



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

CONVOCATORIA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

LP/E/DIF/001/2026

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

P R E S E N T A C I Ó N

En observancia al artículo 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango, y de conformidad con los artículos 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; 38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, 54, inciso c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2026, se convoca a los interesados en participar en el procedimiento de contratación del:

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

De conformidad con la siguiente:

C O N V O C A T O R I A

GLOSARIO DE TERMINOS

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

descalificación y requerimientos, sobre los que se regirá la presente Licitación Pública Nacional, acorde al artículo 28 de la LAASED;

11. **Beneficiarios:** Población a la que van dirigidas los programas y apoyos de asistencia social;
12. **Bienes/Insumos:** Los que son necesarios para facilitar y consolidar los Programas de Alimentación Escolar y Asistencia Social Alimentaria, motivo de la presente licitación;
13. **Calidad:** Propiedades y características de un producto o servicio para satisfacer las necesidades específicas o implícitas de los consumidores;
14. **Capacitación:** Proceso de formación destinado a promover, facilitar, fomentar y desarrollar las aptitudes, habilidades o conocimientos de las personas, con el fin de permitirles mejores oportunidades y condiciones de vida;
15. **Cédula de inspección a almacenes (CIA):** Herramienta de verificación que incluye los requisitos mínimos establecidos en la normatividad oficial vigente, que permite evaluar las buenas prácticas de almacenamiento que deberá cumplir un almacén;
16. **Comité:** El Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Convocante;
17. **Compraestatal:** Sistema Electrónico de Compras Gubernamentales sobre adquisiciones, arrendamientos, obras públicas y servicios relacionados con las mismas, con dirección electrónica en Internet: <https://comprasestatal.durango.gob.mx>;
18. **Contraloría:** La Secretaría de Contraloría del Estado de Durango;
19. **Convocante:** El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango (DIF Estatal)
20. **Contrato:** Documento a través del cual se formalizan los derechos y obligaciones derivados del Fallo del procedimiento de contratación;
21. **Dotación alimentaria:** Para efectos de este documento, nos referimos al paquete de insumos conformados de acuerdo con criterios de calidad nutricia, que forman parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios, que contribuyen a promover una alimentación correcta, y se otorgan a través de los programas de asistencia social alimentaria;
22. **EIASADC:** Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentaria y Desarrollo Comunitario;

23. **Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC):** Características o requisitos que deben cumplir los insumos alimentarios de acuerdo con la EIASADC;
24. **Escrito Libre:** Documento que deberá cumplir como mínimo con los datos requeridos en la Convocatoria, no importando el orden y/o ubicación del contenido;
25. **Etiqueta:** Cualquier rótulo, marbete inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje;
26. **IVA:** Impuesto al Valor Agregado;
27. **Inocuo:** Concepto que implica que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con el uso a que se destina;
28. **LAASED:** Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango;
29. **Licitante:** La persona que participe en cualquier procedimiento de licitación pública o bien de Invitación a cuando menos tres personas;
30. **Medios Remotos de Comunicación Electrónica:** Los dispositivos tecnológicos para efectuar la transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, enlaces dedicados, microondas y similares;
31. **Menú cíclico:** Serie de menús planificados para un periodo específico que evita la repetición de platillos y la monotonía;
32. **NORMAS:** Las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, Normas Internacionales;
33. **Partida o Concepto de gasto:** La división o desglose de los Insumos Alimentarios a adquirir, arrendar o los servicios a contratar contenidos en este procedimiento de contratación, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos,
34. **Prácticas de higiene:** Medidas necesarias que se realizan durante las diferentes etapas de la cadena alimentaria, para garantizar su inocuidad;
35. **Proveedor:** La persona que celebre contrato de adquisiciones, arrendamientos o servicios, derivado del presente procedimiento licitatorio;

36. **Reglamento:** Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango;
37. **Propuesta o Proposición:** Son los documentos que permiten hacer constar el compromiso monetario adquirido con el "Licitante" a través del servicio, ejecución de la obra u adquisición objeto de la licitación.
38. **Sobre cerrado:** Cualquier medio que contenga la proposición tanto de los aspectos técnicos como económicos del licitante, cuyo contenido solo puede ser conocido en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en términos de la LAASED.

El Organismo Público Descentralizado denominado **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango**, en observancia a los artículos 164 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango, y de conformidad con los artículos 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; 38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; y 54, inciso c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2026, se emiten las siguientes bases para la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL número **LP/E/DIF/001/2026**, relativa a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, en los términos siguientes:

1. IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PUBLICA.

1.1. Datos de identificación.

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

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

ÁREA REQUIRIENTE. - Dirección Operativa.

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

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

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

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

El carácter de este procedimiento de contratación es **Nacional**.

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

LP/E/DIF/001/2026

1.4. Indicación de los ejercicios fiscales para la contratación.

Esta contratación se realizará dentro el ejercicio fiscal 2026.

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

La documentación señalada deberá presentarse únicamente en idioma **ESPAÑOL**

1.6. Disponibilidad presupuestaria

Para llevar a cabo el presente procedimiento licitatorio referente a la “ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA”, esta Convocante cuenta con disponibilidad presupuestaria la cual se sustenta mediante oficio número OF. D.A. 0105/2026, fechado el 05 de marzo de 2026.

1.7. Origen de los recursos.

Recursos provenientes del Ramo General 33 “Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios”, con cargo al Fondo Aportaciones Múltiples componente Asistencia Social (FAM-AS) ejercicio 2026.

1.8. Normatividad aplicable al procedimiento licitatorio.

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

1.9. Causa de descalificación.

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

1.10. Condiciones no negociables.

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

1.11. Anticipo.

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

1.12. Moneda.

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

2. INFORMACIÓN ESPECIFICA DE LA LICITACIÓN.

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

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

2.2. Tipo de contratación.

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

2.3. Modalidad de contratación.

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

2.4. Forma de adjudicación.

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

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

La entrega de los Insumos Alimentario objeto de la presente licitación, se realizará en los lugares y fechas señalados en el **Anexo 11 "Lugares y Fechas de Entrega"**, en las condiciones, calidad, especificaciones técnicas de calidad y cantidades estipuladas en los **Anexos 1, 1-A, 1-B y 1-C**

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

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

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

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

3.1. Venta de Bases

Las bases de la licitación se encuentran disponibles para su compra y consulta en Blvd. José María Patoni No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., desde el día de su publicación y hasta la fecha límite los días 12 y 13 de marzo de 2026, de las 10:00 a 14:00 horas. La compra de las bases podrá realizarse de la siguiente manera:

En la Caja General de la convocante ubicada en el multicitado domicilio, el pago por compra de Bases se podrá realizar en efectivo o cheque certificado a nombre del Sistema

para el Desarrollo Integral de la Familia Estado de Durango.

El costo de las Bases es de \$5,000.00. (Son: cinco mil pesos 00/100 M.N.).

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

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

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

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

EVENTOS	FECHA	HORA
Publicación	12 de marzo de 2026	_____
Límite para la compra de bases	13 de marzo de 2026	De 10:00 a 14:00 horas
Junta de Aclaraciones	17 de marzo de 2026	11:00 horas
Entrega de Muestras	20 de marzo de 2026	10:00 horas
Acto de Presentación y Apertura de Propositiones	25 de marzo de 2026	12:00 horas
Acto de Fallo	26 de marzo de 2026	10:00 horas
Firma del Contrato	26 de marzo de 2026	18:00 horas

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

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

El registro a cada uno de los eventos enlistados en el presente punto, se abrirán una hora antes de lo establecido, con el objeto de registrarse en el evento y se cerrará a la hora de su inicio por el servidor público designado por la convocante; una vez que se cierre el registro y que ingresen los participantes al lugar del evento, no se aceptará el acceso y el registro de ningún otro participante bajo ninguna circunstancia.

3.3. Junta de Aclaraciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. Acto de Presentación y Apertura de Propositiones.

Los licitantes únicamente deberán presentar sus proposiciones de los aspectos técnicos y económicos en forma documental y por escrito en sobre cerrado, en la sala de juntas de Licitaciones de la convocante sitio en Blvd. José María Patoni, No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., a partir de la hora señalada para el inicio del Acto de Presentación y Apertura de Propositiones, y posterior a la hora señalada no se permitirá el acceso a ningún licitante.

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

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

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

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

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

proposiciones se efectuará posteriormente por la convocante, al realizar la evaluación de las mismas.

3.5.Características de las proposiciones.

