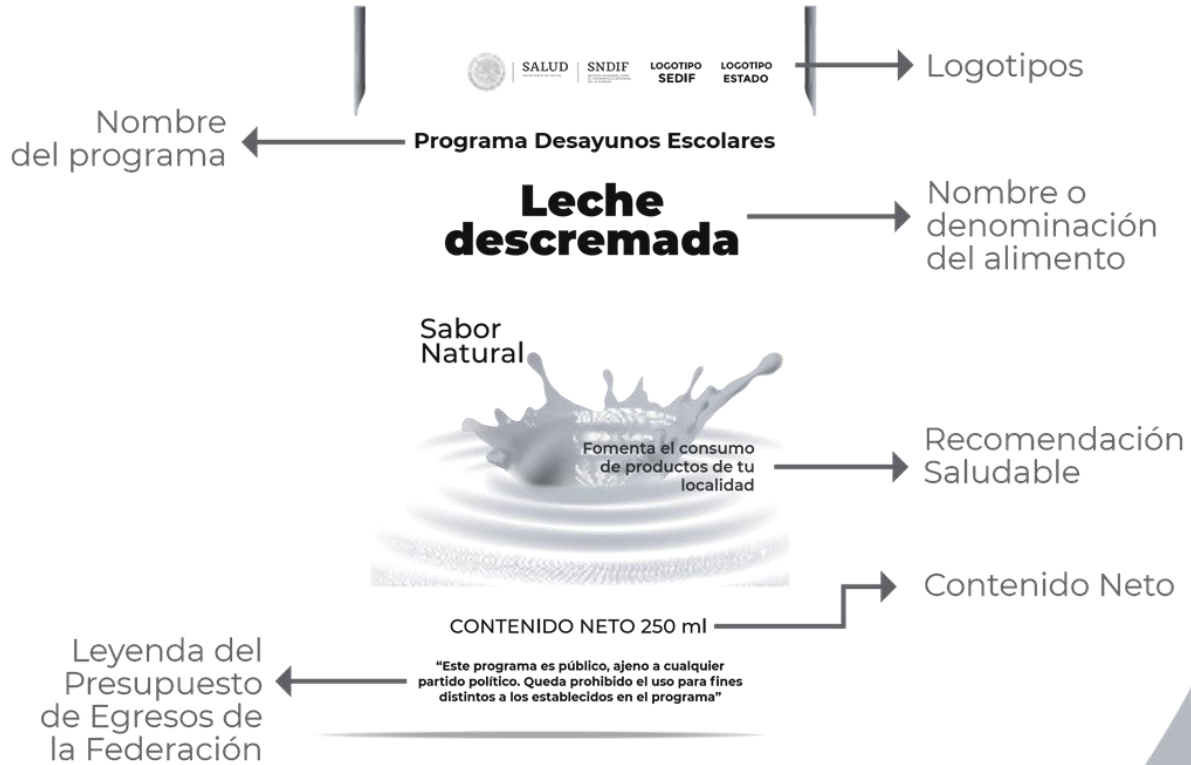
De acuerdo a lo establecido en dicha norma, para que los insumos alimenticios no contengan sellos de advertencia, estos deberán de apegarse a los lineamientos establecidos en el artículo segundo transitorio. Debiendo incluir los sellos de advertencia cuando la norma lo requiera.

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 placa 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 DE APLICACIÓN EN
INSUMOS ALIMENTICIOS**

Opción 2 Escala de grises

Formato horizontal



Durante la veda electoral se recomienda que los envases tanto primarios como secundarios de los productos de las dotaciones alimentarias se imprimen en color negro (una tinta) o escala de grises.





Ejemplo



Declaración Nutricional		
Contenido energético por envase:	81.7 kcal (345.6 kJ)	
	100 g	Porción 30 g
Contenido energético	273.2 kcal (1155.6 kJ)	81.7 kcal (345.6 kJ)
Proteínas	2.3 g	0.7 g
Grasas totales	4.4 g	1.3 g
Grasas saturadas	1.4 g	0.4 g
Grasas trans	88.1 mg	26.4 mg
Grasas poliinsaturadas	0.7 g	0.2 g
Grasas monoinsaturadas	2.3 g	0.7 g
Colesterol	0.0 mg	0.0 mg
Hidratos de carbono disponibles	56.1 g	16.8 g
Azúcares	11.0 g	3.3 g
Azúcares añadidos	6.5 g	2.0 g
Fibra dietética	26.1 g	16.8 g
Sodio	49.6 mg	14.9 mg

Ingredientes: Harina de trigo, polidextrosa, isomalt, sal, esencia de vainilla, miralite, lecitina de soya, bicarbonato de sodio, fécula de maíz, acemite, agua y manteca palmhydra. Contiene gluten, lecitina (soya).

CONSERVÉSE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

Uso exclusivo del DIF Estatal Colima
Denuncias y quejas a los Tels. (312) 314 15 78 (312) 316 31 06 dalimenta.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

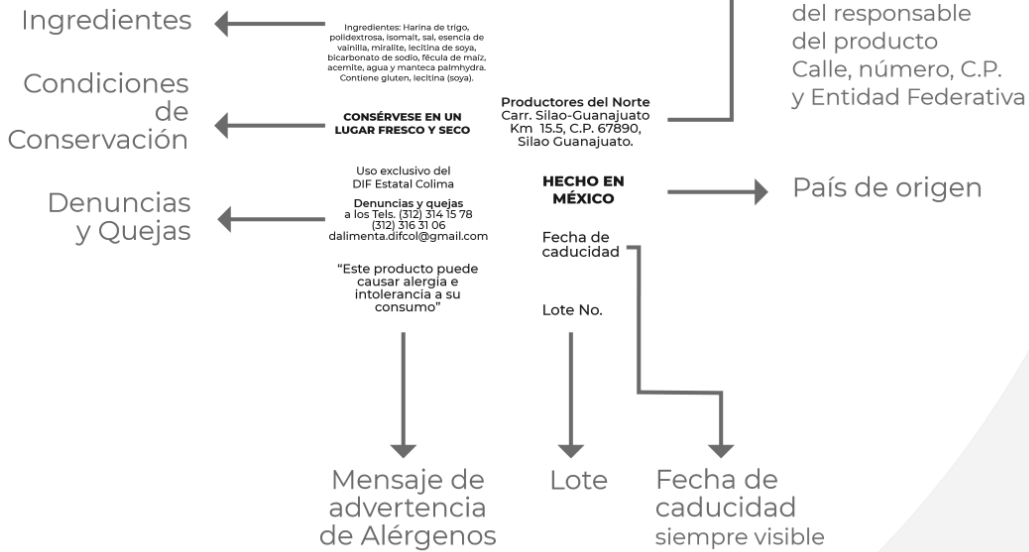
Lote No.

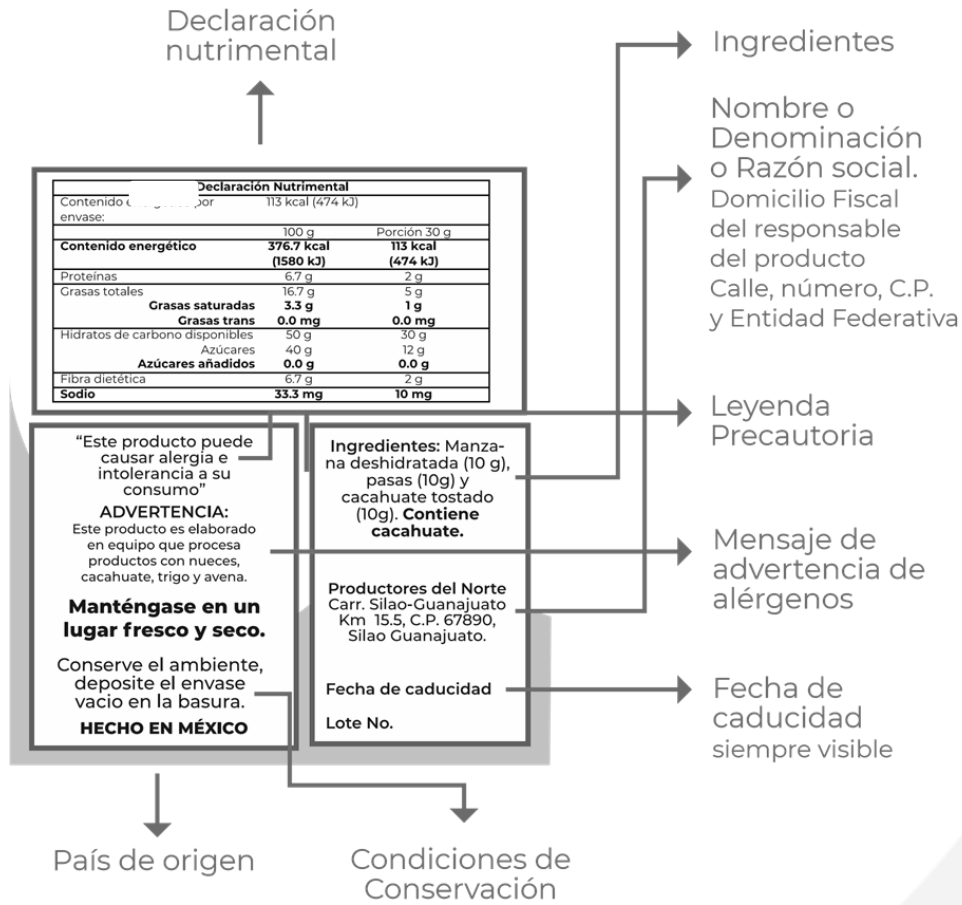


Ejemplo

Declaración
nutrimental

Declaración Nutricional		
Contenido energético por envase:	81.7 kcal (345.6 kJ)	
	100 g	Porción 50 g
Contenido energético	273.2 kcal	81.7 kcal
	(1155.6 kJ)	(345.6 kJ)
Proteínas	2.9 g	0.7 g
Grasas totales	4.4 g	1.1 g
Grasas saturadas	1.4 g	0.4 g
Grasas trans	88.1 mg	26.4 mg
Grasas poliinsaturadas	0.7 g	0.2 g
Grasas monoinsaturadas	2.3 g	0.7 g
Colesterol	0.0 mg	0.0 mg
Hidratos de carbono disponibles	50.1 g	16.8 g
Azúcares	11.0 g	3.3 g
Azúcares añadidos	6.5 g	2.0 g
Fibra dietética	0.0 g	0.0 g
Sodio	49.6 mg	14.9 mg





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 200 g

Declaración Nutricional		
Contenido energético por envase:	648 kcal (2752 kJ)	
	100 g	Porción 50 g
Contenido energético	324 kcal (1376 kJ)	162 kcal (688 kJ)
Proteínas	13 g	6.5 g
Grasas totales	2.8 g	1.4 g
Grasas saturadas	1 g	0.5 g
Grasas trans	0 mg	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	60 g	30 g
Azúcares	4 g	2 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Fibra dietética	11 g	5.5 g
Sodio	8 mg	4 mg

Modo de preparación: Siempre cocine la pasta en suficiente agua hirviendo de 10 a 15 minutos. Sazone al gusto.

