

ANEXO 2.

Contenido

INTRODUCCIÓN	70
CONSIDERACIONES GENERALES	70
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD	72
1. ACEITE VEGETAL 900mL	74
2. ACEITE VEGETAL 500 mL	78
3. ARROZ SÚPER EXTRA	82
4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA	86
5. AVENA EN HOJUELAS	90
6. CACAHUATE NATURAL	94
7. CEBOLLA	97
8. CEREAL FORTIFICADO TIPO PAPILLA MENORES DE 6 A 24 MESES	101
9. CHICHARO Y ZANAHORIA	105
10. CIRUELA PASA EN BOLSA	109
11. FRIJOL BAYO REFRITO	112
12. GARBANZO	115
13. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	118
14. HUEVO FRESCO	122
15. LECHE ENTERA POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D	125
17. LECHE DESCREMADA POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D 240 g	130
18. LECHE DESCREMADA POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D 500 g	135
19. LENTEJA EN GRANO	140
20. LIMÓN 3 kg	144
21. LIMÓN 500 g	149
22. MANZANA 3kg	154
23. MANZANA 500 g	158
24. PAPA	162
25. PASTA PARA SOPA INTEGRAL	166
26. POLLO DESHEBRADO	170
27. SARDINA EN SALSA DE TOMATE	173
28. SOYA TEXTURIZADA	176
29. ZANAHORIA	179

INTRODUCCIÓN

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

CONSIDERACIONES GENERALES

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 los 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 límites 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

Los insumos deben presentar etiquetas originales con la declaración nutrimental, no se aceptan dobles etiquetas o sobre etiquetado en la declaración nutrimental.

Las especificaciones del embalaje será las siguientes; cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, resistencia mínima de ECT 29, 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.

SÍMBOLOS 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

1. ACEITE VEGETAL 900mL

1.1 Descripción

Estos aceites pueden ser elaborados de manera exclusiva a partir de un solo tipo de semilla, lo que da lugar a un aceite vegetal puro, o bien a partir de la combinación de diferentes aceites vegetales.

La norma mexicana NMX-F-223-SCFI-2011 "Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones" detalla que son aquellos que se hayan obtenido por extracción de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, cacahuete, canola, cártamo, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud, y que además deberán refinarse.

1.2 Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto; transparente
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios

1.3 Características fisicoquímicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo	Método de prueba
Contenido neto	mL 900		
Ácidos grasos libres en %	-	0.05	NMX-F-101-SCFI-2012
Humedad y material volátil en %	-	0.05	NMX-F-211-SCFI-2006
Color (escala de Lovibond)	-	30A-3.5R	NMX-F-116-SCFI-2012
Prueba fría a 0° en horas	5-5	-	NMX-F-225-SCFI-2014
Estabilidad OSI a 110°C	5	-	NMX-F-012-SCFI-2010
Impurezas insolubles en %	-	0.02	NMX-F-215-SCFI-2006
Sodio		300mg/100 mL	
Ácidos grasos trans en %	-	3.5	NMX-F-089-SCFI-2008

1.4 Características toxicológicas

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

1.4.1 Antioxidantes

Antioxidantes	Límite máximo
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GB)	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

1.4.2 Antioxidantes sinérgicos

Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio (0.005 % máximo).

1.4.3 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.

1.5 Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña, como, por ejemplo:

- Excretas de roedor
- Pelos de roedor
- Fragmentos de insectos

1.6 Vida de anaquel

Es el tiempo durante el cual un alimento es seguro y conserva un nivel de calidad sanitaria aceptable para su consumo, bajo condiciones específicas de procesamiento, envasado y almacenamiento, a partir de la recepción en el SEDIF.

1.7 Condiciones de almacenamiento

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

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos. En este producto se deben aplicar las siguientes condiciones:

- Temperatura adecuada: entre 14 y 18°C
- Lugar: fresco y oscuro, alejado de fuentes de calor y luz directa
- Evitar: almacenar en refrigeración, ya que puede solidificarse y perder propiedades

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.

1.8 Envase y embalaje

1.8.1 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.

1.8.2 A criterio del fabricante, deben anotarse los datos necesarios donde se utilicen los criterios de la norma NOM-051-SCFI/SSA1 para identificar el producto y todos aquellos otros que se juzguen convenientes, tales como las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso de los embalajes, código de producto, y su fecha preferente de consumo y las condiciones recomendadas para el almacenamiento del producto.

1.9 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 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 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

1.10 Proceso

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.

1.11. 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 de las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencias de faunas nocivas.
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 Mexicana NMX-F-223-SCFI-2011 "Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones"
2. Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018 "Alimentos - Aceite vegetal Comestible - Especificaciones"
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Proyecto NOM-109-SSA1-1994. Proyecto de Norma Oficial Mexicana, bienes y servicios. Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

2. ACEITE VEGETAL 500 mL

2.1 Descripción

Estos aceites pueden ser elaborados de manera exclusiva a partir de un solo tipo de semilla, lo que da lugar a un aceite vegetal puro, o bien a partir de la combinación de diferentes aceites vegetales.

La norma mexicana NMX-F-223-SCFI-2011 "Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones" detalla que son aquellos que se hayan obtenido por extracción de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, cacahuete, canola, cártamo, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud, y que además deberán refinarse.

2.2 Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, transparente
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios

2.3 Características fisicoquímicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo	Método de prueba
Contenido neto	mL 500		
Ácidos grasos libres en %	-	0.05	NMX-F-101-SCFI-2012
Humedad y materia volátil en %	-	0.05	NMX-F-211-SCFI-2006
Color (escala de Lovibond)	-	30A-3.5R	NMX-F-116-SCFI-2012
Prueba fría a 0° en horas	5-5	-	NMX-F-225-SCFI-2014
Estabilidad OSI a 110°C	5	-	NMX-F-012-SCFI-2010
Impurezas insolubles en %	-	0.02	NMX-F-215-SCFI-2006
Ácidos grasos trans en %	-	3.5	NMX-F-089-SCFI-2008
Sodio		300mg/100 mL	

2.4 Características toxicológicas

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

2.4.1 Antioxidantes

Antioxidantes	Límite máximo
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GB)	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

2.4.2 Antioxidantes sinérgicos

Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio (0.005 % máximo).

2.4.3 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.³

2.5 Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña, como, por ejemplo:

- Excretas de roedor
- Pelos de roedor
- Fragmentos de insectos

2.6 Vida de anaquel

Es el tiempo durante el cual un alimento es seguro y conserva un nivel de calidad sanitaria aceptable para su consumo, bajo condiciones específicas de procesamiento, envasado y almacenamiento, a partir de la recepción en el SEDIF.

2.7 Condiciones de almacenamiento

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

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos. En este producto se deben aplicar las siguientes condiciones:

- Temperatura adecuada: entre 14 y 18°C
- Lugar: fresco y oscuro, alejado de fuentes de calor y luz directa
- Evitar: almacenar en refrigeración, ya que puede solidificarse y perder propiedades

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.

2.8 Envase y embalaje

1.8.1 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.

2.8.2 A criterio del fabricante, deben anotarse los datos necesarios donde se utilicen los criterios de la norma NOM-051-SCFI/SSA1 para identificar el producto y todos aquellos otros que se juzguen convenientes, tales como las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso de los embalajes, código de producto, y su fecha preferente de consumo y las condiciones recomendadas para el almacenamiento del producto.

2.9 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 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 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

2.10 Proceso

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.

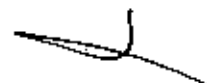
2.11 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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 de las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencias de faunas nocivas.
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

- Norma Mexicana NMX-F-223-SCFI-2011 "Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones"
- Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018 "Alimentos - Aceite vegetal Comestible - Especificaciones"
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Proyecto NOM-109-SSA1-1994. Proyecto de Norma Oficial Mexicana, bienes y servicios. Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



3. ARROZ SÚPER EXTRA

3.1 Descripción

Es una semilla de la planta *Oryza sativa*, es un cereal que es considerado como alimento básico en muchas culturas, además es ampliamente cultivado y utilizado, siendo el segundo cereal más cultivado en todo el mundo después del maíz.

3.2 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	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

3.3 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	Súper Extra
Contenido neto	Bolsa de 1 Kg
Humedad	10 mínimo - 14 máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 92
Grano quebrado	Máximo 8
Total	100
Variedades	
Contrastes	0.50
Afines	2.00
Total	2.50
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1.0
Manchados por calor	1.0
Total	2.0
Granos defectuosos	
Palay	0.005
Mal pulidos	2.000
Cutícula roja	1.000
Estrellados	7.500
Granos yesosos	4.000
Total	14.505

Tamaño del grano	Extra largo: ≥ 7.5 mm Largo: 6.60 a 7.49 mm Medio: 5.60 a 6.59 mm Corto: ≤ 5.59 mm
------------------	---

3.4 Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límites máximos
Aflatoxinas	20 $\mu\text{g}/\text{Kg}$
Plomo	0.5 mg/Kg
Cadmio	0.1 mg/Kg

3.5 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.