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

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

3.6. Proposiciones conjuntas.

En caso de proposiciones conjuntas deberán cumplir los siguientes requisitos:

- I. Las personas que integran la agrupación deberán celebrar en los términos de la legislación aplicable el convenio de proposición conjunta, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes:
 - a) Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;
 - b) Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;

- c) Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de licitación pública;
- d) Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y
- e) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo;
- f) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo;

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

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

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

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

3.7. Formato y firma de la proposición.

Las proposiciones deberán ser realizadas en papel membretado del Licitante, impresas en tinta indeleble, firmada, y sellada en todas sus fojas por el licitante o la persona

debidamente autorizada para hacerlo. Esta autorización deberá constar en un poder notarial, si es persona moral, y en caso de ser persona física, con la firma de quien hace la propuesta.

Todas las páginas de la propuesta llevarán la firma original en tinta azul de la persona facultada para ello, y en caso de ser persona moral también deberá contener el Sello.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 30 de la LAASED, la entrega de las proposiciones se hará por escrito, mediante un sobre cerrado de manera inviolable, firmado y con el sello del licitante en la parte exterior del mismo, dicho sobre contendrá por separado, los aspectos técnicos y económicos. Para efecto de la presentación, el sobre cerrado deberá contener dos carpetas de tres argollas, las que contemplarán en una los aspectos técnicos y en la otra los aspectos económicos, respectivamente.

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

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

A) Propuesta técnica.

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

B) Propuesta económica.

- Deberá ser elaborada y presentarse en hoja membretada del participante con forme al Anexo 8.
- Presentarse sin tachaduras ni enmendaduras que puedan provocar confusión

respecto de su contenido.

- Indicar el precio fijo de cada Insumo, subtotales por partidas del **Anexo 1**, en que desean participar; asimismo, deberá indicar el total de la propuesta ofertada.
- Debe de ser firmada únicamente por el representante legal con facultades autorizadas mediante poder especial ante notario público para personas morales y deberán además contener el nombre, logotipo, sello, firma y folio en cada una de las hojas de la propuesta económica del licitante del licitante (Anexo 8); para el caso de personas físicas deberá contener los mismos requisitos con excepción del sello y logotipo que serán optativo para personas Físicas, pero se comprobará su identidad.

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

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

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE
DURANGO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LP/E/DIF/001/2026
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS:
ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA.**

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

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

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

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

3.10. Documentación que se rubricará

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

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

3.11. Acto de Fallo y Firma de Contrato.

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

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

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

4. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN CUMPLIR.

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

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

a. Acreditamiento de Personalidad Jurídica.

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

Persona moral:

- Acta Constitutiva y, en su caso la última modificación a los estatutos;
- Poder notarial del representante legal, el cual deberá contener Facultades expresas para comparecer ante procesos licitatorios, así como suscribir propuestas y emitir o firmar garantías dentro de los procesos licitatorios, por último, deberá contar con facultades suficientes para suscribir contratos públicos o contratos de adjudicación;
- Identificación oficial vigente y con fotografía (credencial de elector, cartilla militar, cedula profesional o pasaporte) del representante legal en original o copia certificada y copia simple para su cotejo.
- Constancia de Situación Fiscal de la persona moral con una fecha de emisión no mayor a 30 días a la fecha de su presentación.

Persona física:

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

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

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

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

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

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

d. Padrón.

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

e. Declaración de Integridad

Escrito de declaración de integridad, a través del cual manifiesta, bajo protesta de decir verdad, que por si mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Anexo 6)

f. Curriculum.

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

g. Convenio de participación conjunta.

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

h. Declaración Fiscal.

El licitante presentará obligatoriamente en original y copia simple para su cotejo la impresión de la declaración fiscal anual del ejercicio 2024, así como las declaraciones parciales de noviembre y diciembre es decir las dos últimas declaraciones provisional presentada en el año de 2025, presentadas para efectos fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria con su acuse de recepción. Igualmente deberán presentarse los estados financieros los cuales deben estar firmados por Contador Público Facultado, e incluir en original y/o copia certificada para su cotejo y copia simple de la Cédula Profesional del Contador Público, las declaraciones y pagos deberán estar presentadas en tiempo y forma de acuerdo a las disposiciones fiscales vigentes. Esto con la finalidad de garantizar la solvencia y seriedad económica de las empresas participantes.

i. No conflicto de Intereses.

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

j. Información de Obligaciones Fiscales.

El licitante deberá de presentar dentro de su propuesta técnica la CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES (opinión de cumplimiento expedida por el SAT en sentido Positivo), expedida por Servicio de Administración Tributaria, emitida como máximo con 30-treinta días de anterioridad al acto de presentación y apertura de propuestas de la presente licitación.

De conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación (CFF) vigente, así como lo establecido en las reglas 2.1.29 y 2.1.37 del Capítulo 2.1 denominado "Disposiciones Generales" de la "Resolución Miscelánea Fiscal para 2023", publicada el 27 de diciembre de 2022, el licitante adjudicado se sujetará a la siguiente regla:

Para los efectos del artículo 32-D, primero, segundo, tercero y séptimo párrafos del CFF, cuando cualquier autoridad, ente público, entidad, órgano u organismo de los poderes Legislativo, Ejecutivo y Judicial, de la Federación, de las entidades federativas y de los municipios, órganos autónomos, partidos políticos, fideicomisos y fondos, así como cualquier persona física, moral o sindicato que reciban y ejerzan recursos públicos federales vayan a realizar contrataciones por adquisición de bienes, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública, con cargo total o parcial a fondos federales, cuyo monto exceda de \$300,000.00 (trescientos mil pesos 00/100 M.N.) sin incluir el IVA, deberán exigir de los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato hagan público la opinión del cumplimiento en términos de la regla 2.1.25.

k. Registro Patronal ante el IMSS.

Deberá presentar la Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social vigente a la presentación de la propuesta, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) (copia simple), en términos del artículo 32- D del Código Fiscal de la Federación y del Acuerdo ACO0.SA1.HCT.101214/281.P.DIR publicado en el DOF el 27 de febrero de 2015 y sus modificatorios ACDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ del 3 de abril del mismo año y ACD0,AS1.HCT.260220/64.P.DIR del 30 de marzo de 2020. emitida como máximo con 30-treinta días previos al acto de presentación y apertura de propuestas de la presente licitación.

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

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

I. Información de Aportación al Fondo de la Vivienda.

Opinión en la que conste que se encuentra al corriente en el cumplimiento de Obligaciones en Materia de Aportaciones patronales y entero de descuentos del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los trabajadores a la firma del contrato emitida por el Infonavit, en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y del Acuerdo H. CONSEJO DE ADMINISTRACION DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES mediante el cual se emitieron LAS REGLAS para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos publicado en el DOF el 28 de julio de 2017. emitida como máximo con 30-treinta días de anterioridad al acto de presentación y apertura de propuestas de la presente licitación

m. Información reservada y confidencial.

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

n. Certificaciones ISO.

Presentar en Original o copia certificada y copia simple de Certificación de conformidad con los requerimientos de ISO 22000:2018, norma equivalente a la norma número NMX-F-CC-22000-NORMEX-2018 vigente, que avala el cumplimiento a la misma, con alcance a Armado de Despensas, emitido a nombre del Licitante y que corresponda a cuando menos alguna bodega de la licitante ubicada dentro de la República Mexicana.

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

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

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

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

o. Garantía de Suministro.

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

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

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

p. Almacén en el Estado.

Presentar original o copia certificada para cotejo de 01 (un) contrato de arrendamiento o Escritura Pública de Propiedad, en donde se acredite que el licitante cuenta con cuando menos una bodega ubicada: en el Estado de Durango, debidamente formalizado.

En caso de no contar con bodega en el estado, deberá emitirse un escrito libre mediante el cual el Licitante informé que no cuenta con bodega en el estado, así mismo deberá informar desde donde realizará el armado y estiba de los paquetes alimenticios, agregando en este caso en particular fotografías y dirección exacta de la bodega o el lugar donde se realizará el armado de los paquetes alimenticios a suministrar en el Estado de Durango.

Lo anterior para efecto de poder dar cumplimiento con el artículo 25 de la LAAED.

4.1.1. Propuesta técnica

El licitante deberá integrar dentro de los aspectos técnicos, su propuesta técnica (Anexo 7) debidamente foliada, Sellada y rubricada en cada hoja y con firma completa en todas sus hojas, por la persona facultada para ello, de conformidad con el numeral 3.7 de las presentes bases, los documentos siguientes:

a. Formato de propuesta técnica

Deberá integrar debidamente requisitado con las especificaciones técnicas, información y documentación requerida su propuesta técnica, para lo cual podrá hacer uso del formato Anexo 7 de las presentes bases, en caso de no usar el formato, el documento remitido, deberá contener los mismos datos solicitados en el mismo, no obstante el documento consistente en "Propuesta Técnica" (Anexo 7) deberá estar Foliado, Firmado y Sellado en todas sus hojas y específicamente en la hoja final donde deberá ir nombre completo del licitante, nombre completo del representante legal, firma y sello (este último es obligatorio solo en caso de persona moral)

b. Cumplimiento de normas.