Ingredientes: Sémola de trigo duro, sulfato ferroso, nicotinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico.
Contiene gluten.

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

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

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

Manténgase en un lugar fresco y seco.

Fecha de caducidad

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

Lote No.

HECHO EN MÉXICO





Declaración Nutricional	
Contenido energético por porción	750 kcal (7400 KJ)
Contenido energético	150 kcal (1490 KJ)
Proteínas	10.0 g
Grasas totales	1.0 g
Grasas saturadas	0.0 g
Grasas trans	0.0 mg
Preparado de carbohidratos disponibles	10.0 g
Azúcares añadidos	0.0 g
Fibra dietética	1.0 g
Sodio	4 mg

MODO DE PREPARACIÓN:
 Limpie y lave las lentejas antes de su preparación.

Para 4 porciones
 1. Ponga 1 taza de lentejas en una cacerola.
 2. Cúbralas con 5 tazas de agua y cueza a fuego bajo durante 40 minutos aproximadamente o hasta que estén suaves y tiernas.
 3. Ponga sal al gusto.

Manténgase en un lugar fresco y seco.

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

INGREDIENTES: Lenteja

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

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

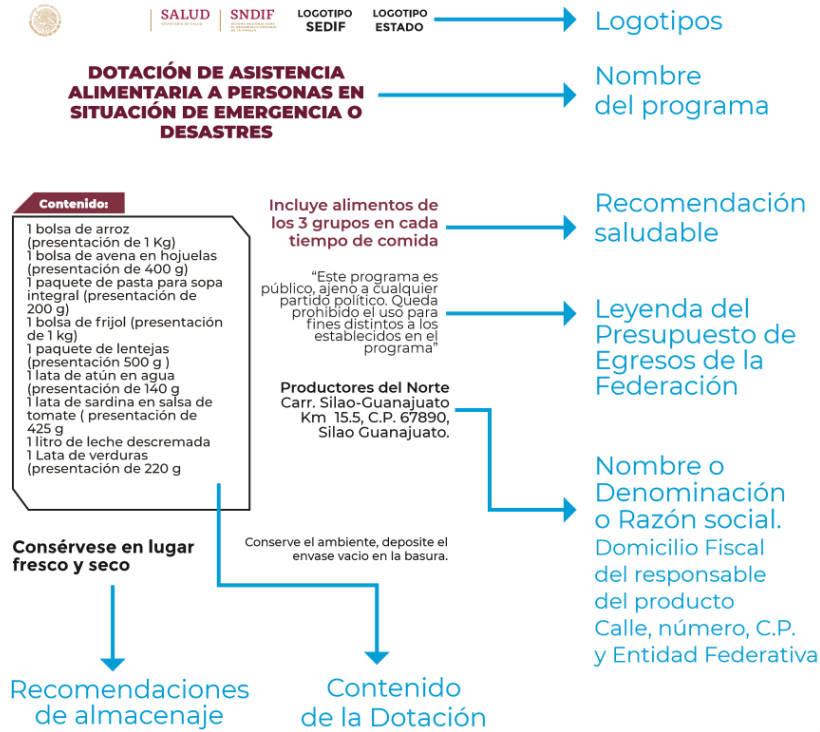
Productores del Norte
 Carr. Silao-Guanajuato Km. 15.5, C.P. 371990, Silao Guanajuato.

Fecha de caducidad
 Lote No.

HECHO EN MÉXICO



k.2) ENVASE SECUNDARIO. BOLSA



ENVASE SECUNDARIO. CAJA

EJEMPLO DE APLICACIÓN EN INSUMOS ALIMENTICIOS

Envase secundario a una tinta



DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Contenido Energético 4 141 kcal
 por envase (17 020 kJ)

Por 100 ml

Contenido Energético 828 kcal (3 404 kJ)

Proteínas	0,0 g
Grasa Totales	92,0g
Grasas Saturadas	14,0 g
Grasas Trans	875 mg
Grasa Polinsaturada	53,9
Acido Linoléico (Omega 3)	5,8 g
Acido Linoléico (Omega 6)	48,1 g
Grasa Monoinsaturada	23,2 g
Acido Oléico (Omega 9)	23,1 g
Colesterol	0,0 mg
Hidratos de Carbono Disponibles	0,0 g
Azúcares	0,0 g
Azúcares Añadidos	0,0 g
Fibra Dietética	0,0 g
Sodio	0,0 mg

ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

CONT. NETO 900 mL

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

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

CONSERVELO TAPADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
 HECHO EN MÉXICO

No. de lote y fecha de caducidad indicados en el envase.

Quejas y sugerencias:
 Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
 Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 10.
 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos.
 C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.

¡Comuníquese con nosotros!

618.137.9160
 dif.nutricion@durango.gob.mx

area sin barriz

Datos de Nutrición
 Tamaño de la porción 100g

Cantidad por porción	
Calorías 169	Calorías de grasa 65
% Valor Daily	
Grasa total 7g	11%
Grasa saturada 2g	11%
Grasas trans	
Colesterol 68 mg	23%
Sodio 42 mg	2%
Carbohidratos totales 0g	0%
Fibra dietética 0g	0%
Azúcares 0g	
Proteínas 24g	
Vitamina A	6% • Vitamina C 5%
Calcio	9% • Hierro 2%

*Porcentaje de Valores diarios están en 2,000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

INGREDIENTES: Arroz entero
PUUEDE CONTENER: TRIGO Y SOYA

Conserve el producto en un lugar fresco, seco y libre de humedad y exposición al sol, aun después de abierto el empaque.

Consuma preferente, lote y origen se encuentran impresos en el empaque.

IMPORTADO Y ENVASADO POR
 PRODUCTORA MEXICANA DE ARROZ S.A. DE C.V.
 AV. MANATÍ #247, COL. PARQUE INDUSTRIAL OLMECA, VERACRUZ, VER., MÉXICO, C.P. 91808
 TEL: 229 690 2050

PRODUCTO IMPORTADO DE E.U.A.

5 12345 00010 7

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

ARROZ SUPER EXTRA

CONT. NETO 1 kg

INSTRUCCIONES BÁSICAS DE USO PARA PREPARAR 200 g DE ARROZ.

- 1- Coloque 1 taza (200 g) de arroz en un recipiente. Seleccione y retire cualquier materia extraña del producto como otros granos, hojas, piedritas, etc.
- 2- Ponga 2 tazas (220 ml) de agua a hervir, cuando esté hirviendo agregue el arroz y espere a que vuelva a romper el hervor. Deje hervir por 5 minutos.
- 3- Tapar y bajar la flama al mínimo. Dejar cocer el arroz por 10 minutos más o hasta que el líquido se consuma.
- 4- Apagar la flama y deje reposar por 5 minutos. Remover para separar los granos; tapar y dejar reposar por 10 minutos aproximadamente para que esponje.

NOTA: Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo del equipo de cocina con el que cuente.
 SUGERENCIAS: El arroz puede sazonar al amez con ingredientes al gusto, tallo como: sal, aceite o manteca, vegetales, etc. Si lo desea, puede freír el arroz antes de cocerlo.

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

Reduce el uso de sal y el consumo de alimentos en alto contenido de sodio.

Quejas y sugerencias:
 Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
 Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105
 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos.
 C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.

¡Comuníquese con nosotros!

618.137.9160
 dif.nutricion@durango.gob.mx

¡Con valor y corazón!

AREA DE SELLADO



Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa. En una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana.

¡Comuníquese con nosotros!

Industria Campo Fresco SA de CV
Carretera Federal de Irapuato - Silao # 13357
Col. La Colera, CP 36610
Irapuato, Guanajuato, México.

¡Comuníquese con nosotros!

#18.537.9168
dif.nutricion@durango.gob.mx

Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa. Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana.

DESCRIPCIÓN DE LOS ÍTEMES A LICITAR

1.- Hojuela de Avena empaquetada en 400g. C/400

Código	Dif - Hojuela	Unidad	C/400
Alínea	Dif - Alínea C		
Bienes de Dif			
Alínea (D)			
Alínea (E)			
Alínea (F)			
Alínea (G)			
Alínea (H)			
Alínea (I)			
Alínea (J)			
Alínea (K)			
Alínea (L)			
Alínea (M)			
Alínea (N)			
Alínea (O)			
Alínea (P)			
Alínea (Q)			
Alínea (R)			
Alínea (S)			
Alínea (T)			
Alínea (U)			
Alínea (V)			
Alínea (W)			
Alínea (X)			
Alínea (Y)			
Alínea (Z)			

Elaborado por: Oficina de Bases de Datos

Revisado por: Oficina de Bases de Datos

Fecha de actualización: 10/05/2024

¡Comuníquese con nosotros!

Industria Campo Fresco SA de CV
Carretera Federal de Irapuato - Silao # 13357
Col. La Colera, CP 36610
Irapuato, Guanajuato, México.



Empaquetado por:
Industria Campo Fresco SA de CV
Carretera Federal de Irapuato - Silao # 13357
Col. La Colera, CP 36610
Irapuato, Guanajuato, México.

¡Comuníquese con nosotros!

#18.537.9168
dif.nutricion@durango.gob.mx

Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa. Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana.