3.6 Vida de anaquel

Es el tiempo durante el cual un alimento es seguro y conserva un nivel de calidad sanitaria aceptable para su consumo, bajo condiciones específicas de procesamiento, envasado y almacenamiento, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, a partir de la recepción en el SEDIF.

3.7 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.

3.8 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.

3.9 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.

3.10 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.

3.11 Criterios de aceptación de la recepción del insumo

El alimento se acepta o se 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 de las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencias de faunas nocivas.
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 la manufacturación de productos de arroz. EL SEDIF SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE REALIZAR VERIFICACIÓN A LOS CERTIFICADOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS.

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-080-SCFI-2016, "ARROZ DEL ESTADO DE MORELOS"
2. Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano - Cereales - Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) - Especificaciones y Métodos de Prueba.
3. 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

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

1

4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

4.1 Descripción

El producto podrá tener 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, pudiendo ser lata o envase retornable.

4.2 Características sensoriales

Característica	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.
Sabor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores 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.

4.3 Características microbiológicas

Características	Límite Máximo UFC/g
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

4.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto de masa drenada	120 g
Masa drenada	80 g
pH	>4.6
Humedad	40%
Proteína	20%
Sodio	Máximo 300mg/100g

4.5 Características Toxicológicas

Especificación	Límite mg/Kg
Cadmio	0.5
Mercurio	1.0
Metilmercurio	0.5
Plomo	1.0
Estaño	100

Histamina	100
Nitrógeno amoniacal	35 mg/100g
Dióxido de azufre	100 mg/kg

4.6 Materia Extraña

El producto objeto de esta norma mexicana debe estar exento de cualquier partícula ajena a la presentación del producto.

4.7 Vida de anaquel

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 CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

4.8 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.

4.9 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

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos. En este producto se deben aplicar las siguientes condiciones:

- Temperatura adecuada: entre 14 y 18°C
- Lugar: fresco y oscuro, alejado de fuentes de calor y luz directa
- Evitar: almacenar en refrigeración, ya que puede solidificarse y perder propiedades

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

4.10 Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda

prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

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

4.11 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.

4.12 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 de las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencias de faunas nocivas.
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 Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

2. NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retortables especificaciones.
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.

✓

5. AVENA EN HOJUELAS

5.1 Descripción

Se entiende por avena los granos de Avena sativa y Avena byzantina los cuales son descascarados, pre cocidos y laminados generando como producto la hojuela de avena.

El pre cocido 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).

5.2 Características sensoriales

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

5.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofilicas 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
Mohos	300 UFC/g

5.4 Características físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Bolsa de 400 g
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10%
Humedad	Máximo 12%
Cenizas	Máximo 2.0%
Extracto etéreo	Máximo 5.0%
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10%
Fibra dietética*	Mínimo 6%

5.5 Características toxicológicas

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

5.6 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.

5.7 Vida de anaquel

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

5.8 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.

5.9 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.

5.10 Etiquetado

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

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

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

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

*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

5.11 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-SSA1-2009.⁶

5.12 Criterios de aceptación

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 de las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencias de faunas nocivas.
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 DEL CODEX PARA LA AVENA CODEX STAN 201-1995
2. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de Avena Especificaciones y Métodos de Prueba.
3. Norma oficial mexicana NOM-147-SSA1-1996, Bienes Y Servicios. Cereales Y Sus Productos. Harinas De Cereales, Semolas o Semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, semolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
4. 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.

5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



6. CACAHUATE NATURAL

6.1 Descripción

Son un tipo de 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.

Las plantas oleaginosas son vegetales de cuya semilla o fruto se extrae aceite que puede ser aprovechado, en algunos casos como alimento y en otros en diversas industrias.

6.2 Características sensoriales

Características sensoriales	Especificación
Color	Uniforme característico del producto
Apariencia/Aspecto	Firme y seco, de uno o dos cotiledones.
Olor	Característico de la oleaginosa.
Sabor	Característico de la oleaginosa.
Consistencia	Firme

6.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite
Cuenta total de mesofílicas aerobias	5000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	200 UFC/g
Coliformes fecales (E. coli)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25g

6.4 Características fisicoquímicas

Límite	Especificación
Contenido neto	Bolsa de 250 g
Humedad	
Con vaina	10%
Grano	9%
Sodio	Máximo 300mg/100g
Índice de peróxidos	5meq/kg

6.5 Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
Aflatoxinas	15 µg/ kg

6.6 Materia extraña

El insumo deberá estar exento de materia extraña.

6.7 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.

6.8 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.

6.9 Envase 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. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos. En este producto se deben aplicar las siguientes condiciones:

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.

6.10 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.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g

Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

6.11 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.

6.12 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 de las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencias de faunas nocivas.
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 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. Plantas oleaginosas, energía comestible e industrial
3. Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995.
4. NMX-FF-093-SCFI-2011 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO.
5. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría De Salud
6. La Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 regula la información que contienen las etiquetas, envases o empaques de bebidas no alcohólicas y alimentos pre-ensados
7. La Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 es una norma que establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

7. CEBOLLA

7.1 Descripción

Para fines de esta Especificación Técnica, se define a la cebolla como el bulbo de la planta herbácea bianual de la familia de las Alliaceas, del género y especie *Allium cepa* L.

Es una planta herbácea con hojas alargadas que parten del tallo bulboso que se desarrolla bajo tierra. Produce un soporte donde se ubican las flores con forma de pequeñas sombrillas y alcanza menos de un metro de altura. Crece a partir de un bulbo carnoso con hojas envolventes y largas, que dan origen a sus variedades blanca, morada y amarilla. El tallo es muy pequeño, ya que alcanza sólo unos cuantos centímetros de longitud. La parte comestible de la hortaliza es el bulbo, el cual está formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior, recubiertas de membranas secas, delgadas y transparentes, que son la base de las hojas.

7.2 Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Aspecto	Fresco, característico de la verdura. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma esférica en el caso de calabacita criolla. Forma ovalada en el caso de calabacita italiana.
Color	Variable de verde oscuro a verde claro, moteado o estriado. Ausencia de manchas necróticas por pudrición.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.

Requisitos mínimos	
Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme.	
Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.	
Exentas de humedad exterior anormal.	
Estar libres de descomposición o pudrición.	
Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.	

7.2.1 Contenido neto

Contenido neto	3 kg
----------------	------

7.3 Tolerancias

Tolerancias		
Primera	Prácticamente libre de cualquier defecto.	Hasta 1% de daños por picadura y/o mordedura en la primera capa. Hasta 1% de daños mecánicos en la primera capa. Hasta 1% de cebolla con quíte (con desarrollo de tallo floral).
Segunda	Cumplimiento general de las	Hasta 4% de daños por picadura y/o mordedura en la primera capa. Deformaciones ligeras, sin afectar la forma

	especificaciones sensoriales.	de la variedad. Hasta 4% de daños mecánicos en la primera capa. Hasta 4% de cebolla con quíote. Hasta 5% de cebollas cuatas. Hasta 3% de daños por pudrición.
Tercera	Satisfacción de las especificaciones sensoriales mínimas	Daños leves por picaduras y/o mordeduras de máximo 1cm de diámetro hasta la segunda capa. Longitud de pseudotallo máxima de 5cm. Hasta 10% de daño por pudrición.

7.4 Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.5

7.5 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.

El área de almacenamiento 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.

7.6 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 10 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF.

7.7 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 hortalizas 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.

7.8 Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, 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.

7.9 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

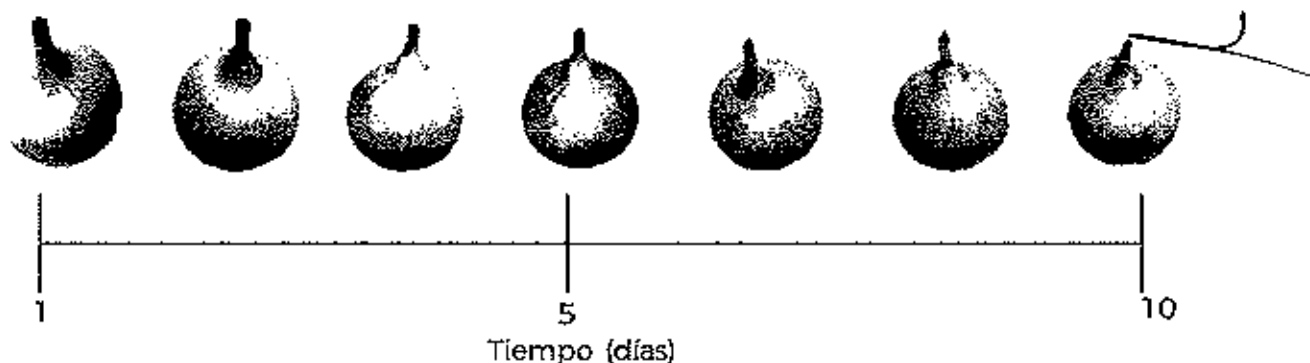
Esta hortaliza se aceptará o rechazará de acuerdo a los siguientes criterios:

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.
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
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.

7.10 Perecibilidad

Las plantaciones dedicadas al cultivo de cebolla se ubican en casi todo el territorio nacional, tanto en el ciclo otoño-invierno como en primavera-verano, lo que permite una oferta constante del producto y así cubrir la demanda requerida.