Entregar como parte de su propuesta técnica, en documento por separado, escrito en el que manifieste, bajo protesta de decir verdad, que los Insumos Alimentarios que oferta cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Normas Internacionales y Normas de Referencia aplicables (Anexo 19), como lo son de manera enunciativa más no así limitativa las siguientes:

- NON-251-SSA1-2009, Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria; y su respectiva modificación publicada el viernes 27 de marzo de 2020 en el Diario Oficial de la Federación.
- NOM-014-SSA3-2013. Para la Asistencia Social Alimentaria a Grupos de Riesgo,
- NOM-043-SSA2-2012. Servicios Básicos de Salud, Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria.

c. Garantía de calidad y vida de anaquel.

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

d. Muestra Física

El Licitante deberá presentar las siguientes muestras:

1.El Licitante deberá entregar las muestras de conformidad con el Anexo 1 “Descripción de los Insumos Alimentarios”, y las configuraciones señaladas dentro de cada partida de dicho anexo: **PARTIDA 1 “Programa Alimentación Escolar”;** **PARTIDA 2 “Programa de Atención Alimentaria a los Primeros 1000 Días”;** Lote A y Lote B; **PARTIDA 3 “Programa De Atención Alimentaria A Grupos Prioritarios”** Lote A y Lote B.

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

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

servirá de acuse de recesión de muestras por parte de la convocante, el cual deberá integrarse a su propuesta.

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

	Producto	Presentación	Cantidad De Piezas Por Muestra
1	Aceite Vegetal	900 ML	5
2	Aceite Vegetal	500 ML	8
3	Aguacate	1 KG	4
4	Arroz Súper Extra	1 KG	4
5	Atún Aleta Amarilla En Agua	120 G	50
6	Avena En Hojuelas	400 G	10
7	Cacahuete	500 G	8
8	Cebolla	1 KG	4
9	Cereal Fortificado Tipo Papilla Para Menores De 6 A 24 Meses	500 G	8
10	Chicharo Y Zanahoria	220 G	40
11	Filete De Pescado	1 KG	4
12	Frijol En Grano	1 KG	4
13	Garbanzo	500 G	8
14	Guayaba	1 KG	4
15	Harina De Maíz Nixtamalizado	1 KG	4
16	Harina De Trigo Integral	1 KG	4
17	Huevo Fresco	DOCENERA	5
18	Leche Descremada En Polvo Adicionada Con Vitaminas A Y D	250 G	16
19	Lenteja En Grano	500 G	8
20	Limón	1 KG	4
21	Queso Fresco	1 KG	4
22	Mandarina	1 KG	4
23	Manzana	1 KG	4
24	Naranja	1 KG	4
25	Papa	1 KG	4
26	Pasta Para Sopa Integral	200 G	20
27	Pepino	1 KG	4

28	Pollo Deshebrado	200 G	20
29	Pollo Fresco	1 KG	4
30	Sardina En Salsa De Tomate	425 G	16
31	Soya Texturizada	1 KG	4
32	Tomate	1 KG	4
33	Zanahoria	1 KG	4
34	Almendra	500 G	8
35	Nuez	500 G	8

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

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

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

Las muestras quedarán en poder de la Convocante, para ser enviadas a un laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) de su elección, y se les realicen análisis sensoriales, microbiológicos y fisicoquímicos. El costo de dichos análisis será de \$358,745.08 (trescientos cincuenta y ocho mil setecientos cuarenta y cinco pesos 08/100 M/N), por el total de los productos incluido el Impuesto al Valor agregado y deberá ser cubierto por los licitantes. El área Convocante una vez recibida las muestras físicas comunicará a los licitantes el número de cuenta y nombre de laboratorio que realizará dichos análisis.

Los licitantes deberán realizar el pago de los análisis de muestras presentadas en la cuenta y banco que se indique por la Convocante y ésta verificará que los licitantes hayan realizado el depósito correspondiente dentro de las 24 horas siguientes a la notificación por escrito al correo (email) que esté proporcione a la Convocante, del número de la

cuenta y banco, de no cumplirse en dicho plazo por los licitantes, estos serán descalificados.

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

e. Carta compromiso pago de laboratorios.

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

f. Marca y presentación.

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

g. Transportación y manejo de los Insumos.

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

alimentarios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte. (Anexo 23)

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

h. Embalaje original.

Escrito bajo protesta de decir verdad, mediante el cual garantice que los Insumos permanecerán con el embalaje original y que los mantendrá cerrados para evitar su contaminación; cuando se estiben los productos, se deberán considerar las especificaciones indicadas por el proveedor con respecto al número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), para impedir el rompimiento y exudación de empaques. (Anexo 24)

i. Entrega de los Insumos Alimentarios.

El licitante deberá presentar carta compromiso, bajo protesta de decir verdad, (Anexo 25) que en caso de resultar adjudicado garantizará que la entrega de los Insumos Alimentarios se realizará en los lugares y fechas señalados en el Anexo 11 de las presentes bases de licitación, sin costo extra para la convocante, en estricto apego a las Especificaciones Técnicas de Calidad establecidas en el Anexo 1-B, conforme a la presentación establecida en el Anexo 1-A.

j. Insumos Alimentarios Perecederos

Carta compromiso, bajo protesta de decir verdad, (Anexo 26) que en caso de resultar adjudicado entregará únicamente 03-tres Insumos Alimentarios Perecederos ofertados conformados de Frutas, establecidos por la convocante en el apartado del programa que contenga perecederos, lo cual se hará del conocimiento al licitante adjudicado con 15 días de anticipación al cambio de los insumos alimentarios a requerir en las dotaciones subsiguientes por entregar.

k. Presentación y etiquetado de los Insumos Alimentarios

Carta compromiso, bajo protesta de decir verdad, (Anexo 27) que en caso de resultar adjudicado garantiza que desde la segunda entrega señalada en el Anexo 11, los Insumos Alimentarios serán suministrados con la presentación (etiquetado, leyendas, logotipos) establecida en el Anexo 1-A.

I. Embalaje secundario.

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

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

m. Cambio de imagen grafica

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

n. Cédula de Inspección de Almacén.

Escrito bajo protesta de decir verdad en el cual se acepta, en caso de resultar adjudicado, a que la Convocante lleve a cabo en cualquier momento inspecciones periódicas en su o sus almacenes que, para evaluar las buenas prácticas en el mismo, las condiciones de almacenamiento de los insumos alimenticios y así poder garantizar su calidad e inocuidad, es necesario verificar que en los espacios donde se almacenen cumplan con las medidas básicas de higiene y seguridad, plasmando los resultados de la revisión en una Cédula de Inspección a Almacenes. En dichas revisiones se deberán evaluar los requisitos establecidos en la normatividad oficial vigente, así como verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de almacenamiento, evaluando las condiciones de limpieza y mantenimiento de las instalaciones, las condiciones de envases, manejo de estibas, el control de plagas y documentación. Asimismo, y en el supuesto de que la Convocante detecte algún incumplimiento de en la Cédula de Inspección de Almacén (Anexo 12), se compromete a atender dicho incumplimiento a más tardar en 3 (tres) días naturales a partir de la notificación correspondiente, y en caso

de no ser atendido, se hará acreedor a las penas convencionales establecidas en las presentes Bases.

o. Capacitaciones.

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

- Buenas prácticas de almacenamiento
- Sistema de primeras entradas- primeras salidas (PEPS)
- Técnica e importancia en el lavado de manos.
- Prevención de enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Contaminación de los alimentos.
- Criterios de Calidad e Inocuidad para la selección de insumos.

p. Escrito de aceptación de las Reglas de la EIASADC 2026.

Escrito mediante el cual el licitante manifieste que conoce y acepta las Reglas de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario 2026 (Anexo 33), las cuales se encuentran a su disposición en la siguiente liga:

Medio de consulta: La versión íntegra de la EIASADC está disponible en las siguientes direcciones electrónicas:

Página web institucional:

<https://micrositios.dif.gob.mx/normateca/assets/ESTRATEGIAINTEGRAL-CJb1i4yT.pdf>

Liga Adicional:

www.dof.gob.mx/2025/DIF/ESTRATEGIAINTEGRAL-CJb1i4yT.pdf

Se entenderá que conoce el contenido total de las mismas, su alcance jurídico y administrativo; en consecuencia, no se admitirá incumplimiento a las disposiciones y obligaciones ahí contenidas, alegando su desconocimiento.

q. Declaración de Abstención de Acciones o Conductas

Los licitantes deberán presentar escrito que deberá contener, declaración 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. (Anexo 34)

4.2. Aspectos económicos

4.2.1. Propuesta económica.

Deberá presentas propuesta económica (Anexo 8) debidamente requisitada, foliada, sellada (persona moral) y firmada en todas sus hojas, por la persona facultada para ello, de conformidad con el numeral 3.7., de las presentes bases. (la falta absoluta de folio, sello y firma afecta la solvencia de la misma y motivaría su desechamiento).