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



CONT. NETO 400 g

AVENA
HOJUELA DE AVENA

CONT. NETO 400 g

DECLARACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 100g de Avena Hojuela Caudal
Caudal: 100g (100g) (100g)

Proteínas	8.7 g
Grasas Totales	3.8 g
Grasas Saturadas	0.8 g
Grasas Trans	0.0 mg
Carbohidratos de rápida disponibilidad	
Almidón	24.1 g
Carbohidratos totales	6.8 g
Fibra dietética	8.3 g
Sal	0.2 mg

Porción por envase: 400g
Cantidad energética por envase:
1 000.5 kcal (4 184.8 kJ)

Lea y Cuidado
Indicaciones en el empaque.

Ingrediente: Avena Hojuela
Contiene Gluten
Puede contener soya, nuez y almendra.



Modo de Preparación

- 1.- Hierva el agua junto con una pequeña ración de canela.
- 2.- Al hervir vacía 1 taza de Avena Hojuela.
- 3.- Cocinar a fuego lento por aproximadamente 10 minutos o hasta que observes suavamiento el hervor
- 4.- Dejar enfriar.
- 5.- Lista, prepárala a tu gusto, puedes añadir tus complementos favoritos.



Quiéjen y sugerencias:

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

DIF
Con valor y corazón!

¡Comunícate con nosotros!

Indicados por:
Industria Cereales Fritados SA de CV
Carrera Federal 48 Surpono, Blvd. # 13557
Col. La Corona, CP 34013
Tijuana, Baja California, México

458.137.9160
dif.nutricion@durango.gob.mx

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

**CACAHUATE
NATURAL**

CONT. NETO **250 g**

**CACAHUATE
NATURAL**

CONT. NETO **250 g**

**CACAHUATE
NATURAL**

CONT. NETO **250 g**

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Para un 100% de energía proveniente de los carbohidratos. Contiene 100% de fibra dietética soluble.

Proteína	6.7 g
Grasa total	0.0 g
Grasa saturada	0.0 g
Grasa monoinsaturada	0.0 g
Grasa poliinsaturada	0.0 g
Hidratos de carbono disponibles	25.0 g
Fibra dietética	25.0 g
Carbohidratos	25.0 g
Almidón	0.0 g
Almidón resistente	0.0 g
Almidón soluble	0.0 g
Almidón insoluble	0.0 g
Almidón total	0.0 g
Almidón soluble y resistente	0.0 g
Almidón total (excluyendo fibra)	0.0 g

Para más información consulte el etiquetado nutricional en el envase.

Ingrediente: Avena Hojuela

Contiene Gluten

Puede contener soya, leche y almendra.

Consérvese en un ambiente seco y libre de humedad.

Este Producto No Contiene Señales ni Leyendas

Modo de Preparación

1. Hervir el agua hasta con una pequeña ración de avena.
2. Al servir servir 1 taza de Avena Hojuela.
3. Colocar 1 cucharada por aproximadamente 10 minutos a hasta que alcancen suavemente al hervir.
4. Dejar enfriar.
5. Lavar, prohibido a la pasta, pueden añadir los complementos favoritos.

RECIBO EN MÉXICO

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño por porción: 5 cucharadas soperas copeteadas (50 g).
Porciones por envase: 6

CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE		kcal	
		kJ	5 847.00
		kcal	1 389.00
		Por 100g	Por 50g
		kJ	974.50
		kcal	231.50

	CONTENIDO ENERGÉTICO	Por 100g		Por 50g	
		kJ	kcal	kJ	kcal
PROTEÍNAS	Proteínas	13.00	6.50	6.50	3.25
LÍPIDOS	Grasa saturada	15.00	7.50	7.50	3.75
	Ácidos grasos Trans	0.00	0.00	0.00	0.00
	Grasa monoinsaturada	3.00	1.50	1.50	0.75
	Grasa poliinsaturada	9.00	4.50	4.50	2.25
GLÚCIDOS	Carbohidratos	35.00	17.50	17.50	8.75
	Hidratos de carbono	69.00	34.50	34.50	17.25
OTROS	Azúcares	12.00	6.00	6.00	3.00
	Fibra dietética	3.00	1.50	1.50	0.75
VITAMINAS	Sodio	270.00	135.00	135.00	67.50
	A (eq. de Retinol)	400.00	200.00	200.00	100.00
	B1 (Tiamina)	0.70	0.35	0.35	0.175
	B2 (Riboflavina)	0.08	0.04	0.04	0.02
	B3 (Niacina)	11.00	5.50	5.50	2.75
	B6 (Piridoxina)	1.00	0.50	0.50	0.25
	B9 (Folacina)	180.00	90.00	90.00	45.00
	B12 (Cobalamina)	1.70	0.85	0.85	0.425
	Cofeina	35.50	17.75	17.75	8.875
	Ácido Pantoténico	5.60	2.80	2.80	1.40
	C (Ácido Ascórbico)	40.00	20.00	20.00	10.00
	D (Colecalciferol)	10.00	5.00	5.00	2.50
	E (Tocoferol)	6.00	3.00	3.00	1.50
	K1	28.00	14.00	14.00	7.00
Biotina	14.00	7.00	7.00	3.50	
MINERALES	Calcio	800.00	400.00	400.00	200.00
	Cloruro	250.00	125.00	125.00	62.50
	Cofeina	810.00	405.00	405.00	202.50
	Yodo	75.00	37.50	37.50	18.75
	Hierro	15.00	7.50	7.50	3.75
	Magnesio	85.00	42.50	42.50	21.25
	Manganeso	0.84	0.42	0.42	0.21
	Fósforo	700.00	350.00	350.00	175.00
	Potasio	690.00	345.00	345.00	172.50
	Zinc	15.00	7.50	7.50	3.75

Ingredientes: Concentrado proteico de amaranto, harina de avena, harina de soya, proteína aislada de soya, grasa vegetal de soya y/o canola, azúcar, inulina, lecitina, goma xantana, ascorbato sódico, bitartrato de colina, nicotinamida, acetato de tocoferol, pantotemato de calcio, clorhidrato de piridoxina, riboflavina, clorhidrato de tiamina, palmitato de retinol, ácido fólico, floquonona, biotina, colecalciferol, cianocobalamina, fosfato dipotásico, fosfato dicálcico, óxido de magnesio, fumarato ferroso, óxido de zinc, yoduro de potasio.

HECHO EN MÉXICO POR:
D.M. MEXICANA SA DE CV
Puerto Vallarta #604-A, Col. La Fe,
San Nicolás de los Garza, N.L., Méx., C.P. 66477,
Tel. (81) 8364-0564, www.dmmexicana.com.mx,
ventas@dmmexicana.com.mx

FORMULADO POR: D-M Laboratories
una división de Dairy Manufacturers, Inc.
Phosipe, Texas, 75078, U.S.A.,
Tel.: (001) 972.347-2878

TIPO PAPILLA PARA MENORES DE 6 - 24 MESES

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDFIF
SECRETARÍA NACIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN FAMILIAR DE LA CIUDAD DE DURANGO

DIF
DURANGO

**CEREAL
FORTIFICADO**

Adicionado con:

CALCIO / HIERRO / ZINC

25 VITAMINAS Y MINERALES

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

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

Quejas y sugerencias:

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

Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105, Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos. C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.

¡Comunícate con nosotros!

918.137.9160
dif.nutricion@durango.gob.mx

CONT. NETO **300 g**

sure nutrition

Complemento alimenticio en polvo. Proporciona proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales.

SURE NUTRITION es recomendado para menores con alimentación insuficiente o para reforzar su alimentación.

MODO DE PREPARAR PAPILLA

Mezclar 50 g ó 5 cucharadas soperas copeteadas de SURE NUTRITION con 5 cucharadas de agua hervida.

5 Cucharadas soperas copeteadas de agua hervida + 5 Cucharadas soperas copeteadas de SURE NUTRITION = Papilla

Recomendación diaria: Ingerir 3 porciones de 50 g siguiendo el modo de preparación.

ESTE PRODUCTO NO ES UN MEDICAMENTO.

EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO RECOMIENDA Y DE QUIEN LO USA.

RECOMENDACIONES: No se debe administrar el contenido de este sobre un mes después de abierto. Si este producto cambia de color, olor, apariencia o si su fecha de caducidad ha expirado debe desecharse. Cierre bien el sobre después de abierto y consérvese en un lugar limpio, fresco y libre de humedad. Preparado el producto, manténgase en refrigeración.

Consérvese limpio el medio ambiente.

Deposite el envase vacío en la basura.

Sabor, lote y fecha de caducidad:



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA



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

Chicharos y Zanahoria

MASA
DRENADA **110 g**

CONT.
NETO **220 g**

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

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

Declaración Nutricional

Contenido energético por envase	484 kcal (205.7 kJ)
	Por: 100 g
Contenido energético	44 kcal (187 kJ)
Proteínas	3 g
Grasas totales	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	8 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 mg
Fibra dietética	4 g
Sodio	260 mg

ESTE PRODUCTO NO CONTIENE SELLOS NI LEYENDAS

Ingredientes: Agua, chícharos, zanahoria y sal yodada.

INSTRUCCIONES DE USO

Práctico y listo para utilizar, ideal para cocinar o para adicionar a tus comidas como complemento.
Listo para comerse.

Refrigérese una vez abierto.

Quejas y sugerencias:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105. Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos. C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.

¡Comunícate con nosotros!

618.137.9160

dif.nutricion@durango.gob.mx



HECHO EN MÉXICO

FECHA Y LOTE DE CADUCIDAD
IMPRESOS EN EL EMPAQUE

ENVASADO POR:
Grupo Alimenticio ROECH S. de R.L. de C.V.
Cerrada Domingo Fausto No.1, Villa Hermosa,
Ameca, Jalisco. C.P. 46600.

Campos Frescos
Instituto del
Subsuelo Campo Fresco S.A. de CV
Carretera Federal de Mexico a Toluca
#11807, C.P. La Grana, CP 84915
Mexico, Sonora, Mexico.

Ingeniería: Graciela Pasa y Roberto
de Prado como consultores.
Puede contactarse a través de:
Teléfono: 52 54 1 222 22 22
Correo electrónico: info@camposfrescos.com.mx

Quéjese y sugerencias:
Módulo para el Desarrollo Integral de la Familia del
Estado de Durango
Carretera Federal de Mexico a Toluca
C.P. 84915 de la Ciudad de Durango, S.L.R.
Teléfono 52 54 1 222 22 22
Correo electrónico: atencion@difmgo.gob.mx

ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS.