Los cambios que sufre la cebolla blanca cuando es conservada a temperaturas entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



REFERENCIAS

1. NMX-FF-021-2003. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - bulbos. (*Allium Cepa* L.). Especificaciones
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2020). Panorama Agroalimentario 2020.

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.
5. Fornaris, G. (2012). Conjunto Tecnológico para la Producción de cebolla. Clasificación, empaque y almacenamiento. Estación Experimental Agrícola.
6. 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).
7. Fornaris, G. (2012). Conjunto tecnológico para la producción de cebolla. Clasificación, empaque y almacenamiento. Estación Experimental Agrícola.
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021.
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de siembras y Cosecha.

8. CEREAL FORTIFICADO TIPO PAPILLA MENORES DE 6 A 24 MESES

8.1 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 complementar 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.

8.2 Características sensoriales

Características sensoriales	Especificación
Color	Característico de la composición del producto.
Apariencia/Aspecto	Característico de la composición del producto (exento de olores extraños)
Olor	Característico de la composición del producto (exento de sabores extraños)
Sabor	Característico de la forma física y composición del producto (Polvo Fluido sin presentar grumos).
Consistencia	Característico de la composición del producto.

8.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
	Niños de corta edad (mayores de 12 a 36 meses de edad) Consumo directo Niños de corta edad (mayores de 12 a 36 meses de edad) Consumo directo
<i>Bacterias Mesofílicas aerobias</i>	3,000 UFC/g
<i>Enterobacteriaceas</i>	<2.9NMP/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25g
<i>Coliformes fecales (en un gramo)</i>	Negativo
<i>Staphylococcus aureus (en un gramo)</i>	Negativo
<i>Escherichia coli</i>	Negativo en 25g
<i>Hongos y levaduras</i>	50UFC/g

8.4 Características físicoquímicas

Especificación	Límite	
Contenido neto	Bolsa de 500 g	
	Mínimo %	Máximo %
Humedad		7
Cenizas	3	5

Proteínas (N x 5.75)	7	15
Fibra cruda	0.40	0.80
Sodio	-	300mg/100g

8.5 Características nutrimentales

Especificación	Límite
Contenido energético	Mínimo 0.8kcal/g
Sodio	Máximo 100mg/100kcal
Vitamina B1 (tiamina)	Mínimo 50 µg/100 Kcal
Hidratos de carbono	Máximo 12g/100g (si se añade como sacarosa, glucosa, jarabes o miel) Máximo 3.75g/100g (si se añade como fructosa)
Lípidos	Máximo 3.3g/100kcal

8.6 Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.01
Arsénico	0.1
Mercurio	0.5
Aflatoxinas	20 µg/ Kg
Cadmio	0.1

8.7 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

8.8 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.

8.9 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.

8.10 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.

8.11 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-SSA1-2012. El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

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

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

8.12 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

8.13 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 de las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencias de faunas nocivas.
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.

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.
2. Norma Mexicana MX-F-335-S-1979 "Hojuelas y Granulados de Harina de Arroz Precocidad 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 Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados: Información comercial y sanitaria.

9. CHICHARO Y ZANAHORIA

9.1 Descripción

A los chícharos también se les conoce como guisantes o arvejas. El chícharo forma parte de la familia de las leguminosas y es la semilla de una planta trepadora que lleva el mismo nombre. Estas se encuentran dentro de unas vainas verdes que contienen entre cuatro y 10 guisantes. Los guisantes se encuentran disponibles durante todo el año, ya sea frescos, congelados, en conserva o secos, para que podamos cocinar, principalmente, arroz, sopas, guarniciones y guisados.

Para fines de esta Especificación Técnica, se entiende por zanahoria, a la raíz de la planta herbácea que pertenece a la familia de las Umbelíferas, género y especie *Daucus carota*. 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.

9.2 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).

9.3 Características microbiológicas

Especificación	Límites
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

9.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g
Masa drenada	110 g
Sólidos solubles (%)	Chícharos envasados: Máximo 12
pH	Chícharos envasados: 5.5-6.5
Sodio*	Máximo 300 mg/100 g de alimento

9.5 Características toxicológicas

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

9.6 Materia extraña

El producto debe estar exento de materia extraña

9.7 Vida de anaquel

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

9.8 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.

9.9 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.

9.10 Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20109, 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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

9.11 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.

9.12 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 ⁸	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.

REFERENCIA

1. Gobierno de México. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. ¿Conocías esto del chicharo? 19 de agosto de 2018.
2. NMX-FF-024-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - tabernaculo - zanahoria (*Daucus carota*). Especificaciones. Infoagro. (s.f). El cultivo de la zanahoria.
3. 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.
4. Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
5. Norma Mexicana NMX-F-414-1982. Alimentos Para Humanos. Champiñones Envasados.
6. Norma Mexicana NMX-F-419-1982. Productos Alimenticios Para Uso Humano. Ejotes Envasados
7. Norma Mexicana NMX-F-417-1982 Productos Alimenticios Para Uso Humano - Granos Enteros de Elote Envasados
8. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
9. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

10. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
11. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

10. CIRUELA PASA EN BOLSA

10.1 Descripción

La ciruela pasa es un fruto seco deshidratado al sol de sabor dulce con alto contenido energético, vitaminas y minerales. La ciruela, como la mayoría de las frutas, está constituida principalmente por agua, hidratos de carbono, y su contenido en proteínas y grasas es prácticamente nulo.

Su riqueza reside en el contenido de fibra y otros elementos protectores como lo son los antioxidantes y las ciruelas contienen varios como: la provitamina A, las antocianinas.

10.2 Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Negruzco-Rojizo característico.
Olor	Propio, fresco. Ausencia de olores extraños.
Sabor	Propio, dulce, fresco, sin sabores extraños.
Consistencia	Característica, blanda.

10.3 Características fisicoquímicas

Característica	Mínimo	Máximo
Peso neto	Bolsa de 300 g	
Humedad %	30	35
Frutos dañados por hongos %		1.00
Frutos dañados por insectos %		1.00
Fermentada %		4.00
Frutos con carozo pza/100 g		1.00
Impurezas propias del producto %		1.00
pH	2.41	4.95
Sodio		<300 mg en 100 g de producto

10.4 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña

10.5 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 el SEDIF.

10.6 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.

10.7 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.

10.8 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 Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
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.

10.9 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-SSA1-2009⁴.

10.10 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.

REFERENCIA

1. Ciruela mexicana dulce y jugosa. Secretaría de agricultura y Desarrollo Rural. (29 de junio de 2019).
2. Caracterización fisicoquímica de frutos de ciruela mexicana (*Spondias purpurea* L.) en el Soconusco, Chiapas.
3. NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
4. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

✓

II. FRIJOL BAYO REFRITO

II.1 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.

II.2 Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de los tipos y variedades de los frijoles empleados.
Olor	Característico de los tipos y variedades de los frijoles empleados, libre de cualquier olor a rancidez, fermentación, o cualquier otro olor extraño.
Sabor	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.

II.3 Características microbiológicas

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

II.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Pouch de 500 g
Masa drenada (%) (m/m)	No aplica
pH	5.3 mínimo - 6.5 máximo
Humedad (%)	Máximo 85
Sodio	Máximo 300mg/100g

II.5 Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/Kg)
Plomo	1.0
Arsénico	1.0
Cadmio	0.2

11.6 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).

11.7 Vida de anaquel

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

11.8 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.

11.9 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.

11.10 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.

11.11 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.

11.12 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.

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 pre envasados-Información comercial y sanitaria.

12. GARBANZO

12.1 Descripción

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

12.2 Características sensoriales

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

12.3 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	500 g
Humedad %	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50

Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

12.4 características toxicológicas

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.

12.5 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).

12.6 Vida de anaquel

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

12.7 Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

12.8 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.

12.9 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.

12.10 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.

12.11 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. De La Cruz-Medidna, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en:
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.

13. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

13.1 Descripción

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

13.2 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.

13.3 Características microbiológicas

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

13.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límites (%)
Contenido neto	Paquete de 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	300mg/100g de producto

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

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

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

13.5 Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo ¹ y ²
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.

13.6 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.

13.7 Vida de anaquel

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

13.8 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.

13.9 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.

13.10 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 Grasas trans	g mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g 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 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

13.11 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

13.12 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.

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 Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

14. HUEVO FRESCO

14.1 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.

El huevo proveniente de otras aves será designado con el nombre del ave correspondiente.

14.2 Características físicas

Características	Especificación
Cascarón	- 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 o Categoría I*

*El SEDIF deberá de seleccionar el tipo de categoría por entregar, cumpliendo con lo establecido en el numeral 7 de la NMX-FF-127-SCFI-2016.

14.3 Características microbiológicas

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

14.4 Características toxicológicas

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

14.5 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

14.6 Vida de anaquel

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

14.7 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.

14.8 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.

14.9 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.

14.10 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.

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

REFERENCIAS

1. NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. NMX-FF-327-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 pre envasados-Información comercial y sanitaria.

15. LECHE ENTERA POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

15.1 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.