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

4.2.2. Garantía de sostenimiento de la propuesta

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

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

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

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

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

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

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

4.2.3. Garantía defectos y vicios ocultos.

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

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

4.2.4. Precios Fijos.

Escrito Manifestando bajo protesta de decir verdad que los precios unitarios establecidos en la Propuesta Económica serán a Precio Fijo durante la vigencia del contrato en caso de resultar adjudicado, y en caso, de una ampliación al mismo. (Anexo 31)

4.2.5. Validez de la Propuesta (periodo).

Escrito donde se manifieste que la propuesta tendrá validez de por lo menos 60 días naturales obligatoria hasta la formalización del contrato o pedido respectivo; la

propuesta cuyo período de validez sea menor que el requerido por la Convocante será rechazada. (Anexo 32).

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

5. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN, DESECHAMIENTO Y DECLARACIÓN DESIERTA.

5.1. Causales de descalificación.

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

5.2. Causales expresas de desechamiento

Será causal de desechamiento:

- a) Cuando el licitante oferte un precio no aceptable, por rebasar la asignación presupuestal autorizada para cada partida.
- b) La falta de presentación de los escritos o manifestaciones “bajo protesta de decir verdad”, que se soliciten como requisito de participación en la licitación.
- c) La falta absoluta del foliado en la documentación que integren los aspectos técnicos y económicos.
- d) Cuando la descripción del bien ofertado no sea igual a la descripción y presentación solicitada en las presentes bases.
- e) Cuando no cotice la totalidad de las sub-partidas en las partidas en que desea concursar previstas en el Anexo 1 de la presente licitación.
- f) Cuando la descripción de las partidas ofertadas, no corresponda a las establecidas en la presente licitación.
- g) Cuando los documentos que exhiban los licitantes no sean legibles imposibilitando

el análisis integral de la propuesta, y esto conlleve a un faltante o carencia de información que afecte su solvencia.

- h) Cuando no exista correspondencia, resulten incompletos o incongruentes los datos asentados en su propuesta técnica, entre los documentos presentados y el soporte documental requerido.
- i) Cuando no exista correspondencia, resulten incompletos o incongruentes los datos asentados en su propuesta económica.
- j) Cuando no presente las muestras físicas de cada uno de los Insumos Alimentarios en todas sus presentaciones y marcas que integran Su oferta respecto de las partidas en que desea participar, descritas en el Anexo 1, con las presentaciones previstas en el Anexo 1-A, en el acto de apertura de proposiciones.

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

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

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

6. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

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

Una vez hecha la evaluación de las proposiciones y atendiendo, en su caso, la opinión y dictamen del Comité, el (los) contrato (s) se adjudicará (n) al (los) licitante (s) que reúna (n) las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas. El (los) contrato (s) se adjudicará (n) por partidas descritas en el Anexo 1, al (los) licitante (s) que ofrezca (s) las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 28 fracción XII de la LAASED.

6.1. Evaluación de la propuesta técnica.

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

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

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

6.2. Evaluación de la propuesta económica.

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

- a) Se verificará que la propuesta económica, cumpla con los requisitos establecidos en las bases; analizando las operaciones aritméticas.
- b) La evaluación económica se realizará conforme lo establece el artículo 35 de la LAASED, es decir, si resultare que dos o más proposiciones son solventes y, por lo tanto, satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyo precio sea el más bajo.
- c) La evaluación de las proposiciones se realizará por partida de los Insumos Alimentarios, y la adjudicación se realizará a quien oferte el precio más bajo por precio unitario de la partida ofertada en la Propuesta Económica presentada Anexo 8.
- d) Los precios ofertados, deberán ser fijos durante la vigencia del contrato y no se encontrarán sujetos a ajustes.
- e) Los Insumos Alimentarios objeto de esta licitación deberán cotizarse en pesos mexicanos. En caso de que se indique un precio con más de dos decimales dicho precio se truncará a dos.

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

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

7. DEL CONTRATO

7.1. Criterios para la adjudicación

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

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

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

En el supuesto de existir empate en el precio unitario y el importe total, se realizará la adjudicación del contrato a favor del licitante o licitantes que resulten ganadores del

sorteo por insaculación que realice la Convocante, en presencia de la persona Titular del Órgano Interno de Control de la Convocante.

7.2.Firma del contrato.

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

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

7.3.Forma de pago.

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

La documentación descrita en el párrafo anterior es la siguiente:

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

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

R.F.C: SDI-770101-IV9

Domicilio: Blvd. José María Patoni No. 105 Fraccionamiento, Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Victoria de Durango, Dgo.

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

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

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

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

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

7.4. Garantía de sostenimiento de la propuesta

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

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

7.5. Garantía de cumplimiento de contrato

El proveedor, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato, deberá presentar la garantía de cumplimiento la cual será a

través de una fianza expedida por una Institución de Fianzas debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin considerar Impuestos, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango. (Anexo 9 Modelo Fianza Cumplimiento de Contrato).

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

El proveedor manifiesta expresamente:

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

- Reclamación por escrito a la Institución de Fianzas.
- Copia de la póliza de fianza en su caso, sus documentos modificatorios.
- Copia del contrato garantizado y, en su caso, sus convenios modificatorios.
- Copia del documento de notificación al fiado de su incumplimiento.
- En su caso, la rescisión del contrato y su notificación.
- En su caso, documento de terminación anticipada y su notificación,
- Copia del finiquito y, en su caso, su notificación.
- Importe reclamado.

Esta garantía deberá presentarse a favor del DIF Estatal de conformidad con los artículos 32, fracción III y 33 de la LAASED, a más tardar, dentro de los diez días naturales

siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 42 de la Ley en comento.

7.6. Garantía de anticipo de contrato

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

7.7. Terminación de la relación contractual.

a. Rescisión administrativa del contrato.

En caso de que se verifique con el resultado de los Análisis de Laboratorios señalados en los incisos e) y f) del numeral 4.1.1, de las presentes bases, que los Insumos Alimentarios que conforman las partidas que le fueron adjudicadas, no cumplen con las Especificaciones Técnicas de Calidad requeridas en el Anexo 1-B, el contrato será rescindido de pleno derecho por parte de DIF Estatal, conforme al artículo 49 bis de la LAASED.

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

b. Terminación Anticipada

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

incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente, de conformidad con el artículo 49 Bis, último párrafo de la LAASED.

c. Las penas convencionales

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

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

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

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

- 1) Deja de cumplir el contrato, se hará efectiva la fianza otorgada por el 10% del monto del contrato, además de las sanciones que se determinen en el contrato y que establece la LAASED.
- 2) Una vez que los Insumos Alimentarios estén siendo distribuidos después de la adjudicación, y en caso de no cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) establecidas en el Anexo 1-B., lo cual se verificará con el resultado de los Análisis de Laboratorio señalados en los incisos e) y f) del numeral 4.1.1., de las presentes Bases se aplicará la pena convencional correspondiente, acorde al monto de lo incumplido.
- 3) En caso de no cumplir con alguna de las obligaciones contraídas en el contrato derivado de la licitación.
- 4) En caso de presentarse alguna de las causales que motiven la rescisión del

presente contrato, se aplicará el procedimiento establecido en el artículo 49 bis de la LAASED.

- 5) En caso que se detecte algún incumplimiento en inspección de Almacén (Anexo 12), y no atienda dicho incumplimiento en el plazo establecido en el inciso s) del numeral 4.1.1, de las presentes bases, se aplicarán las penas convencionales que corresponde al 1 % (Uno por ciento) por día natural de atraso en la corrección de las irregularidades no atendidas, la que no excederá al importe de la garantía de cumplimiento.

d. Deducciones

Las deducciones a los pagos se aplicarán cuando, el licitante adjudicado incumpla parcial o deficientemente entrega de los Insumos Alimentarios objeto de la presente licitación; dichas deducciones, serán equivalentes monto de lo incumplido, o en su caso, de los Insumos Alimentarios entregados con deficiencia. La deducción será el límite de incumplimiento, por lo cual a partir de éste se podrá rescindir el contrato de conformidad con el artículo 49 bis, Tracción IV, párrafo quinto de la LAASED. La deductiva se podrá aplicar con cargo a las facturas pendientes de pago del contrato formalizado.