Ciruela Pasa
SIN HUESO

Cont.
Neto: 300 g

CIRUELA PASA

Declaración Nutricional

Porción 100g	
Calorías	270 kcal (1 130 kJ)
Proteína	7 g
Grasa Total	0 g
Grasa Saturada	0 g
Grasa Trans	0 g
Almidón de cañitas (chips)	0 g
Almidón	0 g
Almidón dietético	0 g
Fibra Dietética	1 g
Sodio	3 mg

Hecho por empresa: 3
Cantidad por paquete por envase: 300g (1 093 g)

¡Con Valor y corazón!
"Este Producto ha Contado con el Sello del Corazón"
Lima y Calidad Indicados en el empaque.

¡Códigos QR!
¡Códigos QR!

Este programa es público, abierto a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los contemplados en el programa. Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana.

ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS

COMPLEMENTO ALIMENTICIO

MUJER EMBARAZADA O PERIODO DE LACTANCIA

Datos de Nutrición
Tamaño de la porción 100g

Cantidad por porción	
Calorías 169	Calorías de grasa 65
% Valor Daily	
Grasa total 7g	11%
Grasa saturada 2g	11%
Grasas Trans	
Coolesterol 68 mg	23%
Sodio 42mg	2%
Carbohidratos totales 0g	0%
Fibra dietética 0g	0%
Azúcares 0g	
Proteínas 24g	
Vitamina A 6%	Vitamina C 5%
Calcio 9%	Hierro 2%

* Porcentaje de Valores diarios están en 2,000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

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

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

Quejas y sugerencias:
Módulo para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Carretera Federal de Mexico a Toluca
C.P. 84915 de la Ciudad de Durango, S.L.R.
Teléfono 52 54 1 222 22 22
Correo electrónico: atencion@difmgo.gob.mx

Información nutricional para el consumo diario. Este complemento alimenticio está diseñado para complementar la alimentación de las mujeres embarazadas o en periodo de lactancia. Contiene vitaminas y minerales esenciales para el desarrollo de la vida fetal y la salud de la madre. Se recomienda consumir una ración diaria de 500g.

CONT. NETO 500 g



ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Limón
Cont. Neto: 1 Kg

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

Consuma frutas y verduras de la temporada.

Quejas y sugerencias:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105. Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos.
C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.



ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Naranja
Cont. Neto: 1 Kg

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

Consuma frutas y verduras de la temporada.

Quejas y sugerencias:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105. Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos.
C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.



ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Manzana

Cont. Neto: 500 Grs

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

Come frutas y verduras.

Quejas y sugerencias:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105. Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos.
C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.



Datos de Nutrición
Tamaño de la porción 100g

Cantidad por porción

Categoría	Cantidad	% Valor Daily
Categorías	169	Calorías de grasa 65
Grasa total	7g	11%
Grasa saturada	2g	11%
Grasas Trans		
Colesterol	60 mg	23%
Sodio	42mg	2%
Carbohidratos totales	0g	0%
Fibra dietética	0g	0%
Azúcares	0g	
Proteínas	24g	
Vitamina A	6%	Vitamina C 5%
Calcio	9%	Hierro 2%

* Porcentaje de Valores diarios están en 2,000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

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

Reducir el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de azúcar.

Quejas y sugerencias:
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango. Blvd. José María Rosales 100, P.O. Box 100, Durango, Coahuila de Zaragoza, México.
Tel: 667 312 1000
www.difdurango.gob.mx

Comunícate con nosotros!
☎ 667 312 1000
✉ dif.nutricion@durango.gob.mx

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

HARINA DE MAÍZ

NIXTAMALIZADO

CONT. NETO 1 kg

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

Frijol Bayo Refrito

CONT. NETO 1 Kg

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

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

¡Comunícate con nosotros!

☎ 618.137.91.60
✉ dif.nutricion@durango.gob.mx

HECHO EN MÉXICO
FECHA Y LOTE DE CADUCIDAD IMPRESOS EN EL EMPAQUE

ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | **SNDIF** SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA | **DIF** DURANGO | **DURANGO**

LECHE

ENTERA EN POLVO FORTIFICADA

CONT. NETO **500 g**

5 12345 00010 7

Datos de Nutrición
Tamaño de la porción 100g

Cantidad por porción		Colorías de grasa 65
		% Valor Daily
Colorías 169		
Grasa total 7g		11%
Grasa saturada 2g		11%
Grasa Trans		
Colesterol 68 mg		23%
Sodio 42mg		2%
Carbohidratos totales 0g		0%
Fibra dietética 0g		0%
Azúcares 0g		
Proteínas 24g		
Vitamina A	8% +	Vitamina C 5%
Calcio	9% +	Hierro 2%

* Porcentaje de Valores diarios están en 2,000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

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

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

Quejas y sugerencias:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105, Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos, C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.

¡Comuníquese con nosotros!

618.137.9160

dif.nutricion@durango.gob.mx



DIF
¡Con valor y corazón!

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño por porción:	Cantidad de porciones:
3 cucharadas soperas copetadas (28.8 g)	8,33 por envase

CONTENIDO ENERGÉTICO 3 640,34 kJ / 857,66 kcal

CONTENIDO ENERGÉTICO POR PORCIÓN kJ 182,80 / 437,06 kcal 157,06 / 37,64

NUTRIENTES

Proteínas propias de la leche en base a sólidos no grasos (gramos)	g	4,08	34,00	9,79
Grasas Totales (Incluyendo Grasas saturadas)	g	0,18	1,50	0,43
Grasas Trans	mg	0,00	0,00	0,00
Hidratación de carbono disponible	g	6,24	52,90	14,98
Azúcares	g	6,24	52,90	14,98
Azúcares añadidos	g	0,00	0,00	0,00
Fibra dietética	g	0,00	0,00	0,00
Sodio	mg	44,42	370,00	106,56

VITAMINAS

Vitamina A (en Retinol)	µg	60,00	300,00	1440,00	2500
Vitamina D (Ergocalciferol)	µg	0,70	5,85	168	1700

* **LecheLak** contiene 7,0 µg de vitamina D y 600 µg equivalentes de Retinol por litro.

** Valores de referencia de referencia para la población mexicana INCM-SSA (2015)

*** Información basada en 100 ml preparados según las instrucciones de preparación de la etiqueta.

Ingredientes: Leche descremada en polvo, palmitato de retinol, colesiferol y lecitina. Este producto contiene Leche.

Azúcares Totales provenientes de la leche.

Recomendaciones: Conserve este sobre en un lugar fresco, seco y libre de humedad. No se debe almacenar el contenido de este sobre en recipientes de aluminio. Si este producto cambia de color, olor, apariencia o si el fecha de caducidad ha expirado, debe desecharse. Cierre bien el sobre después de abrirlo y consérvelo en un lugar limpio, fresco y libre de humedad. Preparado el producto, manténgase en refrigeración.

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

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

Consérvese limpio el medio ambiente. Deposite el envase vacío en la basura.

HECHO EN MEXICO POR:
D.M. MEXICANA SA DE CV
Puerto Vallarta 8604-A, Col. La Fe, San Nicolás de los Garza N.L., Méx., C.P. 66477.
Tel. 81-8364-6564, ventas@d-mexicana.com.mx, www.d-mexicana.com.mx

ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS
ALIMENTACIÓN ESCOLAR

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | **SNDIF** SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA | **DIF** DURANGO | **DURANGO**

LECHE

DESCREMADA EN POLVO

Instantánea
Adicionada con Vitaminas A y D

CONT. NETO **240 g**

LecheLak
Leche Descremada en Polvo
Adicionada con Vitaminas A y D

MODO DE PREPARACIÓN

Para preparar un vaso:
A 220 ml. de agua hervida fría o caliente, agregar 28.8 g de LECHELAK * o 3 cucharadas soperas copetadas y revolver.

3 Cucharadas soperas copetadas de LecheLak + 220 ml de agua hervida fría o caliente = 1 vaso preparado de LecheLak

Para preparar un litro:
A 920 ml. de agua hervida fría o caliente, agregue 120 g de LECHELAK * o 13 cucharadas soperas copetadas y revolver.

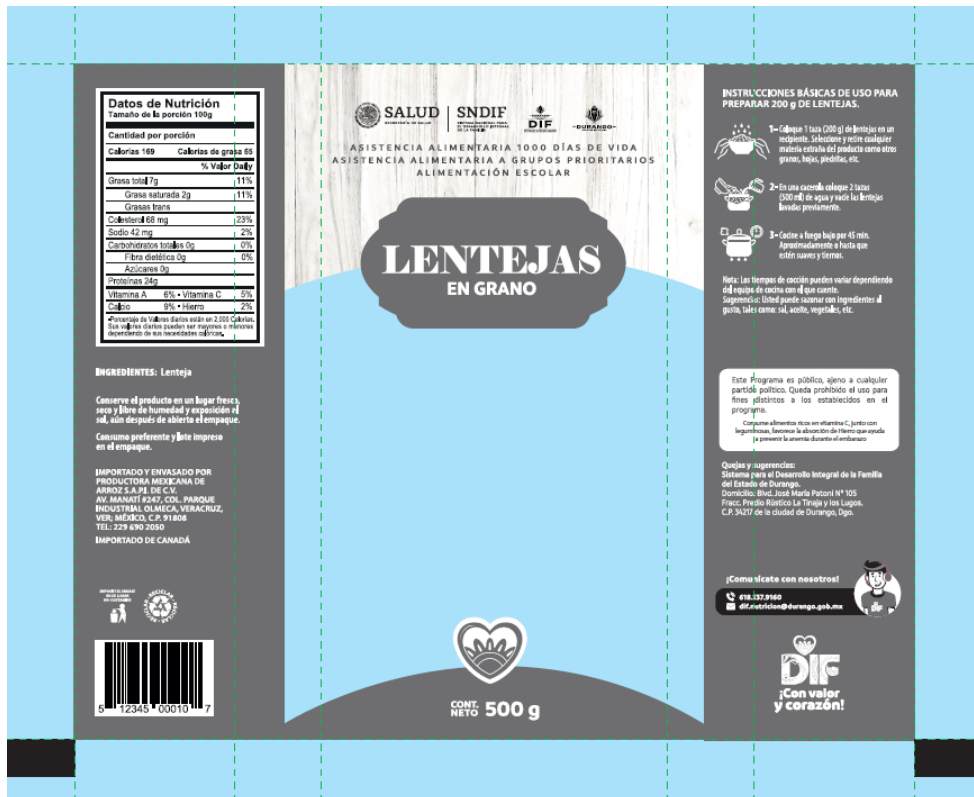
13 Cucharadas soperas copetadas de LecheLak + 920 ml de agua hervida fría o caliente = 1 litro preparado de LecheLak

Quejas y sugerencias:
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105, Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos, C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.