15.2 Características sensoriales

Características	Límites
Denominación comercial	Entera
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.

15.3 Características microbiológicas

Característica	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

15.4 Características fisicoquímicas

Característica	Límite
Denominación comercial	Entera
Contenido neto	Bolsa de 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)

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

15.5 Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas 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 recomienda 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.

15.6 Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
	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

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.

15.7 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

15.8 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.

15.9 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.

15.10 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.

15.11 Etiquetado

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

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

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

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

15.12 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.

15.13 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	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.

	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

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 pre envasados-Información comercial y sanitaria.

17. LECHE DESCREMADA POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D 240 g

17.1 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.

17.2 Características sensoriales

Características	Límites
Denominación comercial	Descremada
Color	Característico.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables
Apariencia/Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.

17.3 Características microbiológicas

Característica	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

17.4 Características fisicoquímicas

Características	Límites
Denominación comercial	Descremada
Contenido neto	Bolsa de 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	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

17.5 Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas 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 recomienda 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.
--	--

17.6 Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
	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.

17.7 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

17.8 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.

17.9 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.

17.10 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.

17.11 Etiquetado

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

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

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

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

17.12 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.

17.13 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 (fórmula 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 pre envasados-Información comercial y sanitaria.

18. LECHE DESCREMADA POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D 500 g

18.1 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.

18.2 Características sensoriales

Características	Límites
Denominación comercial	Descremada
Color	Característico.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables
Apariencia/Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.

18.3 Características microbiológicas

Característica	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

18.4 Características fisicoquímicas

Características	Límites
Denominación comercial	Descremada
Contenido neto	Bolsa de 500 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	Límite	
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)	18.5
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)	

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas 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 recomienda 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.
--	--

18.6 Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
	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.

18.7 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

18.8 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.

18.9 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.

18.10 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.

18.11 Etiquetado

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

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

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

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

18.12 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.

18.13 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 pre envasados-Información comercial y sanitaria.

19. LENTEJA EN GRANO

19.1 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 arniña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

19.2 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.

19.3 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	Bolsa de 500 g
Humedad %	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70

Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Especificación	Límite máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	Bolsa de 500 g
Humedad %	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.50
Total	0.75
Granos dañados	
Plaga	0.80
Calor	1.00
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.80
Variedades	
Contrastantes	4.00
Total	4.00
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	5.00
Manchados	7.00
Total	12.00
Suma total	18.50

19.4 Características toxicológicas

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.

19.5 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).

19.6 Vida de anaquel

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

19.7 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 CICOPLAFFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

19.8 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.

19.9 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.

18.10 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.

19.11 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	de	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. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia.
2. NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS
3. NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS - FRIJOL (Phaseolus vulgaris L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
4. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019
5. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
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 sanitarios.
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 sanitarios.

20. LIMÓN 3 kg

20.1 Descripción

El limón proviene del árbol denominado limonero, el cual es pequeño, de hasta 4m de altura. Posee ramas delgadas con espinas cortas, hojas pequeñas, redondas en la base y de color verde pálido. Produce flores pequeñas y blancas. El fruto es pequeño y redondo, con una pequeña protuberancia en la extremidad. En la mayoría de las variedades, su diámetro no mide más de 5cm. La cáscara del limón es fina y verde (amarilla en la madurez), con pulpa jugosa y muy ácida. Contiene vitaminas B y C, además, proporciona calcio, fósforo y hierro.

En México la producción de limón está destinada principalmente a dos variedades: el limón persa o sin semilla, y el limón mexicano o con semilla. Ambas variedades pertenecen a la familia Rutaceae del género Citrus.

El denominado limón mexicano, de la especie aurantifolia, es de forma oval a esférica, con semilla, de cáscara delgada. Es de color verde y se torna a amarillo conforme avanza su madurez.

Por otro lado, el limón persa es un fruto de forma globosa a ovalada, que presenta un leve pezón, de la especie Latifolia, de cascara lisa gruesa y resistente, de color que va del verde oscuro brillante al amarillo, de pulpa jugosa y sabor ácido, sin semillas³.

Ambas variedades de limón se clasifican en tres grados de calidad.

Limón mexicano

- Extra
- Primera
- Segunda

Limón persa

- Extra
- Primera A
- Segunda

20.2 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.

20.2.1 Limón mexicano

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".
Grado Primera	Solo daños leves en la cáscara, como rozaduras cicatrizadas que cubran un área no mayor a 1cm ² . En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.	Hasta 10% en número o en peso de limones que no reúnan todos los requisitos para este grado pero que satisfagan los de la categoría "Segunda".
Grado Segunda	Cumplir con las especificaciones mínimas. Solo daños en la cáscara debidos a quemaduras de sol, rozaduras cicatrizadas y aquellos provocados por plagas también cicatrizados, que cubran un área no mayor a 2cm ² . En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.	Hasta 10% en número o en peso de limones que no reúnan todos los requisitos para este grado, excluyendo los limones afectados por pudrición o cualquier otro deterioro que los haga impropios para su consumo.

20.2.2 Limón 3 kg persa

Tolerancia		
Categoría Extra	Sin defectos, salvo aquellos superficiales muy leves siempre y cuando, no afecten el aspecto general del producto.	Hasta 5% de limones que no reúnan los requisitos de esta categoría pero que satisfacen los de la categoría primera A.

Categoría Primera A	Se permiten los siguientes defectos siempre y cuando no afecten la pulpa: -Manchas amarillas circulares, hasta 5% de la superficie total. -Manchas negras, hasta 4% de la superficie total.	Hasta 10% de limones que no reúnan los requisitos de esta categoría pero que satisfacen los de la categoría primera B.
---------------------	---	--

20.2.3 Contenido neto

Contenido neto	3 kg
----------------	------

20.3 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/ConWebReqPlaguicida.asp

20.4 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 6

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.

20.5 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF.

20.6 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.

20.7 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.

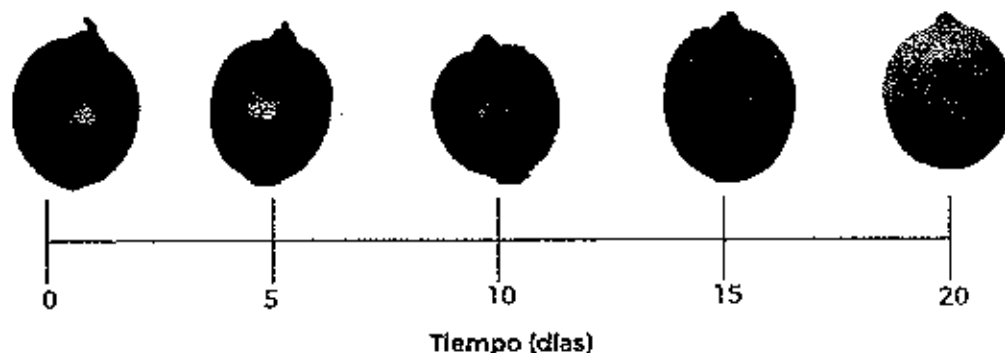
20.8 Criterios de aceptación en la recepción de insumos

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

20.9 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 etileno.

Los cambios que sufre el limón cuando es conservado a temperatura entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



REFERENCIAS

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021.
2. NMX-FF-087-SCFI-2001 Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca - limón mexicano (*Citrus aurantifolia Swingle*) - Especificaciones.
3. NMX-FF-077-1996. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca. Limón persa (*Citrus Latifolia L*) Especificaciones.
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.

6. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

7

21. LIMÓN 500 g

21.1 Descripción

El limón proviene del árbol denominado limonero, el cual es pequeño, de hasta 4m de altura. Posee ramas delgadas con espinas cortas, hojas pequeñas, redondas en la base y de color verde pálido. Produce flores pequeñas y blancas. El fruto es pequeño y redondo, con una pequeña protuberancia en la extremidad. En la mayoría de las variedades, su diámetro no mide más de 5cm. La cáscara del limón es fina y verde (amarilla en la madurez), con pulpa jugosa y muy ácida. Contiene vitaminas B y C, además, proporciona calcio, fósforo y hierro.

En México la producción de limón está destinada principalmente a dos variedades: el limón persa o sin semilla, y el limón mexicano o con semilla. Ambas variedades pertenecen a la familia Rutaceae del género Citrus.

El denominado limón mexicano, de la especie aurantifolia, es de forma oval a esférica, con semilla, de cáscara delgada. Es de color verde y se torna a amarillo conforme avanza su madurez.

Por otro lado, el limón persa es un fruto de forma globosa a ovalada, que presenta un leve pezón, de la especie Latifolia, de cascara lisa gruesa y resistente, de color que va del verde oscuro brillante al amarillo, de pulpa jugosa y sabor ácido, sin semillas³.

Ambas variedades de limón se clasifican en tres grados de calidad.

Limón mexicano

- Extra
- Primera
- Segunda

Limón persa

- Extra
- Primera A
- Segunda

21.2 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.
Limplos, 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.