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

8. OTRAS ESTIPULACIONES ESPECÍFICAS.

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

9. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

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

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

Así mismo, el licitante se compromete a liberar a la convocante de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

10. INCONFORMIDADES.

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

Los tribunales ubicados de la Ciudad de Victoria de Durango, Dgo., serán el órgano jurisdiccional competente para conocer las posibles controversias que pudieran surgir durante el procedimiento de la licitación o del contrato que de ella derive, por lo que el licitante o proveedor renuncia a cualquier otro fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio presente o futuro.

11. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN, O CONCEPTOS INCLUIDOS EN ÉSTA.

La Convocante podrá cancelar la presente licitación, por no contar con el presupuesto necesario o cuando dictamine por el comité la no realización del acto; asimismo, por caso fortuito o fuerza mayor; de igual manera se podrá cancelar cuando existan circunstancias debidamente justificadas que provoquen la extinción de la necesidad, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al DIF Estatal. La determinación de dar por cancelada la licitación, partida(s), incluidas en ésta, deberá precisar el acontecimiento que motiva la decisión, la cual se hará del conocimiento de los licitantes, en el Acto de Junta de Aclaraciones o en el de Presentación de Apertura de Proposiciones; lo anterior, con fundamento en los artículos 30, 31 y 32 del Reglamento de la LAASED.

12. DATOS GENERALES Y NOTIFICACIONES OFICIALES DE LOS LICITANTES.

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

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

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

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

Victoria de Durango, Dgo., a 12 de marzo de 2026.

ÁREA CONTRATANTE

M.A.P. José Ángel Mercado Rosales

Titular de la Dirección Administrativa

Firma con fundamento en el artículo 33, fracción XII del Reglamento Interno del
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del
Estado de Durango.

ANEXO 1 "DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS"

PARTIDA 1

"PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR"

ALIMENTACION ESCOLAR

MODALIDAD CALIENTE

POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO:

NIÑAS Y NIÑOS EN EDAD ESCOLAR, SECUNDARIA Y BACHILLERATO

	INSUMO	PRESENTACIÓN	Cantidad de piezas por dotación bimestral (50 niños)	TOTAL, DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Huevo fresco	Docena	40	200,000
2	Frijol en grano	Bolsa 1 kg	40	200,000
3	Avena en hojuelas	Bolsa 400 g	20	100,000
4	Aceite vegetal	Botella 900 mL	10	50,000
5	Lenteja en grano	Bolsa 500 g	40	200,000
6	Arroz súper extra	Bolsa 1 Kg	30	150,000
7	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete 1 Kg	30	150,000
8	Atún aleta amarilla en agua	Lata 120 g	70	350,000
9	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas a y d	Bolsa 250 g	100	500,000
10	Sardina en salsa de tomate	Lata 425 g	6	30,000
11	Pasta para sopa integral	Bolsa 200 g	60	300,000
12	Verdura fresca 1*	Bolsa 3 kg	1	5,000
13	Verdura fresca 2*	Bolsa 3 kg	1	5,000
14	Fruta fresca 1*	Bolsa 3 kg	1	5,000
15	Fruta fresca 2*	Bolsa 3 kg	1	5,000

*Se deben seleccionar conforme al calendario de verduras y frutas de temporada de la EIASADC 2026.

No. de Beneficiarios por dotación: 50

Días por dotación: 40

Total de dotaciones en el año: **5,000**

PARTIDA 2
"PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA"

LOTE "A"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO:					
MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA					
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL, DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Arroz súper extra	Bolsa 1 Kg	1	1,000	12,000
2	Avena en hojuelas	Bolsa 400 g	1	1,000	12,000
3	Fruta fresca*	Bolsa 500 g	1	1,000	12,000
4	Chícharo y Zanahoria	Pouch 220 g	1	1,000	12,000
5	Frijol en grano	Bolsa 1 kg	1	1,000	12,000
6	Lenteja en Grano	Bolsa 500 g	2	1,000	24,000
7	Atún Aleta Amarilla en Agua	Lata 120 g	1	1,000	12,000
8	Sardina en Salsa de Tomate	Lata 425 g	1	1,000	12,000
9	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	Bolsa 250 g	2	1,000	24,000
10	Pollo Deshebrado	Pouch 200 g	1	1,000	12,000
11	Cacahuete Natural	Bolsa 250 g	1	1,000	12,000
12	Huevo Fresco	Docena	1	1,000	12,000
	Caja Corrugado	MUJER EMBARAZADA			

*Se deben seleccionar conforme al calendario de verduras y frutas de temporada de la EIASADC 2026.

LOTE "B"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO:					
LACTANTES (6 A 24 MESES)					
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL, DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Avena en Hojuelas	Bolsa 400 g	1	1,000	12,000
2	Chícharo y Zanahoria	Pouch 220 g	2	1,000	24,000
3	Arroz Súper Extra	Bolsa 1 Kg	1	1,000	12,000
4	Fruta fresca*	Bolsa 500 g	1	1,000	12,000
5	Garbanzo	Bolsa 500 g	1	1,000	12,000
6	Lenteja en Grano	Bolsa 500 g	1	1,000	12,000
7	Frijol en grano	Bolsa 1 kg	1	1,000	12,000
8	Pollo Deshebrado	Pouch 200 g	1	1,000	12,000
9	Pasta para Sopa Integral	Bolsa 200 g	2	1,000	24,000
10	Cereal Fortificado Tipo Papilla Menores de 6 a 24 meses	Bolsa 500 g	1	1,000	12,000
	Caja Corrugada	Lactantes 6 a 24 meses			

LOTE "C"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES (NO ESCOLARIZADOS)					
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL, DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Frijol en grano	Bolsa 1 kg	1	4,500	54,000
2	Lenteja en Grano	Bolsa 500 g	1	4,500	54,000
3	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	Bolsa 250 g	4	4,500	216,000
4	Avena en Hojuelas	Bolsa 400 g	1	4,500	54,000
5	Arroz Súper Extra	Bolsa 1 Kg	1	4,500	54,000
6	Fruta fresca*	Bolsa 500 g	1	4,500	54,000
7	Sardina en Salsa de Tomate	Lata 425 g	1	4,500	54,000
8	Chícharo y Zanahoria	Pouch 220 g	1	4,500	54,000
9	Huevo Fresco	Docena	1	4,500	54,000
10	Caja Corrugado	NIÑOS 2 A 5 AÑOS 11 MESES			

*Se deben seleccionar conforme al calendario de verduras y frutas de temporada de la EIASADC 2026.

PARTIDA 3
"PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD"

LOTE "A"					
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: ADULTOS MAYORES Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD					
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	NO. DE BENEFICIARIOS	TOTAL, DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Harina de Maíz Nixtamalizado	Paquete 1 kg	1	18,500	222,000
2	Arroz Súper Extra	Bolsa 1 Kg	1	18,500	222,000
3	Avena en Hojuela	Bolsa 400 g	1	18,500	222,000
4	Chícharo y Zanahoria	Pouch 220 g	1	18,500	222,000
5	Sardina en salsa de tomate	Lata 425 g	1	18,500	222,000
6	Aceite Vegetal	Botella 500 mL	1	18,500	222,000
7	Frijol en grano	Bolsa 1 kg	1	18,500	222,000
8	Lenteja en Grano	Bolsa 500 g	2	18,500	444,000
9	Atún Aleta Amarilla en agua	Lata 120 g	1	18,500	222,000
10	Leche Descremada Polvo Adicionada con Vitaminas A y D	Bolsa 250 g	1	18,500	222,000
11	Fruta fresca*	Bolsa 500 g	1	18,500	222,000
12	Huevo Fresco	Docena	1	18,500	222,000
	Caja Corrugado	ADULTOS MAYORES Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD			