Comuníquese con nosotros
618.137.9160
dif.nutricion@durango.gob.mx

DIF
¡Con valor y corazón!

Leto y Fecha de Caducidad:





ATENCIÓN ALIMENTARIA PRIMEROS 1000 DIAS
ATENCIÓN A GRUPOS PRIORITARIOS

Pollo Deshebrado

MASA DRENADA **200 g**  **CONT. NETO 205 g**

"Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana.

¡Comunícate con nosotros!

☎ 618.137.9160
✉ dif.nutricion@durango.gob.mx





CONSEJO DE LUGAR
RECICLA
CONSEJO DE LUGAR
RECICLA

HECHO EN MÉXICO

FECHA Y LOTE DE CADUCIDAD
IMPRESOS EN EL EMPAQUE

Datos de Nutrición	
Cantidad por porción	
Energía	1000 kcal
Carbohidratos	20g
Proteínas	20g
Grasas	10g
Fibra	2g
Sodio	100mg
Calcio	100mg
Hierro	100mg
Ácido fólico	100mcg
Vitamina A	1000IU
Vitamina B1	1000mcg
Vitamina B2	1000mcg
Vitamina B3	1000mcg
Vitamina B6	1000mcg
Vitamina B12	1000mcg
Vitamina C	1000mg
Vitamina E	1000IU
Vitamina K	1000mcg



SARDINAS
EN SALSA DE TOMATE

200 g  425 g



¡Comunícate con nosotros!

☎ 618.137.9160
✉ dif.nutricion@durango.gob.mx

SALUD | SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF | SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DIF | DURANGO

DURANGO

ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Soya Texturizada

MASA DRENADA

CONT. NETO 1 kg

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

El desayuno es la comida más importante del día, ayuda a mejorar la retención de información favoreciendo el desempeño DE LICENCIA DURANGO o escolar.

¡Comunícate con nosotros!

618.137.9160

dif.nutricion@durango.gob.mx

CONSUMO EN USOS SEGUROS Y SÍCOS

PAQUETE RECICLABLE

CONSERVACIÓN DEL AMBIENTE

HECHO EN MÉXICO

FECHA Y LOTE DE CADUCIDAD IMPRESOS EN EL EMPAQUE

DISEÑO DE CAJA CORRUGADA POR PROGRAMA



PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS

ADULTOS MAYORES Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD

APOYOS Alimentarios

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

Reduce el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de sodio.

QUEJAS Y SUGERENCIAS:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105, Fracc. Predio Rústico La Tinajay los Lugos,
C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.

618.137.9160

dif.nutricion@durango.gob.mx



PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS

ADULTOS MAYORES Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Contenido

- 1 Harina de Maíz Nixtamalizado
- 1 Arroz Super Extra
- 1 Avena en Hojuela
- 1 Chicharo y Zanahoria en pouch
- 1 Ciruela Pasa en bolsa
- 1 Aceite Vegetal Mixto
- 1 Frijol Bayo Refrito en pouch
- 2 Lenteja en Grano
- 1 Atún Aleta Amarilla en agua
- 1 Sardina en Salsa de Tomate
- 1 Leche Descremada Polvo Adicionada con Hierro y Vitaminas A y D
- 1 Manzana o Limón o Naranja en bolsa
- 1 Huevo Fresco





PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS

NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS

APOYOS Alimentarios

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

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

QUEJAS Y SUGERENCIAS:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Domicilio: Blvd. José María Patón N° 105, Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos,
C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.

618.137.9160

dif.nutricion@durango.gob.mx



PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS

NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS

Contenido

- 1 Frijol Bayo Refrito en pouch
- 1 Lenteja en Grano
- 2 Leche Entera en Polvo Fortificada
- 1 Avena en Hojuelas
- 1 Arroz Super Extra
- 1 Manzana o limón o Naranja en bolsa
- 1 Sardina en Salsa de Tomate
- 1 Chicharo y Zanahoria en pouch
- 1 Huevo Fresco





PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS

MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA

APOYOS Alimentarios

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

Consuma alimentos ricos en vitamina C, junto con leguminosas, favorece la absorción del Hierro que ayuda a prevenir la anemia durante el embarazo.

QUEJAS Y SUGERENCIAS:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105. Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos.
C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.

618.137.9160

dif.nutricion@durango.gob.mx



PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS

MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA

Contenido

- 1 Arroz super extra
- 1 Avena en hojuelas
- 1 Manzana o Limón o Naranja en bolsa
- 1 Chicharo y Zanahoria en pouch
- 1 Frijol Bayo Refrito en pouch
- 2 Lenteja en Grano
- 1 Atún Aleta Amarilla en Agua
- 1 Sardina en Salsa de Tomate
- 1 Leche Entera en Polvo Fortificada
- 1 Pollo Deshebrado
- 1 Cacahuete Natural
- 1 Huevo Fresco
- 1 Complemento alimenticio mujer embarazada o en periodo de lactancia



PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS

LACTANTES 6 A 24 MESES

APOYOS Alimentarios

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

La leche es importante en la alimentación de los pequeños, ya que proporciona calcio y vitamina D esenciales para un correcto desarrollo.

QUEJAS Y SUGERENCIAS:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Domicilio: Blvd. José María Patoni N° 105, Fracc. Predio Rústico La Tinaja y los Lugos,
C.P. 34217 de la ciudad de Durango, Dgo.

618.137.9160

dif.nutricion@durango.gob.mx



PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS

LACTANTES 6 A 24 MESES

Contenido

- 1 Avena en Hojuelas
- 2 Chicharo y Zanahoria en pouch
- 1 Arroz Super Extra
- 1 Manzana o Limón o Naranja en bolsa
- 1 Lenteja en Grano
- 1 Frijol Bayo Refrito en pouch
- 1 Pollo Deshebrado
- 2 Pasta para Sopa Integral (codo)
- 1 Cereal Fortificado Tipo Papilla Menores de 6 a 24 meses



**ANEXO 1-B “ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD
INSUMOS 2024”
CONTENIDO**

INTRODUCCION	73
CONSIDERACIONES GENERALES	73
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD	75
SIMBOLOS Y ABREVIATURAS	76
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 900 mL	77
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 500 mL	81
ARROZ SUPER EXTRA	85
ATÚN EN AGUA ALETA AMARILLA	89
AVENA EN HOJUELAS	94
CACAHUATE NATURAL	98
CEREAL FORTIFICADO TIPO PAPILLA PARA LACTANTES DE 6 A 24 MESES	102
CIRUELA PASA SIN HUESO	106
COMPLEMENTO ALIMENTICIO PARA MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA	110
ENSALADA DE VERDURAS (CHICHAROS CON ZANAHORIA)	8
FRIJOLES BAYOS REFRITOS	12
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	16
HUEVO EN CASCARON (Docena)	20
LECHE DESCREMADA EN POLVO ADICIONADA CON HIERRO VITAMINA A Y D	23
LECHE ENTERA EN POLVO	28
LENTEJA EN GRANO	33
LIMÓN 500 g	37
MANZANA 500g	41
NARANJA 500 g	45
PASTA PARA SOPA INTEGRAL	49
POLLO DESHEBRADO	53
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	57
SOYA TEXTURIZADA	61

INTRODUCCION

1. 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.

CONSIDERACIONES GENERALES

2. Con el objetivo de contribuir a un estado nutricional adecuado en los grupos de atención prioritaria, el SNDIF establece que los insumos alimenticios otorgados en los programas, 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 establecen los limites máximos nutrimentales a todos los insumos alimenticios entregados en los programas de la EIASADC:

	Energía	Azucares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	< 275 kcal totales	<10% del total de energía provenientes de azucares libres	<10% del total de energía provenientes de grasas saturadas	<1% del total de energía provenientes de grasas trans	< 300 mg
Líquidos en 100 mL de producto	< 275 kcal totales				Bebidas sin calorías: < 45 mg de sodio

3. Los insumos deben presentar etiquetas originales con la declaración nutrimental, no se aceptan dobles etiquetas o sobre etiquetado en la declaración nutrimental.
4. Las especificaciones del embalaje será las siguientes; cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 32 kg/cm2, resistente, inocuo, que no altere la calidad de los insumos, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca protección para impedir su deterioro exterior, que facilite su manipulación y almacenamiento, así como su distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:
 - La leyenda PEF (Presupuesto de egresos de la Federación) vigente “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 - Logotipos correspondientes (Pleca institucional)
 - Contenido de la dotación
 - País de origen
 - Nombre del programa

La forma de la caja no puede ser cubico, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuyó entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas, la cinta adhesiva será de fusión en caliente para sellado industrial manual o automatizado de cartón, para peso mediano y/o pesado dependiendo de la carga. El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cortón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

Estructura de las ETC:

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 a 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 EIASADC 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

% - Porcentaje

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 están constituido 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 triacilglicerol 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, trasparente.
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		Método de prueba
	Mínimo	Máximo	
Contenido neto	900 mL		
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	-	0.05%	NMX- F-101-SCFI-2012
Humedad y materia volátil	0.05%	0.05%	NMX-F-116-SCFI-2012
Índice de peróxidos	-	1.0 meq/kg	NMX-F-154-SCFI-2010
Estabilidad OSI a 110°C*	5	-	NMX-F-012-SCFI-2010
Impurezas insolubles	-	0.02%	NMX-F-215-SCFI-2006
Ácidos grasos trans	-	3.5 %	NMX-F-089-SCFI-2008
Perfil de ácidos grasos		Típico	NMX-F-017-SCFI-2011

Materia extraña		Libre	NMX-F-473-SCFI-2012
Color		20A-2.0R Escala Lovibond	NMX-F-116-SCFI-2012

**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. NMX-F-808-SCFI-2018

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 al 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.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 500 mL

Descripción

Los aceites vegetales comestibles están constituido 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 triacilglicerol 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, trasparente.
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		Método de prueba
	Mínimo	Máximo	
Contenido neto	500 mL		
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	-	0.05%	NMX- F-101-SCFI-2012
Humedad y materia volátil	0.05%	0.05%	NMX-F-116-SCFI-2012
Índice de peróxidos	-	1.0 meq/kg	NMX-F-154-SCFI-2010
Estabilidad OSI a 110°C*	5	-	NMX-F-012-SCFI-2010
Impurezas insolubles	-	0.02%	NMX-F-215-SCFI-2006
Ácidos grasos trans	-	3.5 %	NMX-F-089-SCFI-2008
Perfil de ácidos grasos		Típico	NMX-F-017-SCFI-2011

Materia extraña		Libre	NMX-F-473-SCFI-2012
Color		20A-2.0R Escala Lovibond	NMX-F-116-SCFI-2012

**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. NMX-F-808-SCFI-2018

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 al 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: \geq 7.50 mm Largo: 6.60 a 7.49 mm

	Medio: 5.60 a 6.59 mm Corto: \leq 5.59 mm
--	--

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 μ g/ 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 Durango.