21.2.1 Limón mexicano

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".
Grado Primera	Solo daños leves en la cáscara, como rozaduras cicatrizadas que cubran un área no mayor a 1cm2. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.	Hasta 10% en número o en peso de limones que no reúnan todos los requisitos para este grado pero que satisfagan los de la categoría "Segunda".
Grado Segunda	Cumplir con las especificaciones mínimas. Solo daños en la cáscara debidos a quemaduras de sol, rozaduras cicatrizadas y aquellos provocados por plagas también cicatrizados, que cubran un área no mayor a 2cm2. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.	Hasta 10% en número o en peso de limones que no reúnan todos los requisitos para este grado, excluyendo los limones afectados por pudrición o cualquier otro deterioro que los haga impropios para su consumo.

21.2.2 Limón 3 kg persa

Tolerancia		
Categoría Extra	Sin defectos, salvo aquellos superficiales muy leves siempre y cuando, no afecten el aspecto general del producto.	Hasta 5% de limones que no reúnan los requisitos de esta categoría pero que satisfacen los de la categoría primera A.

Categoría Primera A	Se permiten los siguientes defectos siempre y cuando no afecten la pulpa: -Manchas amarillas circulares, hasta 5% de la superficie total. -Manchas negras, hasta 4% de la superficie total.	Hasta 10% de limones que no reúnan los requisitos de esta categoría pero que satisfacen los de la categoría primera B.
---------------------	---	--

21.2.3 Contenido neto

Contenido neto	500 g
----------------	-------

21.3 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

21.4 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 6

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.

21.5 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF.

21.6 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.

21.7 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.

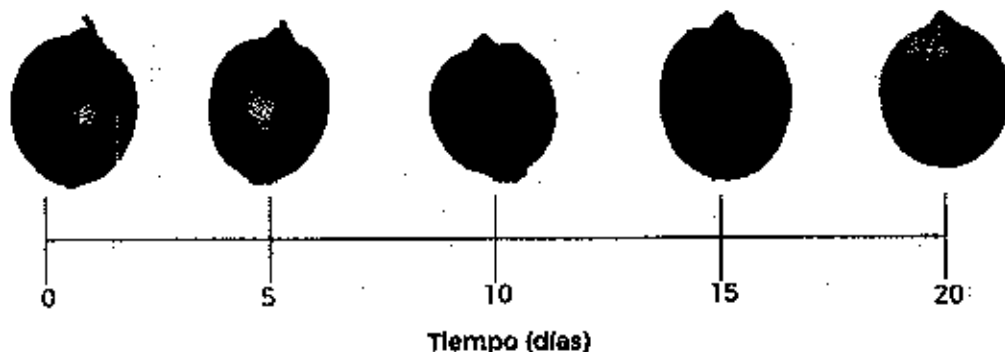
21.8 Criterios de aceptación en la recepción de insumos

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

21.9 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 etileno.

Los cambios que sufre el limón cuando es conservado a temperatura entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



REFERENCIAS

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021.
2. NMX-FF-087-SCFI-2001 Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca - limón mexicano (*Citrus aurantifolia Swingle*) - Especificaciones.
3. NMX-FF-077-1996. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca. Limón persa (*Citrus Latifolia L.*) Especificaciones.
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
6. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

22. MANZANA 3kg

22.1 Descripción

Fruto perteneciente a la familia Rosaceae, subfamilia Pomoideae, 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

22.2 Características 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 de la manzana, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.

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.
México 1 (Méx-1)	-Defectos ligeros de hasta 2cm de longitud de defectos en forma alargada y hasta 1cm ² de área en otros defectos, sin afectación de la apariencia general del producto en su calidad y presentación. -Defectos cicatrizados que cubran menos del 2% de la superficie del fruto.	
México 2 (Méx-2)	-Parcialmente defectuosas en su forma, desarrollo y color, siempre y cuando la fruta mantenga los requisitos mínimos. -Defectos cicatrizados de forma alargada no deben exceder una longitud total de 4cm. -Defectos cicatrizados que cubran más de 2% del área total de la manzana. -Ausencia del pedúnculo completo siempre que no exista daño físico en la base de la cavidad del mismo. -Presencia de corazón acuoso visible en la pulpa.	

22.2.1 Contenido neto

Contenido neto	3 kg
----------------	------

22.3 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>

22.4 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:

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

22.5 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF.

22.6 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.

22.7 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.

22.8 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

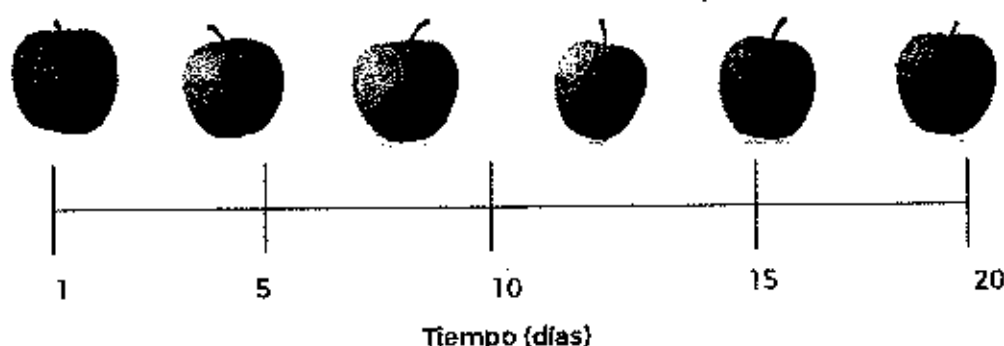
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.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

Condiciones de transporte	de	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.
---------------------------	----	---	---

22.9 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:



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).
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.
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). Martínez-González, M., Balois-Morales, R., Alía-Tejagal, I., Cortes-Cruz, M., Palomino- Hermosillo, Y. y López Guzmán, G. (2017)
6. Postcosecha de frutos: maduración y cambios bioquímicos. Rev. Mex. Cienc. Agríc. vol.8, pp4075-4087.

23. MANZANA 500 g

23.1 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 calidad¹:

- México extra
- México 1
- México 2

23.2 Características 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 de la manzana, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.

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.
México 1 (Méx-1)	-Defectos ligeros de hasta 2cm de longitud de defectos en forma alargada y hasta 1cm ² de área en otros defectos, sin afectación de la apariencia general del producto en su calidad y presentación. -Defectos cicatrizados que cubran menos del 2% de la superficie del fruto.	
México 2 (Méx-2)	-Parcialmente defectuosas en su forma, desarrollo y color, siempre y cuando la fruta mantenga los requisitos mínimos. -Defectos cicatrizados de forma alargada no deben exceder una longitud total de 4cm. -Defectos cicatrizados que cubran más de 2% del área total de la manzana. -Ausencia del pedúnculo completo siempre que no exista daño físico en la base de la cavidad del mismo. -Presencia de corazón acuoso visible en la pulpa.	

23.2.1 Contenido neto

Contenido neto	500 g
----------------	-------

23.3 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://silpris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp

23.4

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:

Temperatura	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.

23.5 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF.

23.6 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.

23.7 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.

23.8 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

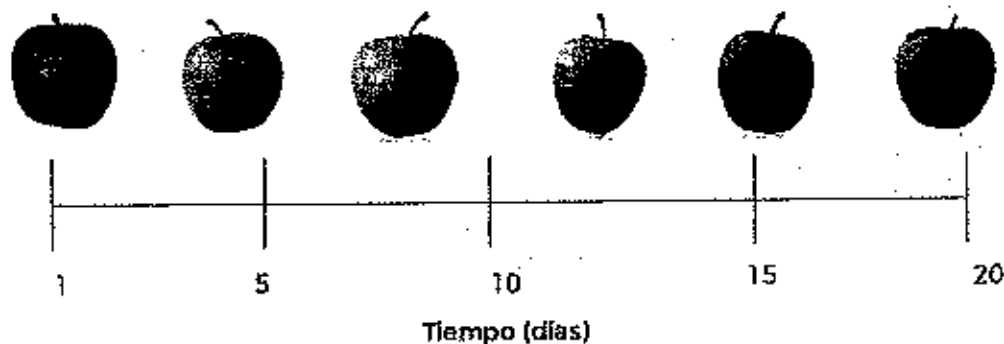
Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

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.

23.9 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:



REFERENCIAS

7. NMX-FF-061-SCFI-2003 productos agrícolas no industrializados para consumo humano- Fruta fresca - Manzana (*Malus pumila Mill*) - (*Malus domestica Borkh*) - Especificaciones
8. SACARPA. (2017). Manzana Mexicana, Planeación agrícola nacional (2017-2030).
9. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
10. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
11. 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). Martínez-González, M., Balois-Morales, R., Alia-Tejagal, I., Cortes-Cruz, M., Palomino- Hermosillo, Y. y López Guzmán, G. (2017)
12. Postcosecha de frutos: maduración y cambios bioquímicos. Rev. Mex. Cienc. Agríc. vol.8, pp.4075-4087.

24. PAPA

24.1 Descripción

Para fines de esta Especificación Técnica, la papa o patata es un tubérculo comestible que se extrae de la planta herbácea (*Solanum tuberosum*, L), perteneciente a la familia de las Solanáceas.