LOTE "B"				
POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA EL APOYO: CENTROS DE ASISTENCIA SOCIAL DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES				
	INSUMO	PRESENTACIÓN	NÚMERO DE UNIDADES ENTREGADAS POR DOTACIÓN	TOTAL, DE UNIDADES EN EL AÑO
1	Huevo fresco	Docena	75	4,500
2	Frijol en grano	Bolsa 1 Kg	18	1,080
3	Avena en hojuelas	Bolsa 400 g	25	1,500
4	Aceite vegetal	900 ML	9	540
5	Lenteja en grano	Bolsa 500 g	35	2,100
6	Arroz super extra	Bolsa 1 kg	10	600
7	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa 1 kg	5	300
8	Atún aleta Amarilla en agua	Lata 120 g	69	4,140
9	Leche descremada polvo adicionada vitaminas a y d	Bolsa 250 g	188	11,280
10	Soya texturizada	Bolsa 1 kg	10	600
11	Cacahuete natural	Bolsa 500 g	12	720
12	Garbanzo	Bolsa 500 g	18	1080
13	Cereal fortificado tipo papilla (menores de 6 a 24 meses)	Bolsa 500g	150	9000
14	Chícharo Con Zanahoria	Pouch 220 g	150	9000
15	Pechuga de pollo sin hueso	Bolsa 1 kg	23	1380
16	Filete de Tilapia	Bolsa 1 kg	20	1200
17	Harina de trigo integral	Paquete de 1 kg	5	300
18	Queso fresco	1 kg	10	600
19	Nuez	Bolsa 500 g	8	480
20	Aguacate	Bolsa 1 kg	44	2640
21	Papa	Bolsa 1 kg	20	1200
22	Cebolla	Bolsa 1 kg	24	1440
23	Tomate	Bolsa 1 kg	52	3120
24	Pepino	Bolsa 1 kg	36	2160
25	Zanahoria	Bolsa 1 kg	22	1320
26	Manzana	Bolsa 1 kg	48	2880
27	Mandarina	Bolsa 1 kg	72	4320
28	Naranja	Bolsa 1 kg	70	4200
29	Guayaba	Bolsa 1 kg	50	3000
30	Almendra	Bolsa 500 g	12	720

LISTADO GENERAL DE INSUMOS		
	NOMBRE	PRESENTACIÓN
1.	Aceite vegetal	Botella 500mL
2.	Aceite vegetal	Botella 900mL
3.	Aguacate	Bolsa de 1 kg
4.	Almendra	Bolsa de 500 g
5.	Arroz super extra	Bolsa de 1Kg
6.	Atún aleta amarilla en agua	Lata de 120g
7.	Avena en hojuelas	Bolsa de 400g
8.	Cacahuete natural	Bolsa de 250g
9.	Cacahuete natural	Bolsa de 500 g
10.	Cebolla	Bolsa 1 Kg
11.	Cereal Fortificado Tipo Papilla Menores de 6 a 24 meses	Bolsa de 500 g
12.	Chícharo y Zanahoria	Pouch de 220g
13.	Filete de pescado	Bolsa de 1 kg
14.	Frijol en grano	Bolsa de 1 kg
15.	Fruta fresca	Bolsa de 500 g
16.	Fruta de temporada	Bolsa de 3 kg
17.	Garbanzo	Bolsa de 500g
18.	Guayaba	Bolsa de 1 kg
19.	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete 1 kg
20.	Harina de trigo integral	Paquete 1 kg
21.	Huevo fresco	Docena
22.	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	Bolsa de 250g
23.	Lenteja en grano	Bolsa de 500g
24.	Mandarina	Bolsa de 1 kg
25.	Manzana	Bolsa de 1 kg
26.	Naranja	Bolsa de 1 kg
27.	Nuez	Bolsa de 500 g
28.	Papa	Bolsa de 1 kg
29.	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200g
30.	Pepino	Bolsa de 3kg
31.	Pollo deshebrado	Pouch de 200g
32.	Pollo fresco	Bolsa de 1 kg
33.	Queso fresco	Paquete 1 kg
34.	Sardina en salsa de tomate	Lata de 425g
35.	Soya texturizada	Bolsa de 1Kg
36.	Tomate	Bolsa de 1Kg
37.	Verdura de temporada	Bolsa de 3 kg
38.	Zanahoria	Bolsa de 1Kg

NOTA: Aplica para todas las partidas antes descritas: Los insumos no deben contener sellos de advertencia como lo indica la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA.

ANEXO 1-A PRESENTACIÓN: RECOMENDACIONES SALUDABLES, ETIQUETADO, LEYENDA, EMBALAJE E IMAGEN GRÁFICA

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

10 RECOMENDACIONES

para la población mexicana

- ### 1



Durante los primeros seis meses de vida, los bebés necesitan solo leche materna, después, complementar su alimentación junto con otros alimentos nutritivos y variados, hasta por lo menos los dos años.


- ### 2



Más verduras y frutas frescas en todas nuestras comidas. Las de temporada, que son más económicas y, cuando sea posible las de producción local.
- ### 3



Consumamos diariamente frijoles, lentejas o habas, preparados como guisados, sopas o con verduras. Tienen proteínas y fibra, son prácticos y económicos.


- ### 4



Elijamos cereales integrales o de granos enteros como tortillas de maíz, avena, arroz; o tubérculos como la papa. Tienen vitaminas, fibra y dan energía.
- ### 5



Comamos menos carne de res y carnes procesadas. En su lugar, consumamos más frijoles, lentejas, huevo, pollo o pescado. Por nuestra salud y la del planeta, elijamos más alimentos de origen vegetal.


- ### 6



Evitemos los alimentos ultra procesados como embutidos, papitas, galletas, pan dulce y cereales de caja, ya que tienen mucha grasa, sal y/o azúcar. Elijamos los alimentos sin sellos o con el menor número de sellos.
- ### 7



Tomemos agua natural a lo largo del día y con todas nuestras comidas, en lugar de bebidas azucaradas como refrescos, jugos, aguas preparadas con sobres en polvo y bebidas deportivas, que pueden dañar nuestra salud.


- ### 8



Evitemos el consumo de alcohol. Por el bienestar de nuestra salud física y mental y de nuestras familias.
- ### 9



Hagamos más actividad física como caminar, correr o bailar, en lugar de pasar tiempo sentados o frente a la pantalla (celulares, televisión, videojuegos y otras). ¡Cada movimiento cuenta!


- ### 10



Disfrutemos de nuestros alimentos en familia o con amigos cuando sea posible. Participemos todos en la planeación y preparación de las comidas, sin desperdiciar alimentos.

II. Etiquetado. - Todo Insumo Alimentario descrito en el Anexo 1

"Descripción de los Insumos Alimentarios" deberá cumplir con la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, publicada el 5 de abril de 2010. Última reforma DOF 27-03-2020.

El etiquetado de los insumos debe cumplir con lo siguiente:

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica. Por ejemplo, para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, "Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba", de forma tal que sea clara y visible para las personas beneficiarias.
2. Lista de ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias).
3. Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de estos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).
4. Etiquetado cuantitativo en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
7. País de origen.
8. Identificación del lote.
9. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
10. Condiciones para la conservación del alimento.
11. Instrucciones uso o preparación del producto, en caso de que el producto requiera preparación o reconstitución para su consumo.
12. Declaración nutrimental.
13. Información en español.
14. 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".
15. Pleca institucional de acuerdo con lo establecido en la Guía de identidad gráfica para los programas de la EIASADC vigente, esto último podrá incluirse en la etiqueta original, o en un reetiquetado que sea a proporción del tamaño del envase, siempre y cuando no se obstruyan los demás criterios.

Se deberá colocar datos de contacto del SEDIF como número telefónico o correo electrónico para que, en caso de presentarse alguna queja y/o sugerencia, las personas beneficiarias puedan establecer comunicación directa. También se deberá incluir una frase o recomendación saludable, la cual aconseje a las personas beneficiarias a realizar acciones en beneficio de su salud.

IV. Imagen Gráfica. - Todos los Insumos Alimentarios descritos en el Anexo 1, así como el embalaje en que se forme cada dotación (envase secundario) por partida deberá identificarse con el Escudo Nacional, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, y Logotipo del Estado de Durango en los siguientes términos:

FIRMA COMPUESTA (PLECA)

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

En ninguna circunstancia los componentes de la firma compuesta deben ser separados, rediseñados, redibujados o alterados.



ÁREA DE PROTECCIÓN

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

La determinación del área de protección se basa en la medida "x", equivalente a la altura de la última letra "O" del imagotipo de "Gobierno de México".



Área de protección en formación horizontal

Formación horizontal



Formación vertical



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



Logotipo Gobierno del Estado de Durango:



a) Tamaño

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

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



b) Color.

COLOR

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

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

Hay que referirse a los colores directos Pantone o a sus combinaciones en RGB o HEX, según sea el caso.

PANTONE Neutral Black C	PANTONE 7420 C	PANTONE 626 C	PANTONE 1255 C
CMYK 77/68/63/76 RGB 23/27/30 #161a1d	CMYK 29/98/59/18 RGB 156/35/72 #9b2247	CMYK 83/39/65/37 RGB 30/91/79 #1e5b4f	CMYK 32/46/100/10 RGB 166/128/45 #a57f2c
PANTONE Cool Gray 7 C	PANTONE 7421 C	PANTONE 627 C	PANTONE 7402 C
CMYK 43/35/34/01 RGB 152/152/154 #98989A	CMYK 42/96/56/48 RGB 98/19/51 #611232	CMYK 87/51/67/68 RGB 0/47/42 #002f2a	CMYK 10/14/48/0 RGB 231/210/149 #e6d194

Colores institucionales permitidas por la Guía de Identidad Gráfica 2024-2030. Gobierno de México, página 17

c) Proporción.