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/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:

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 100mL 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	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna

	evidencia de fauna nociva	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.

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Versión 5, vigente aplicable a manufactura de productos derivados del arroz. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.

Trasportación

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	140 g
Masa drenada	100g
Ph	>4.6
Sodio	<300mg/100g de producto
Proteína	Mínimo 14.8%

Especificación	Límite máximo
Por cada 100 g de producto	
Energía	130 kcal
Grasa saturada	1.4 g
Grasas trans	0 g
Hidratos de carbono	0 g

Colesterol	42.7 mg
Fibra	1.3 g en 100 g de producto
Vitamina A	6 µg
Calcio	14.24 mg
Hierro	0.9 mg
Selenio	66.36 µg

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 Durango.

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 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	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 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 decascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0 %
Fibra dietética*	Mínimo 6%

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 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 Durango.

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/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
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g 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.

CACAHUATE NATURAL

Descripción

Se consideran oleaginosas las semillas a la parte del fruto comestible de las plantas o árboles, limpias, sanas, con o sin cáscara o cutícula, tostada u horneada, que se consumen de forma directa y se encuentran listas para su consumo. Por ejemplo como semillas de calabaza, semillas de girasol, cacahuete, ajonjolí, entre otras.

El producto **no** deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Café claro o cremoso
Apariencia/Aspecto	Cacahuete de uno o dos cotiledones
Olor	Característico del cacahuete sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del cacahuete, sin sabores extraños como humedad o rancidez
Consistencia	Crujiente

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	5,000 UFC/g
Coliformes Totales	< 30 UFC/g
Hongos	200 UFC/g
Coliformes fecales (E. coli)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25g
Staphylococcus aureus	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	250 g
Contenido energético	520 kcal/100 g de producto
Humedad	Máximo 9%
Cenizas	Máximo 2%
Proteínas	Mínimo 20%
Carbohidratos	Mínimo 20 %
Índice de peróxidos	5 meq/kg
Extracto etéreo	Mínimo 40%
Fibra dietética	7 g/100 g de producto
Sodio	<300 mg/100 g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
------------------------	-----------------------

Plomo	0.5
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
Aflatoxinas	15 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 insumo deberá 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 tres meses a partir de su recepción en el SEDIF Durango.

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/SSA1-20108, 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 100g o 100mL 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. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría De Salud.
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.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
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.

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 (exento de olores extraños)
Sabor	Característico de la composición del producto (exento de sabores extraños)
Textura	Característico de la forma física y composición del producto (Polvo Fluido sin presentar grumos).

Características microbiológicas

Especificación	Limite máximo Niños de 6 a 24 meses
Bacterias mesófilas aerobias	2,500 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
Fibra dietética		3
Azucares		12
Hidrato de carbono		69
Proteína a base seca		13

Características nutrimentales

Especificación	Limite
Contenido energético	Mínimo 0.8 kcal/g
Lípidos	Máximo 3.3g/100 kcal
Sodio*	Menor a 270 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	Color, olor y aspecto, diferente a las

	características sensoriales establecidas.	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

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9. Procesamiento de lácteos: Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lácteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo (formula láctea), Leche de cabra en polvo. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.

Transportación

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 SIN 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%

**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/K g)
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.

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

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 disponibles	g g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	
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	Vigente	Vencida

preferente		
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 ALIMENTOSUVAPASA 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

Complemento alimenticio en polvo con proteínas de la leche. Deslactosado, sin grasas trans, bajo en colesterol, sin azúcar adicionada, contiene probióticos y esta adicionado con fibra y 25 vitaminas y minerales.

Ingredientes: Leche descremada, grasa vegetal de soya y/o canola, sólidos de la leche, inulina, lecitina, goma xantano, , enzima lactasa, bitartrato de colina, ácido ascórbico, nicotinamida, acetato de tocoferilo, pantotenato de calcio, clorhidrato de piridoxina, riboflavina, clorhidrato de tiamina, palmitato de retinol, ácido fólico, filoquinona, biotina, colecalciferol, cianocobalamina, fosfato dipotásico, fosfato dicálcico, óxido de magnesio, fumarato ferroso, óxido de zinc, yoduro de potasio

Dependiendo del sabor puede contener: cocoa holandesa, sal, sabor artificial a fresa, color y laca artificial rojo # 40 (FD&C Rojo 40), sabor artificial a vainilla, color y laca artificial amarillo # 5 (FD&C Amarillo 5)

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	Unidades	100 g producto
Contenido energético	kJ	1623.00
	kcal	390.00
Nutrientes		
Proteínas	g	17.00
Lípidos	g	14.00
Grasa saturada	g	3.00
Ácidos grasos <i>Trans</i>	g	0.00
Grasa monoinsaturada	g	3.00
Grasa poliinsaturada	g	8.00
Colesterol	mg	40.00
Hidratos de Carbono	g	51.00
Azúcares	g	47.00
Fibra dietética	g	3.00
Sodio	mg	270.00

Vitaminas	Unidades	100 g de producto
A (eq. de Retinol)	µg	568.00
B1 (Tiamina)	mg	0.80
B2 (Riboflavina)	mg	0.84
B3 (Niacina)	mg	11.00

B6 (Piridoxina)	mg	0.93
B9 (Folacina)	µg	380.00
B12 (Cobalamina)	µg	2.10
Colina	mg	240.00
Ácido Pantoténico	mg	4.00
C (Ácido Ascórbico)	mg	60.00
D3 (Colecalciferol)	µg	5.60
E (Tocoferol)	mg	11.00
K1	µg	78.00
Biotina	µg	20.00
Minerales		
Calcio	mg	900.00
Cloruro	mg	320.00
Cobre	µg	650.00
Yodo	µg	99.00
Hierro	mg	17.00
Magnesio	mg	248.75
Manganeso	mg	1.05
Fósforo	mg	664.00
Potasio	mg	1642.00
Zinc	mg	10.00

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LIMITES
Mesofílicos aerobios	Máx. 10,000 UFC/g
Coliformes totales	Menos 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i> en 25 g	Ausente
<i>Escherichia coli</i>	Menos 10 UFC/g = Negativa
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 UFC/g = Negativo
Enterotoxina estafilocócica	Negativa
Hongos y levaduras	< 50 UFC/g

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
Sabor	Agradable, característico del sabor y no deberá tener sabores extraños como rancio, viejo o agrio.
Olor	Característico del producto (olor propio del sabor) no deberá tener aromas extraños como rancio, viejo o agrio.
Color	Característico del sabor.
Aspecto del contenido	Polvo amorfo de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente.
Aspecto del envase	Sin roturas o mal sellado

INHIBIDORES

PARÁMETRO	LÍMITES PERMITIDOS
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Materia Extraña	Ausencia

ADITIVOS

Los Permitidos en la NOM-243-SSA1-2010. Productos y Servicios. Leche, Fórmula láctea. Producto lácteo combinado y Derivados lácteos. Disposiciones

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 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.

Nota: Para verificar su contenido de Proteína y Grasa es necesario realizar los análisis correspondientes con las técnicas que enseguida se indican.

DETERMINACIÓN	MÉTODO	REFERENCIAS
Proteína Cruda Factor = N X 6.38 (Proteínas de origen lácteo)	Kjeldahl	<ul style="list-style-type: none"> • AOAC, 15va. Edición 954.01 • NMX-F-608-NORMEX-2002
Grasa Cruda	Hidrólisis Ácida	<ul style="list-style-type: none"> • AOAC, 15va. Edición 922.06 • NOM-086-SSA1-1994

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9. Procesamiento de lácteos:

Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lacteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo(formula láctea), Leche de cabra en polvo. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS

Referencias

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

ENSALADA DE VERDURAS (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.

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
Mesofílicos anaerobios	Negativ o
Mesofílicos aerobios	Negativ o
Termofílicos anaerobios	Negativ o
Termofílicos aerobios	Negativ o

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g
Masa drenada	110 g
Sólidos solubles (%)	Chícharos envasados: Máximo 12
pH	Chícharos envasados: 4.65-6.6
Sodio	<Máximo 300 mg/100 g de alimento*

*De

acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes	Límite Máximo (mg/Kg)
---------------	-----------------------

Químicos	
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0

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/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	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.

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Version 5.1, vigente aplicable a procesamiento de frutas deshidratadas y verduras cocidas. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.

Transportación

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. Chícharos 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
5. Norma Mexicana NMX-F-417-1982 Productos Alimenticios Para Uso Humano – Granos Enteros de Elote Envasados
6. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 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.

FRIJOLES BAYOS REFRITOS

Descripción

Son los productos alimenticios preparadas a partir de una o diversas variedades de los frijoles del género *Phaseolus vulgaris* L, sanas, limpias y lavadas; los cuales pueden pre-hidratarse o no, pre-cocerse o no, adicionarse o no de ingredientes y aditivos aprobados por la Secretaría de Salud envasados en **recipientes herméticamente cerrados** y procesados térmicamente para asegurar su inocuidad y conservación, no permitiéndose el uso de gomas, conservadores, colorantes artificiales y almidones de naturaleza extrínseca del producto.