La planta de la papa posee raíces muy ramificadas; un tallo grueso, fuerte, anguloso, con una altura que varía entre 0.5 y 1m; las hojas son imparipinadas, es decir, que las hojas se disponen a ambos lados del nervio central, más o menos paralelos entre sí, con una hoja central en el extremo. La planta también tiene tallos subterráneos, que se convierten en su extremidad en tubérculos, cuya principal función fisiológica es almacenar nutrientes para la planta. El tubérculo de papa es de forma redondeada, alargada u ovalada, que se vuelve amarilla o castaño-rojiza al madurar. Se compone aproximadamente de 75% de agua y contiene varias vitaminas, incluyendo la vitamina C.

24.2 Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico de blanco a amarillo, característico de la variedad.
Consistencia	Firme, textura lisa y brillante.
Aspecto	Fresco, tamaño uniforme, limpio y sano.
Sabor	Característico, sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Estar enteras, limpias y exentas de materia extraña visible.	
Estar sanas y de consistencia firme.	
Ser de forma y color característicos de la variedad.	
Exentas de cualquier olor y sabor, internos o externos extraños.	
Exentas de plaga, enfermedades, brotes germinativos, podredumbre o deterioro que les permita no ser aptos para el consumo.	
Exentas de daños por frío y/o humedad exterior anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.	
Presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente que les permita el transporte, el manejo y la llegada a su destino en condiciones satisfactorias.	
Cumplir con los requisitos mínimos establecidos en las normas oficiales fitosanitarias para su movilización.	

24.2.1 Contenido neto

Contenido neto	3 kg
----------------	------

24.3 Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Cadmio	Tubérculo: 0.1
Plomo	Tubérculo: 0.1

24.4 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.

Además, se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de daños y disminución de la vida útil del producto.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la papa son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
7-16°C	90-95%	10-14 días

El área de almacenamiento 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.

24.5 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 2 semanas a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF.

24.6 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 hortalizas 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.

24.7 Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, 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.

24.8 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

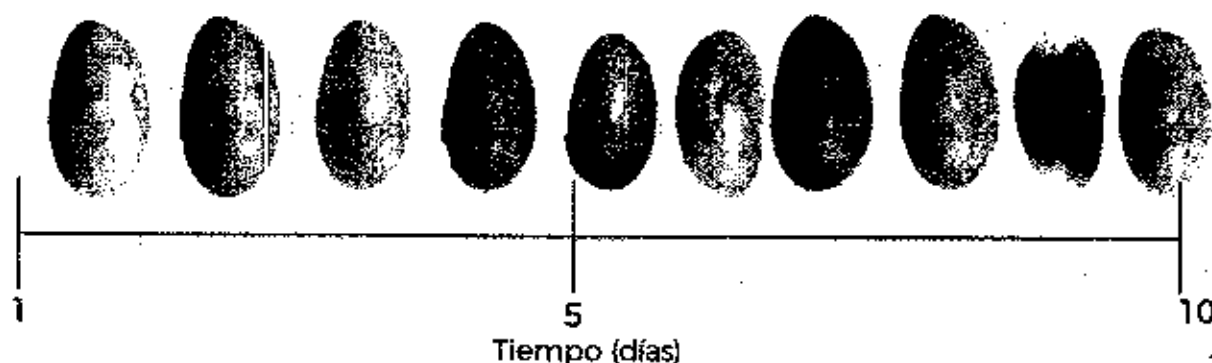
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.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

24.9 Perecibilidad

Los tubérculos de papa están vivos, y en consecuencia responden al medio ambiente. La temperatura, la humedad relativa y el movimiento de aire adecuados, son componentes críticos para evitar la pérdida excesiva de humedad, el encogimiento y la pudrición de la papa. Además, los tubérculos de papa se caracterizan por ser susceptibles a daños por golpes y peladuras.

Por otro lado, la papa no es muy sensible al etileno, sin embargo, se ha observado que bajos niveles de etileno elevan la respiración, especialmente en papas inmaduras y dan lugar a pérdidas de peso y leve arrugamiento. Altas concentraciones de etileno pueden inducir la generación de brotes.

Los cambios que sufre la papa cuando es conservada a temperaturas entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



REFERENCIAS

1. NMX-FF-022-SCFI-2002. Productos alimenticios no industrializados para uso humano tubérculo - papa (*Solanum tuberosum*, L) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021.
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.
5. FAO. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. *Boletín de servicios Agrícolas* 151.

25. PASTA PARA SOPA INTEGRAL

22.1 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).

25.2 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.

25.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo (UFC/g)
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	<10
<i>E. coli</i>	Ausente

25.4 Características fisicoquímicas

Características físicas	Límites
Contenido neto	Bolsa de 200 g
Humedad	Máximo 13%
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13%
Cenizas	Máximo 1.25%
Fibra dietética	Mínimo 1.8g/30g (6%) *

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

25.4 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.

25.5 Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos².

25.6 Vida de anaquel

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

25.7 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 CICOPLAPEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

25.8 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.

25.9 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 Grasas trans	mg

Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
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.

25.10 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.

25.11 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.

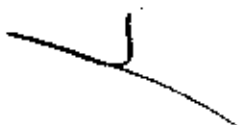
Certificación

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

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-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos 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.



26. POLLO DESHEBRADO

26.1 Descripción

El pouch es pollo cocido, el cual deberás calentar y ser agregado al final de la preparación. Este no se debe lavar el producto ya que se altera la apariencia y/o textura y/o color y/o sabor del producto, el cual ya ha sido cocido a nivel industrial. Una vez abierto es importante consumirse en poco tiempo.

26.2 Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

26.3 Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	<i>E. coli</i>	Salmonella en 25g
Envasada al vacío o atmosfera modificada	No Aplica	Ausente

Análisis	Especificación
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

26.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo
Contenido neto	Pouch de 200 g
Sodio	300mg/100g

26.5 Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.1

26.6 Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

26.7 Vida de anaquel

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

26.6 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 mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 7°C, para productos frescos y una máxima de -18°C para productos congelados.

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.

26.7 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.

26.8 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, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

26.9 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-SSA1-2009² y la NOM-194-SSA1-2004.

26.10 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro, limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida. Mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 70C para productos frescos y una máxima de -180C para productos congelados.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida. No mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 70C, para productos frescos y una máxima de -180C para productos congelados.

REFERENCIAS

1. 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.
2. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada 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-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

27. SARDINA EN SALSA DE TOMATE

27.1 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.

27.2 Características sensoriales

Característica	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.

27.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo (UFC/g)
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

27.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Lata de 425 g
Sodio	Máximo 300mg/100g de producto
Proteína	Mínimo 16%

27.5 Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo mg/Kg
Cadmio	0.5
Metil mercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño *	100

Histamina

100

27.6 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

27.7 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 el SEDIF.

27.8 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.

27.9 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.

27.10 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 Grasas trans	g mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g g
Fibra dietética	g
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.

27.11 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.

27.12 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, diferentes a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. 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.
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.

28. SOYA TEXTURIZADA

28.1 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.

28.2 Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe ser característico de la composición del producto
Olor	Debe ser característico de la composición del producto
Sabor	Debe ser característico de la composición del producto
Aspecto	Debe ser característico de la forma física y composición del producto.

28.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofilicos Aeróbicos	20,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Mohos (hongos)	50 UFC/g
Levaduras	50 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25g
<i>E. coli</i>	Ausente

28.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Tipo de soya*	Soya texturizada a partir de aislado
Contenido neto	Bolsa de 1 kg
Humedad (%)	Máximo 10
Proteína (Nx6.25) BS (%)	Mínimo 50
Extracto etéreo BS (%)	Máximo 5
Cenizas BS (%)	Máximo 8
Fibra cruda BS (%)	Máximo 0.5

*Solo incluir los datos de la variedad seleccionada.

**Acorde a los lineamientos de la EIASADC.

28.5 Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite 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.

28.6 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

28.7 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.

28.8 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.

28.9 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.

28.10 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, se deberá indicar en la declaración de ingredientes cuando el contenido de proteína sea del 65% como concentrado de soya y cuando el contenido de proteína sea de 90% como aislado de soya.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
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.

28.11 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.

28.12 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

REFERENCIAS

1. 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.

29. ZANAHORIA

29.1 Descripción

Para fines de esta Especificación Técnica, se entiende por zanahoria, a la raíz de la planta herbácea que pertenece a la familia de las Umbelíferas, género y especie *Daucus carota*. Es una planta bianual. Durante el primer año se forma una roseta de pocas hojas y la raíz. Después de un período de descanso, se presenta un tallo corto en el que se forman las flores durante la segunda estación de crecimiento.

La planta tiene un sistema de raíces napiformes, es decir, una raíz principal, cuya función es de almacenamiento de nutrientes. La forma y el color de las raíces son variables. Cuenta con numerosas raíces secundarias que sirven como órganos de absorción. Al realizar un corte transversal en la raíz principal se distinguen dos zonas bien definidas: una exterior, constituida principalmente por el floema secundario y otra interior formada por la xilema y la médula. Las zanahorias más aceptadas son las que presentan gran proporción de corteza exterior, ya que la xilema es generalmente leñosa y sin sabor.

La planta produce flores: de color blanco, con largas estructuras de protección en la base de la flor, agrupadas en inflorescencias en umbela.