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



d) Logotipo

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

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

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

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

e) Programas de la EIASADC 2026

k.1) Insumos

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

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

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

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

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

EJEMPLOS:



EJEMPLO DE APLICACIÓN EN INSUMOS ALIMENTICIOS

Opción 2 Escala de grises

Formato horizontal



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





Ejemplo



Declaración Nutricional		
Contenido energético por envase	81.7 kcal (345.6 kJ)	
	100 g	Porción 30 g
Contenido energético	273.2 kcal (1155.6 kJ)	81.7 kcal (345.6 kJ)
Proteínas	2.3 g	0.7 g
Grasas totales	4.4 g	1.3 g
Grasas saturadas	1.4 g	0.4 g
Grasas trans	88.1 mg	26.4 mg
Grasas poliinsaturadas	0.7 g	0.2 g
Grasas monoinsaturadas	2.3 g	0.7 g
Colectores	0.0 mg	0.0 mg
Hidratos de carbono disponibles	56.1 g	16.8 g
Azúcares	11.0 g	3.3 g
Azúcares añadidos	6.5 g	2.0 g
Fibra dietética	26.1 g	7.8 g
Sodio	49.6 mg	14.9 mg

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

CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

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

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

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

HECHO EN MÉXICO

Fecha de caducidad

Lote No.



Ejemplo

Declaración
nutricional

Declaración Nutricional		
Contenido energético por porción	30g	100 kcal (418 kJ)
Contenido energético	275.2 kcal (1150.8 kJ)	11 kcal (45.6 kJ)
Proteínas	2.3 g	0.7 g
Grasas totales	1.4 g	0.4 g
Grasas saturadas	0.8 g	0.2 g
Grasas trans	0.1 g	0.0 g
Grasas monoinsaturadas	0.3 g	0.1 g
Grasas poliinsaturadas	0.2 g	0.0 g
Hidratos de carbono disponibles	20.1 g	6.6 g
Almidón	1.2 g	0.4 g
Almidón resistente	0.1 g	0.0 g
Fibra dietética	0.1 g	0.0 g
Sodio	0.1 mg	0.0 mg

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

Ingredientes

Condiciones
de
Conservación

Denuncias
y Quejas

Ingredientes: Harina de trigo,
polvos de cacao, azúcar, sal, esencia de
vainilla, margarina, lecitina de soja,
bicarbonato de sodio, fécula de maíz,
ácido cítrico, agua y menta purificada.
Contiene gluten, lactosa (soja).

CONSERVARSE EN UN
LUGAR FRESCO Y SECO

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

Uso exclusivo del
DIF Estatal Colima
Denuncias y quejas
a los Tels. (322) 314 15 78
(312) 316 31 06
dalimenta.difcol@gmail.com

HECHO EN
MÉXICO

País de origen

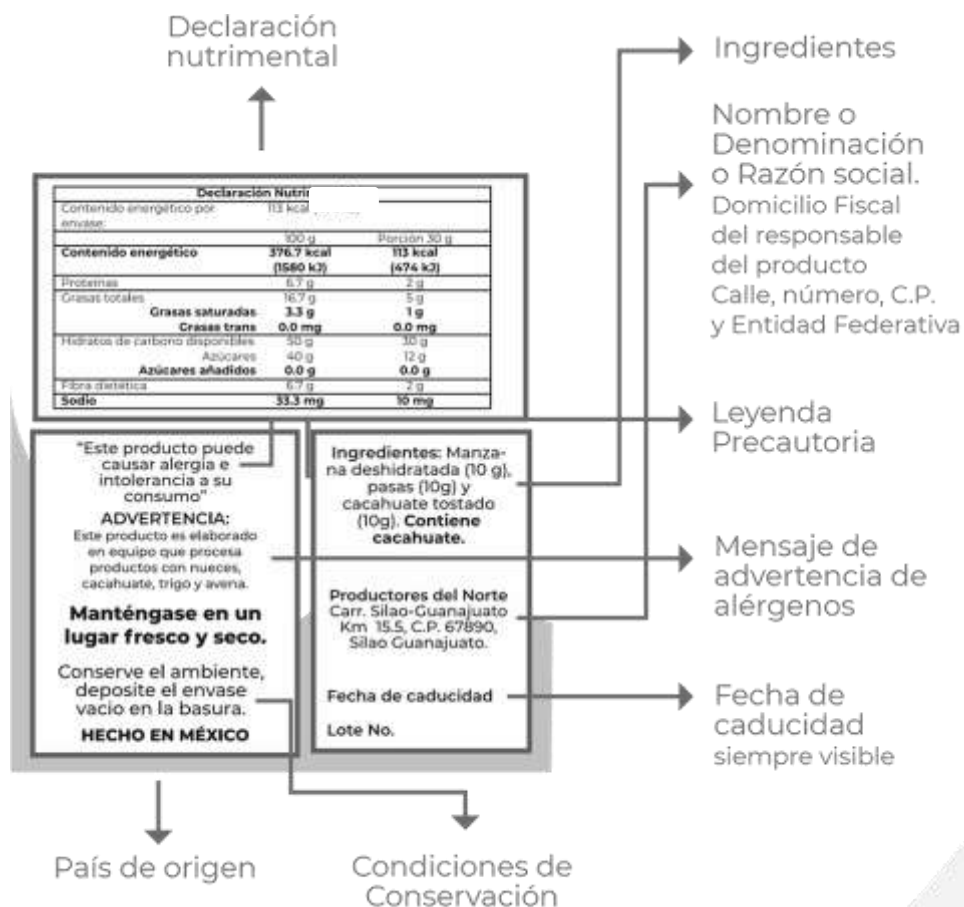
Fecha de
caducidad

Lote No.

Mensaje de
advertencia
de Alérgenos

Lote

Fecha de
caducidad
siempre visible





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

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

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

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

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

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

Manténgase en un lugar fresco y seco.

Fecha de caducidad

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

Lote No.

HECHO EN MÉXICO





Información Nutricional			
Porción sugerida por			
Porción sugerida			
Porción sugerida			
Porción sugerida			
Porción sugerida			
Porción sugerida			
Porción sugerida			
Porción sugerida			
Porción sugerida			
Porción sugerida			

INGREDIENTES: Lenteja

PREPARACIÓN:

1. Lavar y lavar de nuevo en agua abundante.

2. Colocar en la olla de agua cubra a fuego alto, durante 10 minutos, aproximadamente a media hora, según sea el tipo de lenteja.

3. Pasa al colador.

ADVERTENCIA:

Evitar el uso de agua que contenga cloro y sulfato.

Producción del Norte:

Con: S.S. C.P. 47890, Sabor Guajalote.

Fecha de caducidad:

Lote No.

HECHO EN MÉXICO













INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE PRODUCTO





INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE PRODUCTO

Ancho 33 cm +/- 5 mm





DISEÑO DE CAJA CORRUGADA POR PROGRAMA

**Gobierno de México**

Salud
Secretaría de Salud

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

**DURANGO**
ESTADO DE DURANGO

**DIF**
ESTADO DE DURANGO

 **¡Con valor
y corazón!**

ANEXO 2.

INTRODUCCIÓN

CONSIDERACIONES GENERALES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

- 1) ACEITE VEGETAL
- 2) ACEITE VEGETAL
- 3) AGUACATE
- 4) ARROZ SÚPER EXTRA
- 5) ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA 120
- 6) AVENA EN HOJUELAS 400 G
- 7) CACAHUATE 250 G
- 8) CEBOLLA
- 9) CEREAL FORTIFICADO TIPO PAPILLA PARA MENORES DE 6 A 24 MESES
- 10) CHICHARO Y ZANAHORIA
- 11) FILETE DE PESCADO
- 12) FRIJOL EN GRANO
- 13) GARBANZO
- 14) GUAYABA
- 15) HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
- 16) HARINA DE TRIGO INTEGRAL
- 17) HUEVO FRESCO
- 18) LECHE DESCREMADA EN POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D
- 19) LENTEJA EN GRANO
- 20) LIMÓN
- 21) QUESO FRESCO
- 22) MANDARINA
- 23) MANZANA
- 24) NARANJA
- 25) PAPA
- 26) PASTA PARA SOPA INTEGRAL
- 27) PEPINO
- 28) POLLO DESHEBRADO
- 29) POLLO FRESCO
- 30) SARDINA EN SALSA DE TOMATE
- 31) SOYA TEXTURIZADA
- 32) TOMATE
- 33) ZANAHORIA
- 34) ALMENDRA
- 35) NUEZ

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 Bebidas sin calorías: < 45 mg de sodio
Líquidos en 100 mL de producto	< 275 kcal totales				