Características sensoriales

Características Sensoriales	Límites
Color	Característicos de los tipos y variedades de los frijoles empleados
Olor	Característicos de los tipos y variedades de los frijoles empleados, libre de cualquier olor de rancidez, fermentación o cualquier olor extraño
Sabor posterior al cocimiento	Característico de los tipos y variedades de los frijoles empleados, los productos deben estar libres de sabores no propios.
Consistencia	Frijoles refritos, semisólida. Frijoles enteros, suave y con el caldo como medio de cobertura característico.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
	Frijoles refritos
Contenido neto	1 kg
Masa drenada (%) (m/m)	No aplica
pH	5.3 mínimo-6.5 máximo
Consistencia (%)	3.0 mínimo- 5.0 máximo
Humedad (%)	Máximo 85
Sodio	<300 mg/100 g

Características toxicológicas

Contaminante químico	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg
Arsénico	1.0 mg/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 Durango.

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.

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: CERTIFICACION FSSC 22000 Food Safety System Certification Versión 5.1 o superior vigente, aplicable a la fabricación, envasado y almacenamiento de frijol refrito. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.

Transportación

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-478-NORMEX-2005 Alimentos Frijoles Envasados.



2. 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.
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.

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 Contenido neto	Límites (%) 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
Ácido fólico	2	Ácido 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 Durango.

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

	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

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	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
	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	Limites
Denominación comercial	Descremada
Contenido neto	240 g
Grasa Butírica (%) (m/m)	Máximo 1.5
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 370 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	Limite
Vitamina A (Retinol)	310 a 600 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.0 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

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 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 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 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.
------------------------	---	---

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9. Procesamiento de lácteos: Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lácteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo (formula láctea), Leche de cabra en polvo. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.

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 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 370 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).

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.	
Especificación	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 600 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.0 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	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/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 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 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	Vigente.	Vencida.

consumo 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.

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9. Procesamiento de lácteos: Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lácteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo (formula láctea), Leche de cabra en polvo. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS

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 armiña, 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 Primera I
Contenido neto	500 kg
Humedad %	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	0.80
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y roedores	1
Desarrollo germinal	0.1
Total	2.4
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	2.25
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.5
Manchados	2
Ampollados	2

Total	5.5
Presencia de plaga	0.00
Suma total	10.95

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

Características toxicológicas

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.

Certificación

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Versión 5, vigente aplicable a manufactura de productos derivados de la Lenteja. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.

Transportación

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 cáscaras 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://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, 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

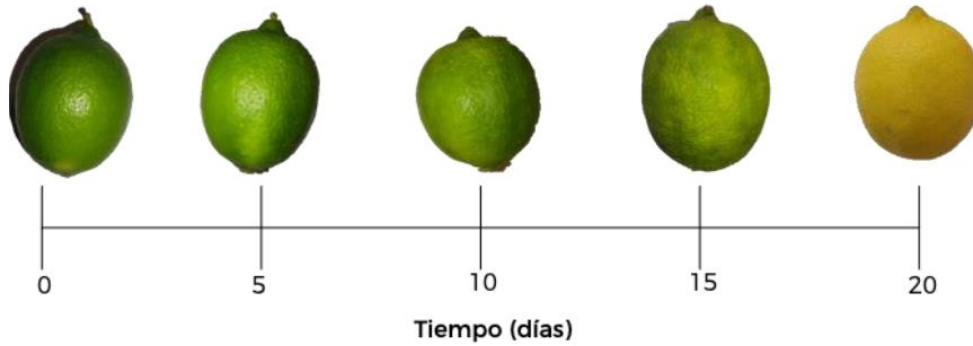
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	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.

frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

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	Febr ero	Mar zo	Ab ril	Ma yo	Ju nio	Jul io	Ago sto	Septie mbre	Octu bre	Novie mbre	Dicie mbre
% de produc ción Nacion al	7.1	5.7	5.5	4. 0	7.6	8.6	11. 0	11.1	10.5	10.4	10.0	8.5

Referencias

- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
- NMX-FF-087-SCFI-2001 Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca - limón mexicano (*Citrus aurantifolia* Swingle) – Especificaciones.
- NMX-FF-077-1996. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca. Limón persa (*Citrus Latifolia* L.) Especificaciones.
- Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
- COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
- 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>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

MANZANA 500g

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.
Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible.
Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

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

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.

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

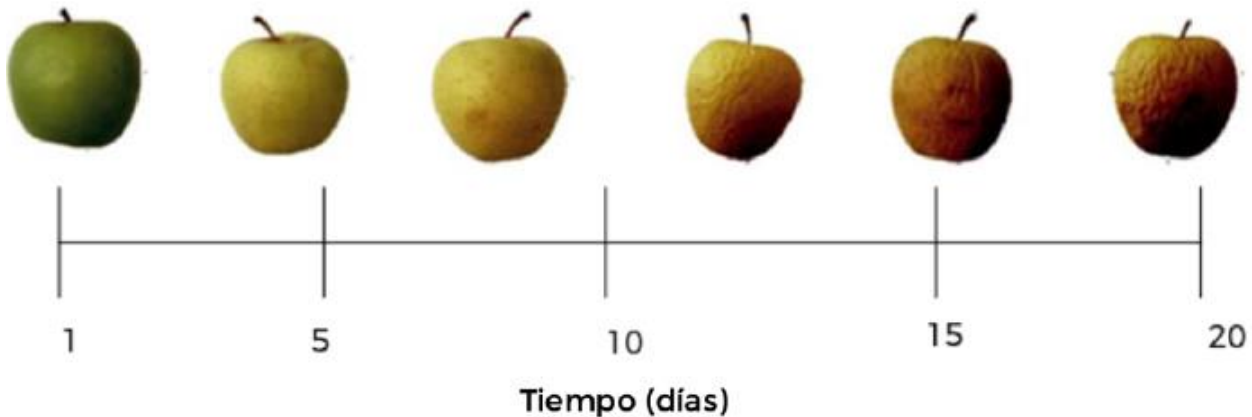
Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

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.

Perecibilidad

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., Alia-Tejacal, 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/

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.

Perecibilidad

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	En ero	Febr ero	Mar zo	Ab ril	Ma yo	Ju nio	Jul io	Ago sto	Septie mbre	Octu bre	Novie mbre	Dicie mbre
% de produc ción Nacion al	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. 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.
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. 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>
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%) *
Sodio	Maximo 39.6 mg/100 g
Vitamina B1	345 µg/100 g
Vitamina B2	181 µg/100 g
Niacina	2.5 µg/100 g
Acido folico	95 µg/100 g
Hierro	2.9 mg/100 g

*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 Durango .

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**	

*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.

POLLO DESHEBRADO

Descripción

Pechuga de pollo cocida en sal y agua, deshebrada y empacada en bolsa al vacío, lista para consumo.

Características sensoriales

Aspecto	Deshebrado de consistencia tierna y jugosa
Sabor	Característico libre de sabores extraños
Olor	Característico libre de aromas extraños.
Color	De blanco a ligero amarillo paja.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Análisis	Límite máximo
Contenido neto	205 g
pH	>4.6
Masa drenada	200 g
Sodio	400 mg/100 g de producto
Por cada 100 g de producto	
Energía (kcal)	126.7
Grasas totales (g)	Máximo 2.5
Grasas Saturadas (g)	Máximo 0.8
Carbohidratos (g)	Máximo 0
Azúcares (g)	Máximo 0
Fibra dietética	Máximo 0
Proteínas (g)	Máximo 25.9 g

Contaminantes toxicológicos

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Arsénico	1
Cadmio	1.0
Plomo	1.0
Mercurio	0.05

Estaño	50
--------	----

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 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. 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. NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
2. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

3. NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos 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.

SARDINA EN SALSAS 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
pH	5-6
Sodio	Máximo 300mg/100g de producto
Proteína	Mínimo 18%

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximomg/Kg
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0

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 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. 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. Sardinas 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.
- 3.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.

SOYA TEXTURIZADA

Descripción

La soya texturizada es un producto que se obtiene a partir de la extrusión de harina desgrasada, concentrada o aislada de soya. La extrusión es un proceso en el cual, mediante el uso de presión, temperatura y humedad se modifica la estructura de la proteína de soya para obtener un producto compacto, cuando se hidrata, se puede emplear en diversos usos en el ámbito alimenticio.

Características

Características	Especificación
Color	Textura, crujiente
Olor	Característico del producto.
Sabor	Característico del producto.
Aspecto	Beige café claro

Características microbiológicas

Especificaciones	Limite máximo
Mesofílicos Aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Mohos (Hongos)	50 UFC/g
Levaduras	50 UFC/g
Salmonella spp.	Ausente en 25 g
E. Coli	Ausente

Características Fisicoquímicas

Especificación	Limite
Tipo de Soya	
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	Máximo 10
Proteína (%)	Mínimo 48
Proteína (Nx6.25) BS (%)	Máximo 50
Extracto etéreo (%)	Máximo 5
Cenizas (%)	Máximo 8
Fibra cruda (%)	Máximo 6

*Solo incluir los datos de la variedad seleccionada.

**Acorde a los lineamientos de la EIASADC

Características Toxicológicas

Contaminantes químicos	Limite máximo mg/kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1

Mercurio	1.0
----------	-----

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 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. 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. Norma Mexicana NMX-F-800—SCFI-2017. Alimentos- Proteína texturizada de soya- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.



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.



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 Operativa

P r e s e n t e:

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

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

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

(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 Operativa.

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, la L.T.S. MARIA DEL CARMEN ARRIETA BRISEÑO, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL, ASISTIDA EN ESTE ACTO POR EL M.A.P. JOSÉ ÁNGEL MERCADO ROSALES, DIRECTOR ADMINISTRATIVO, POR DR. JUAN CARLOS MONTOYA GARAY, DIRECCIÓN OPERATIVO; 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 O _.