29.2 Características calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Dependiendo de la variedad se pueden presentar en tonalidades amarillas hasta naranja característico.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Tamaño uniforme. Cascará lisa y brillante.
Sabor	Característico de la hortaliza, ligeramente dulce. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme y razonablemente lisa.	
Tener forma, sabor y olor característico.	
Estar exentas de humedad exterior anormal.	
Estar prácticamente libres de descomposición o pudrición.	
Estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético – fisiológico.	

Tolerancias	
Calidad México Extra	Libre de cualquier defecto

Calidad México 1	Máximo un defecto menor	Hasta 12 % en raspaduras, grietas hasta de 1cm de longitud y ligeras malformaciones.
Calidad México 2	Máximo un defecto mayor	Hasta 7 % en grietas de hasta 2cm de longitud, raicillas secundarias y malformaciones medianas.

29.2.1 Contenido neto

Contenido neto	3 kg
----------------	------

29.3 Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Cadmio	Raíces y tubérculos: 0.1
Plomo	Raíces y tubérculos: 0.1

Plaguicidas residuales ⁴
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

29.4 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.

Además, se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la zanahoria son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
0-1°C ⁵	95-98% ⁵	10-14 días ⁶

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento 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.

29.5 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF.

29.6 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 hortalizas 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.

29.7 Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, 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.

29.8 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas 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.

29.9 Perecibilidad

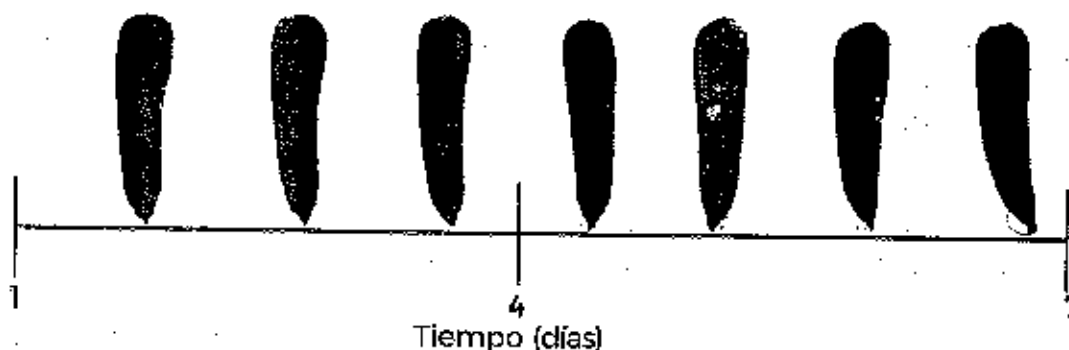
El proceso de la cosecha para la zanahoria implica la destrucción de la planta, la cual es extraída del suelo, con la pérdida de sus raíces, remoción del follaje y exposición a un ambiente aéreo cuyas temperaturas, humedad relativa y contenidos de oxígeno son muy diferentes a las que tenía en el suelo. El estrés sufrido se manifiesta por un incremento en el ritmo respiratorio y que obedece en gran medida de la temperatura a la que las raíces son expuestas.

Las zanahorias son estructuras de almacenamiento adaptadas a una conservación prolongada bajo determinadas condiciones y sujetas a tres procesos de deterioro intrínsecos: brote, transpiración y respiración. Así como a un cuarto factor externo: las podredumbres.

El brote es el principal proceso que modifica a los otros dos (respiración, transpiración) y es dependiente de la temperatura de almacenamiento.

A mayor temperatura de almacenamiento más rápido es el proceso. La deshidratación por transpiración también sigue las mismas tendencias siendo los brotes recién formados los principales lugares por donde este proceso tiene lugar.

Los cambios que sufre la zanahoria cuando es conservada a temperaturas entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



REFERENCIAS

12. NMX-FF-024-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - tabernáculo - zanahoria (*Daucus carota*). Especificaciones. Infoagro. (s.f). El cultivo de la zanahoria.
13. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
14. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
15. Interempresas Media S.L. (s.f). Zanahoria, *Daucus carota/umbelliferae* (apiaceae). Manejo del ambiente de posrecolección.
16. Suslow, T., Mitchell, J y Cantwell, M. (2002). Recommendations for maintaining postharvest quality. Carrot.
17. López, A. (2011). Gestión en la calidad en zanahoria. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

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

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente:

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

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

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

(Nombre y firma del Representante Legal)

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

ANEXO 3 MANIFESTACIÓN DE ORIGEN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

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

_____ de _____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango,
Dirección Administrativa
Subdirección de Programas Alimentarios.
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe, 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 Mtra. Martha Elia Muñoz Martínez, 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 2025.

1.6.- Que el presente contrato fue adjudicado a "EL PROVEEDOR" mediante el procedimiento de Licitación Pública Nacional No. LP/E/DIF/001/2025, relativo a la ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, en observancia al artículo 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango, y de conformidad con los artículos 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; 38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, 54, inciso c) de la Ley contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal.

1.7 Que señala como domicilio para todos los efectos legales del presente instrumento jurídico, el ubicado en _____

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

II.1. 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 _____

II.2. Se encuentra representada para la celebración de este contrato, por el C. _____, quien acredita su personalidad en términos de la Escritura Pública número _____, del _____ de _____, otorgada ante la fe del Licenciado _____, Notario Público N 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.

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

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

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

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

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

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 OT (_____) 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/001/2025, 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 Patón, 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/001/2023, relativa a la ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, que por

economía procesal se tienen por reproducidas en el presente instrumento contractual como si a la letra se insertasen en obvio de repeticiones.

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

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

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

"EL PROVEEDOR" se compromete a cambiar la Imagen Gráfica de los Insumos Alimentarios establecida en el párrafo inmediato anterior, acorde a las disposiciones que, en su caso, emita el "Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia" posterior a la firma del presente contrato, respecto a la "Imagen 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 2025.

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

OCTAVA: DE LAS GARANTÍAS.-

A. DEL ANTICIPO.- "EL PROVEEDOR" deberá 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/001/2025.

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

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

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

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

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

La fianza será cancelada cuando "EL PROVEEDOR" haya cumplido con todas las obligaciones 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/001/2025, 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 2025.

Por el "DIF ESTATAL"

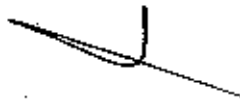
Por "EL PROVEEDOR"

Mtra. Martha Elia Muñoz Martínez
Directora General

C. _____
Apoderado Legal

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

Ing. Jorge Cruz Jauregui Álvarez
Subdirector de Programas Alimentarios



**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

Subdirección de Programas Alimentarios.

Presente

(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
Subdirección de Programas Alimentarios.
P r e s e n t e

Para efectos de presentar proposición y en su caso poder celebrar el contrato respectivo con este Sistema en relación a la Licitación Pública: _____

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

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

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

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

(NOMBRE Y FIRMA DE A PERSONA FACULTADA

ANEXO 7 PROPUESTA TÉCNICA

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

Dirección Administrativa

Subdirección de Programas Alimentarios.

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: _____

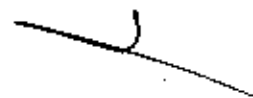
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL _____

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 PÚBLICA No. _____ FECHA: _____
NOMBRE DEL LICITANTE: _____ DOMICILIO: _____
TEL: _____ R. F. C.: _____ CORREOELECTRÓNICO: _____

INSUMO	MARCA	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD POR DOTACIÓN	IMPORTE POR DOTACIÓN	CANTIDAD ANUAL POR DOTACIÓN	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.

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 2025, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° LP/E/DIF/XXXX/2025, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA; LA PRESENTE FIANZA, TENDRÁ UNA VIGENCIA LA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO) CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES Y HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE; AFIANZADORA (ESPECIFICAR EL NOMBRE) EXPRESAMENTE SE OBLIGA A PAGAR AL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA, ASIMISMO, LA PRESENTE GARANTÍA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO; (AFIANZADORA) EXPRESAMENTE CONSIENTE: A) QUE LA PRESENTE FIANZA SE OTORGA DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO ANTES INDICADO; B) QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE (EMPRESA/EL PROVEEDOR) A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, PODRÁ PRESENTAR RECLAMACIÓN DE LA MISMA DENTRO DEL 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) CON DOMICILIO EN (DOMICILIO DE LA EMPRESA), EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/E/DIF/XXXX/2025 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, AL EFECTO LA AFIANZADORA (NOMBRE DE LA AFIANZADORA), PAGARÁ EN TÉRMINO DE LA LEY Y EN EL CASO DE QUE EL ADJUDICADO NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS, LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS LOS ARTÍCULOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279, 280 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS. LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR EL CRÉDITO A QUE ESTA FIANZA SE REFIERE POR EL 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 PUEDIERA 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.



DURANGO

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/DOY/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS:
ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

ANEXO TI. LUGARES Y CALENDARIO DE ENTREGA.

	PRIMER TRIMESTRE			SEGUNDO TRIMESTRE			TERCER TRIMESTRE			CUARTO TRIMESTRE		
	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE		
ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE	1,000	1,000	0	1,000	0	0	0	1,000	1,000	0		
TOTAL DESPENSA	5,000											
MUJER EMBARAZADA	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	3,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000		
TOTAL DESPENSA	18,000											
PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS	13,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500		
NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS	48,000	16,000	16,000	16,000	16,000	16,000	16,000	16,000	16,000	16,000		
ADULTOS MAYORES O PERSONAS CON DICCAPACIDAD												

La Subdirección de Programas Alimentarios 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, con forme al siguiente calendario.

ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE	1,000	29
MUJER EMBARAZADA	4,500	31
NIÑOS DE 6 A 24 MESES	3,000	31
PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS	13,500	31
ADULTOS MAYORES O PERSONAS CON DICCAPACIDAD	48,000	31



DURANGO

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/001/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS:
ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

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 Estañó S/N de la ciudad Industrial, C.P 34208, de esta ciudad de Durango, Dgo.
- b) Almacén "GÓMEZ DE DIF ESTATAL" sito Boulevard Forkadores y Calle Jesús García Corona s/n Col. Brittingham, Gómez Palacio, Durango.

h

ANEXO 12 "CEDULA DE INSPECCION DE ALMACEN"

Cédula de Inspección a almacenes

Estado:	Municipio:
Encargado del almacén:	Localidad:
Responsable de la supervisión:	Fecha:

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
INSTALACIONES				
Espacio limpio y ventilado				
Las ventanas y puertas en buenas condiciones, con protección para prevenir el ingreso de fauna				
Paredes, pisos y techo limpios y en buen estado				
Lámparas limpias y con protección				
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado				
Los equipos de refrigeración y congelación están completos y en buen estado				
MANEJO DE INSUMOS				
Los insumos cuentan con fecha de caducidad vigente				
Los envases de los insumos se encuentran en buen estado				
Sin insumos en contacto directo con pisos y paredes				
La estiba de insumos es adecuada y de acuerdo a las especificaciones				
El acomodo de los insumos es de acuerdo con el sistema PEPS				
CONTROL DE PLAGAS				
Ausencia de fauna nociva				
Se cuenta con un programa de control de plagas				
Se cuenta con reporte de último servicio de fumigación				
Se cuenta con la ficha técnica de los productos químicos usados como plaguicidas				
Los plaguicidas son aplicados por personal certificado				
SEGURIDAD				
Cuenta con extintores llenos y en buen estado				
Se cuenta con señalética en el área				
DOCUMENTACION				
Se cuenta con registros de recepción y salida de insumos				
Se cuenta con programa de limpieza y desinfección				
Se cuenta con registro y evidencia de capacitación en materia de almacenamiento, higiene personal y manejo higiénico de los alimentos				

Nombre y firma del encargado
del almacén

Nombre y firma de quien realiza
la Inspección

Sello del almacén, SMDIF o SEDIF

ANEXO 13 MANIFESTACIÓN DE NO CONFLICTO DE INTERESES
(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

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

Dirección Administrativa

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente propuesta.

Nombre de los accionistas de la empresa licitante: _____ Nombre de la empresa o razón social: _____ Datos de la representación legal con la que acude, en su caso: _____

Con fundamento en el artículo 49 Fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, en correlación con los artículos 21 Fracción V, 33 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, correlativos al Título Quinto de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, reconociendo el alcance legal y tipo de responsabilidad civil o penal que de este se derive; _____ (nombre del representante legal) _____, bajo formal protesta de decir verdad manifiesto que ni mi representada, ni ninguno de sus socios, accionistas, empleados, o proveedores se encuentra en alguno de los siguientes supuestos: (Marcar con una "X" la respuesta de forma autógrafa):

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

Tipo de sociedad:		
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: _____	SI	NO
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: _____	SI	NO
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: _____	SI	NO
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. Nombre: _____ Cargo: _____	SI	NO

Tipo de parentesco:		
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: _____	SI	NO
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: _____	SI	NO
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: _____	SI	NO
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: _____ Cargo: _____ Dependencia o Entidad: _____	SI	NO

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

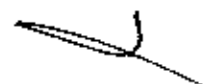
Manifiesto que NO Existe algún conflicto de interés entre mi representada, socios, accionistas, colaboradores y empleados de mi representada, y que en caso de existir un conflicto de interés a futuro informaré a las autoridades correspondientes a efecto de que se tomen las medidas pertinentes.

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.

**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)

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

Dirección Administrativa

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la
empresa _____ participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe _____ en mi calidad de representante legal de la
persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito de conformidad con lo
dispuesto en los artículos 116, de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información
Pública y 113 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de
Durango, manifiesto bajo protesta de decir verdad que los documentos que mi representada
proporciona a la convocante (indicar sí o no) contienen información de carácter confidencial
o reservada, tal y como lo son (señalar los documentos en caso de contener información
confidencial y especificarlos señalando el fundamento que consideren)

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

**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
Subdirección de Programas Alimentarios.
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

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada es 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.



**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

Subdirección de Programas Alimentarios

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.



**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

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente

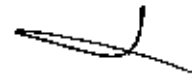
Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi
representada, la empresa (_____) participa a través de la
presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la
persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta
de decir verdad que los insumos alimentarios que ofertamos cumplen con las Normas
Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Normas Internacionales y Normas de Referencia
aplicables, de manera enunciativa más no limitativa: NON-251-SSA1-2009, NOM-051-
SCFI/SSA1-2010, NOM-014-SSA3-2013, NOM-043-SSA2-2012.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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



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
Subdirección de Programas Alimentarios
P r e s e n t e

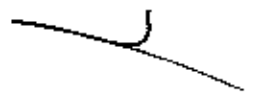
Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

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.



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

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada 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.



**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
Subdirección de Programas Alimentarios
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.

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

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada los insumos alimenticios serán transportados en unidades vehiculares destinadas únicamente a la distribución de los mismos, en óptimas condiciones de higiene, en constante limpieza y desinfección para evitar la contaminación de Insumos Alimentarios; asimismo, manifiesto que mi representada garantizará la protección de los insumos alimentarios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.

Por último, manifiesto que mi representada en caso de que existan insumos que requieran refrigeración o congelación transportará dichos insumos de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

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
Subdirección de Programas Alimentarios.
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada 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.



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
Subdirección de Programas Alimentarios
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. Brittingham, Gómez Palacio, Durango, en las fechas señaladas en el Anexo II de las presentes bases de licitación, sin costo extra para la convocante, en estricto apego a las especificaciones técnicas de calidad establecidas en el Anexo I-B, conforme la presentación establecida en el Anexo I-A.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

ANEXO 26 CARTA COMPROMISO PERECEDEROS
(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

____, ____ de ____ de ____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Subdirección de Programas Alimentarios
P r e s e n t e

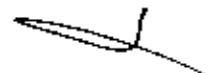
Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

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 los Alimentos Perecederos ofertados conformados de Frutas y Verduras, 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



**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

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicada, mi representada garantiza que desde la segunda entrega señalada en el anexo II los insumos alimentarios serán suministrados con la presentación (etiquetado, leyendas, logotipos) establecida en el Anexo1-A.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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



ANEXO 28 CARTA COMPROMISO EMBALAJE SECUNDARIO
(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

____, ____ de ____ de ____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Subdirección de Programas Alimentarios
Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

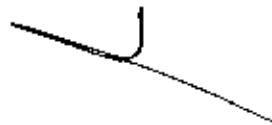
Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada, mi representada se compromete a entregar un paquete de los insumos Alimentarios descritos en los lotes correspondientes a cada uno de los programas que conforman la presente licitación, contenidos en el Anexo I, 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 I-A de las presentes Bases.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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



ANEXO 29 CARTA COMPROMISO IMPARTICIÓN DE CAPACITACIONES
(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

_____, ____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada, mi representada 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.

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

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada, mi representada responderá por los defectos o vicios ocultos y de calidad de los Insumos Alimentarios objeto de la presente licitación, en la que acepta que la convocante podrá en cualquier momento verificar las condiciones de los mismos.

En caso de que la convocante entregue observaciones o problemas que deriven en un rechazo de los Insumos Alimentarios, por no cumplir con las especificaciones y características, mi representada se compromete a reponer dichos Insumos Alimentarios deficientes, en un periodo máximo de 24 horas, a partir de la notificación que por cualquier medio le haga el área responsable.

Así mismo, mi representada se obliga a responder por los daños y perjuicios que se lleguen a causar a la Convocante o a terceros, por los defectos o vicios ocultos que, en su caso, lleguen a presentar los Insumos Alimentarios que suministre mi representada en virtud de la adjudicación del presente procedimiento de licitación.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

ANEXO 31 MANIFESTACIÓN 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

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que los 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
Subdirección de Programas Alimentarios
Presente

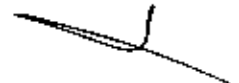
Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi
representada, la empresa (_____) participa a través de la
presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la
persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta
de decir verdad que 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

Subdirección de Programas Alimentarios

Presente.

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito declaro bajo protesta de decir verdad manifiesto, que conozco y las Reglas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2025.

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 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
Subdirección de Programas Alimentarios
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.