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 202_, el Dr. Esteban Alejandro Villegas Villarreal, Gobernador del Estado de Durango, le otorgo nombramiento a la L.T.S. María del Carmen Arrieta Briseño, como Directora General del "DIF ESTATAL", por lo que al tenor de los artículos 34, fracción VIII de la Ley de Asistencia Social y 7, fracción I del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, se encuentra plenamente facultada para suscribir el presente contrato.

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 presupuestal N O _____, de fecha _ de _____ de 2024.

1.6.- Que el presente contrato fue adjudicado a "EL PROVEEDOR" mediante el procedimiento de Licitación Pública Nacional No. LP/E/DIF/002/2024, 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:

11.1. 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 O , de la ciudad de Lic. , e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio, bajo el folio mercantil número , de fecha

11.2. 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 O , 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.

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

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

11.5.- 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.

11.6.- 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

11.7.- 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.

11.8.- 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.

11.9.- 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.

11.10.- 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 NO LP/E/DIF/002/2024, 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 1 del presente instrumento contractual como si a la letra se insertasen en obviedad de repeticiones.

SEGUNDA: PRECIO UNITARIO. El precio unitario de los "Insumos alimentarios" objeto del presente contrato es el pactado en el Anexo 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 NO LP/E/DIF/002/2024, 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 I.

"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 2024.

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 I, en los lugares y fechas establecidas en el Anexo 2.

OCTAVA: DE LAS GARANTÍAS.-

A. DEL ANTICIPO.- "EL PROVEEDOR" deberá entregar 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/002/2024.

3. En caso de la presente se haga exigible la institución afianzadora acepta expresamente lo estipulado en los artículos 279, 282, 291 y demás relativos y aplicables de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas vigente, aceptandose someterse a la competencia de los tribunales del Estado de Durango, renunciando a los tribunales que por razón de su domicilio le pudiera corresponder;

4. Para asegurar la aplicación correcta del anticipo, dicha fianza subsistirá hasta su total cumplimiento de las obligaciones del contrato y previa conformidad por escrito de "DIF ESTATAL".

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

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

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

La fianza será cancelada cuando "EL PROVEEDOR" haya cumplido con todas las obligaciones cas 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/002/2024, 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 Victoria de Durango, Dgo., el día ___ de _____ de 2024.



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

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/002/2024
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS:
ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**

Por el "DIF ESTATAL"

Por "EL PROVEEDOR"

L.T.S. María del Carmen Arrieta Briseño
Directora General

C. _____
Apoderado Legal

M.A.P. José Ángel Mercado Rosales
Director Administrativos

Dr. Juan Carlos Montoya Garay
Dirección Operativo



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 Operativa.
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, aceptó que ello sea causa de rescisión administrativa del contrato celebrado con la dependencia o entidad que corresponda.

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA

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

ANEXO 6 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

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

____, ____ de ____ de _____

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

Dirección Administrativa

Dirección Operativa.

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 si 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 si 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 Operativa.
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 participa del Anexo 1)					
Lote	Insumo	Marca	Unidad de media	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual

(Nombre y firma del Representante Legal)

ANEXO 8 PROPUESTA ECONÓMICA

LICITACIÓN PUBLICA No. _____ FECHA: ____
 NOMBRE DEL LICITANTE: _____ DOMICILIO: _____
 TEL.: _____ R. F. C.: _____ CORREOELECTRÓNICO: _____

INSUMO	MARCA	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD POR DOTACION	IMPORTE POR DOTACIÓN	CANTIDAD ANUAL POR DOTACION	IMPORTE POR DOTACIÓN ANUAL	IMPUESTO	IMPORTE TOTAL, POR INSUMO
SUBTOTAL						SUBTOTAL			
IMPUESTOS						IMPUESTOS			
TOTAL						TOTAL			

El presente formato deber ser llenado por partida, subpartida o lote, según corresponda

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

 (Nombre y firma del Representante Legal)

RESUMEN DE PARTIDAS

PARTIDAS	SUB-PARTIDA O LOTE	IMPORTE SIN IMPUESTOS	IMPUESTOS	IMPORTE CON IMPUESTOS
PARTIDA 1	N/A	\$	\$	\$
PARTIDA 2	A	\$	\$	\$
	B	\$	\$	\$
PARTIDA 3	A	\$	\$	\$
	B	\$	\$	\$

Total \$

Total Impuestos \$

Importe Total \$

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

 (Nombre)

Nota:
 Manifiesto que conozco y acepto los términos y condiciones del procedimiento de licitación y los hago parte de la proposición de mi representada, que, entre otros, corresponden justa, exacta y cabalmente a la descripción y presentación solicitada en el anexo 1 de esta convocatoria.
 La presente tendrá una vigencia de 60 días.
 En caso, de que exista instancia de inconformidad la presente estará vigente hasta que la misma se resuelva y 60 días adicionales.
Los precios serán fijos durante la vigencia del contrato.

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 TÉRMINOS 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 _____ DE 2024, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° LP/E/DIF/XXXX/2024, 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/V 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 PERÍODO 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 CUALESQUIERA DE LOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 280 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN VIGOR.

ANEXO 10 MODELO FIANZA SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA) EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE FUE CONCEDIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \$ (ANOTAR EL IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, DEL 5% DE LA PROPUESTA) M.N. A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO PARA GARANTIZAR POR (ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA) 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/2024 RELATIVA A LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA** ALIMENTARIA, AL EFECTO LA AFIANZADORA (NOMBRE DE LA AFIANZADORA), PAGARÁ EN TÉRMINO DE LA LEY Y EN EL CASO DE QUE EL ADJUDICADO NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS, LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS LOS ARTÍCULOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279, 280 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS. LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR EL CRÉDITO A QUE ESTA FIANZA SE REFIERE POR EL 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 11. 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
ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE	4,750	950	950	0	950	0	0	950	0	950	0
PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS	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

La Dirección Operativa 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.

Para la primera entrega los Insumos Alimentarios correspondiente al primer trimestre deberán ser entregados a más tardar el día 11 de marzo de 2024.

Los Insumos Alimentarios deberán ser entregados a partir de la segunda entrega los primeros veinte días del mes correspondiente, conforme a los requerimientos de la Dirección Operativa 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. Britingham, 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 integra 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	



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

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango
Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/002/2024
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS:
ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

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 Operativa

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.

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):

Soy empleado (a) actualmente en alguna dependencia o entidad distinta a la contratante. Si la respuesta es SI, escriba su cargo. Cargo: _____	SI	NO
Soy empleado (a) actualmente de la dependencia o entidad contratante.	SI	NO
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:	SI	NO

<p>Tipo de sociedad:</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. Si la respuesta es SI, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado, así como tipo de poder. Nombre: _____ Cargo: _____ Tipo de poder: _____</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>
<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. Si la respuesta es SI, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado, así como tipo de transferencia. Nombre: _____ Cargo: _____ Tipo de transferencia: _____</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>
<p>He dado, entregado dinero algún servidor público para beneficiarme directamente con la obtener la asignación de un contrato o algún otro beneficio. Si la respuesta es SI, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado. Nombre: _____ Cargo: _____</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>
<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. Si la respuesta es SI, escriba nombre y cargo del servidor público relacionado, así como el tipo de parentesco.</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>

<p>Nombre: _____ Cargo: _____ Tipo de parentesco:</p>		
<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. Si la respuesta es SI, escriba nombre y cargo del servidor público relacionado, así como el tipo de relación. Nombre: _____ Cargo: _____ Tipo de relación:</p>	SI	NO
<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. Nombre: _____ Cargo: _____ Dependencia o Entidad: _____ Descripción:</p>	SI	NO
<p>Tengo relación familiar con algún servidor público que labore en alguna dependencia o entidad distinta a la contratante. 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. Nombre: _____ Cargo: _____ Dependencia o Entidad: _____ Tipo de relación:</p>	SI	NO
<p>Tengo relación personal con algún servidor público que labore en alguna dependencia o entidad distinta a la contratante. 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. Nombre: _____</p>	SI	NO

Cargo: Dependencia o Entidad: Tipo de relación:		
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. Si la respuesta es SI, escriba el nombre y cargo del servidor público relacionado, así como dependencia o entidad a la que pertenece Nombre: Cargo: Dependencia o Entidad:	SI	NO

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 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/002/2024
**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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/002/2024

**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 Operativa

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 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 si 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 LP/E/DIF/002/2024

**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 Operativa

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/002/2024

**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 Operativa.

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 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 Operativa
 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/002/2024

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

ANEXO 18 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 Operativa

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/002/2024

**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 Operativa

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 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/002/2024

**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 Operativa

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 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/002/2024

**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 Operativa

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/002/2024

**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 Operativa

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/002/2024

**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 Operativa

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 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/002/2024

**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 Operativa.

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/002/2024

**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 Operativa

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/002/2024

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

ANEXO 26 CARTA COMPROMISO PERECEDEROS

(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 Operativa

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 Perecederos ofertados conformados de Frutas, establecidos por la convocante en el apartado del programa que contenga perecederos (----), 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/002/2024

**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 Operativa

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 11 los insumos alimentarios serán suministrados con la presentación (etiquetado, leyendas, logotipos) 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/002/2024

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

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 Operativa

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 Anexo 1-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.





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

Licitación Pública Nacional LP/E/DIF/002/2024

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

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 Operativa

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.
- Criterios de Calidad e Inocuidad para la selección de insumos.

(se deberá a partir de este punto incluir un cronograma de las fechas de capacitación a impartir.:

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/002/2024

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

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 Operativa.

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 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/002/2024

**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 Administrativa

Dirección Operativa

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.



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 Operativa
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

MANIFESTACIÓN CONOCIMIENTO DE LAS REGLAS DE LA EIASADC
(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 Operativa

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 de decir verdad manifiesto, que conozco y las Reglas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.

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/002/2024

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

ANEXO 34

**DECLARACIÓN DE ABSTENCIÓN DE ACCIONES O CONDUCTAS
(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 Operativa
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 de decir verdad no llevar a cabo acciones de proselitismo hacia persona alguna, partidos políticos, asociación política nacional, sindicato o religión alguna y no tener entre sus directivos/as o representantes a personas funcionarias públicas, representantes de elección popular o miembros del Poder Judicial, de cualquiera de los tres órdenes de gobierno.

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.