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, reventamiento mínimo de 32 kg/cm², resistente, inocuo, que no altere la calidad de los insumos, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca protección para impedir su deterioro exterior, que facilite su manipulación y almacenamiento, así como su distribución. El

recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de egresos de la Federación) vigente “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
- Logotipos correspondientes (Pleca institucional)
- Contenido de la dotación
- País de origen
- Nombre del programa

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

Estructura de las ETC:

1.Nombre del insumo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIMBOLOS Y ABREVIATURAS

% - Porcentaje

µg – Microgramo

Cal - Caloría (Equivalente a una kilocaloría)

g - Gramo

Kcal - Kilocaloría

L - Litro

mg - Miligramos

mL – Mililitros

NMP - Número más probable

UI - Unidades Internacionales

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

COFEPRIS- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

NOM - Norma Oficial Mexicana

NMX - Norma Mexicana

1- ACEITE VEGETAL 900 ML

1.1 Descripción

Estos aceites pueden elaborarse a partir de semillas de canola, soya o girasol, dando como resultado un aceite vegetal puro; también pueden obtenerse mediante 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 materia volátil en %	-	0.05	NMX-F-211-SCFI-2006
Color (escala de Lovibond)	-	3.5R-30A	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		300 mg/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 periodo durante el cual un alimento se mantiene seguro y conserva un nivel de calidad sanitaria aceptable para su consumo, bajo condiciones específicas de procesamiento, envasado y almacenamiento, con una vida útil mínima de 12 meses a partir de la recepción.

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

1.12 CERTIFICACION

El presente insumo deberá contar con una certificación: HACCP VERIFICATION Hazard Analysis and Critical Control Points, vigente aplicable a la producción, envasado y distribución de aceites.

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)	-	3.5R -30A	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		300 mg/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 periodo durante el cual un alimento se mantiene seguro y conserva un nivel de calidad sanitaria aceptable para su consumo, bajo condiciones específicas de procesamiento, envasado y almacenamiento, con una vida útil mínima de 12 meses a partir de la recepción.

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 con 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

2.12 CERTIFICACION

El presente insumo deberá contar con una certificación: HACCP VERIFICATION Hazard Analysis and Critical Control Points, vigente aplicable a la producción, envasado y distribución de aceites.

REFERENCIAS

6. Norma Mexicana NMX-F-223-SCFI-2011 "Alimentos – Aceite Vegetal Comestible – Especificaciones"
7. Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018 "Alimentos - Aceite vegetal Comestible – Especificaciones"
8. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
9. 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.
10. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

3.AGUACATE

3.1 Descripción

El aguacate (*Persea americana* Mill) perteneciente a la familia de las Lauráceas, es una baya de una semilla oval de superficie lisa o rugosa, de forma ovoide, semiredonda o aperada, de color que va desde el verde mate a negro, de pulpa verde amarillento, suave y de textura no fibrosa, tipo mantequilla. Es rico en proteínas y grasas, con un contenido de 10% a 20% de aceite. Se consume en estado fresco, después de su acondicionamiento o envasado.

El árbol del aguacate es frondoso y de hoja perenne; las flores se agrupan en racimos y cada una abre en dos momentos distintos y separados; es decir, los órganos femeninos y masculinos son funcionales en diferentes tiempos, lo que evita la autofecundación. Cada árbol puede llegar a producir hasta un millón de flores, de las cuales el 0.1% se transforma en fruto³. Es una de las frutas más apreciadas por sus beneficios nutrimentales y su contenido de lípidos (12 a 24%) en comparación con otras frutas, además de aportar minerales al cuerpo, tales como el potasio, el fósforo, el magnesio, el calcio y el sodio.

Los aguacates se designan de acuerdo a su calibre y se clasifican en tres categorías o grados de calidad:

- Clase Extra (Suprema)
- Clase I
- Clase II

Características de calidad:

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, del verde mate a negro conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas o magulladas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico del aguacate. Cáscara rugosa o lisa de acuerdo de la variedad, libre de manchas y magulladuras. Forma ovoide o aperada.
Sabor	Característico del aguacate. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del aguacate, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento

Requisitos mínimos
Estar enteros.
Estar sanos, exentos de podredumbre o deterioro, que permita ser aptos para el consumo.
Estar limpios, exentos de material extraño visible.
Estar libres de insectos y daños causados por plagas.

Estar exentos de olores y sabores extraños.
Haber alcanzado su grado de madurez fisiológica.
Haber alcanzado su grado de madurez fisiológica. La recolección debe ser manual y cuidadosa.
Si se corta antes de su grado de madurez fisiológica o en heladas, no debe comercializarse para consumo humano.

Tolerancias		
Clase Extra (Suprema)	Sin defectos, salvo los superficiales en no más de 2cm ² , siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, y su conservación.	Hasta 5% de aguacates que no cumplan los requisitos, pero que cumplan los de grado Clase I.
Clase I	-Raspaduras, costras, manchas o quemaduras de sol, que no afecten el aspecto y la conservación del fruto. - Defectos superficiales leves en no más de 6cm ² , sin afectar la pulpa. -Hasta 5 pústulas de viruela seca por fruto. -Sin quemaduras causadas por el sol o por heladas, libre de daños mecánicos y daños causados por larvas, sin afectar la pulpa.	Hasta 10% de aguacates que no cumplan los requisitos, pero que cumplan los de grado Clase II
Clase II	-Daños superficiales en máximo 50% de la superficie del fruto, siempre y cuando se conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y su presentación. -Libres de daños mecánicos que afecten severamente la pulpa del fruto. -Hasta 3 pústulas de "clavo" de un tamaño máximo de 1cm de diámetro cada una. -Máximo de 10 postulas de viruela seca Quemaduras de sol en no más de 30% de la superficie del fruto, siempre y cuando sea solo de color amarillo.	Hasta 10% de aguacates que no cumplan los requisitos, pero que satisfagan los requisitos mínimos.

3.2 Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Frutas de hueso: 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>

3.3 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 aguacate, con las condiciones de almacenamiento es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
7°C a 12°C	85-90%	7 a 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.

3.4 Vida de anaquel

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

3.5 Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las frutas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento. Procesos Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.

- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas. Criterios de aceptación en la recepción 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 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.

3.6 Perecibilidad

El aguacate es un fruto climatérico que no produce etileno mientras se encuentra adherido al árbol por lo que no madura en esta condición; sin embargo, presenta un fuerte aumento en la producción de etileno después de la cosecha y durante la maduración por lo que tiene una vida de anaquel muy corta.

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



Referencias

1. NMX-FF-016-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para uso humano – fruta fresca – aguacate hass (Persea americana Mill) – Especificaciones.
2. Herrera-González J., Salazar-García S., Martínez-Flores H., Ruiz-García J. (2017) Indicadores Preliminares de Madurez Fisiológica y Comportamiento Post Cosecha del fruto Aguacate. Revista Fitotecnia Mexicana. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=61051194007>

3. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama_agroalimentario-2021
4. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. (2021). Aguacate, un delicioso fruto con más de 10 mil años de historia. <https://www.gob.mx/semarnat/es/articulos/aguacate-un-delicioso-fruto-con-mas-de-10-mil-anos-de-historia?idiom=es>
5. Norma CODEX para el aguacate CODEX STAN 197-1995.
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
8. Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales, Arias, C., Toledo, J. (2007). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2019). Nuestro “oro verde”: el aguacate. <https://www.gob.mx/siap/articulos/nuestro-oro-verde-el-aguacate?idiom=es>
10. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

4-ARROZ SUPER EXTRA

4.1 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.

4.2 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.

4.3 Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
	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	14.500
Tamaño del grano	Largo: 6.60 a 7.49 m m

4.4 Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límites máximos
Aflatoxinas	20 µg/ Kg
Plomo	0.5 mg/Kg
Cadmio	0.1 mg/Kg

4.5 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 m m 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.

4.6 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, con una vida útil de 10 meses después de la recepción.

4.7 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 CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos

4.8 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.

4.9 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.

4.10 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.

4.11 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	Vehículo sucio, con derrame de productos,

	de alimentos y sin evidencia de plaga	presencia de malos olores o presencia de plaga
--	--	---

4.12 CERTIFICACION

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.

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

5-ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA

5.1 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.

5.2 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.

5.3 Características microbiológicas

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

5.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	120 g
Masa drenada	80 g
pH	5.0 – 6.0
Humedad	40%

Proteínas	20%
Sodio	Máximo 300mg/100g

5.5 Características Toxicológicas

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

5.6 Materia Extraña

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

5.7 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, con una vida útil de 10 meses después de la recepción.

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. 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.

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. 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.

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**	

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.

5.12 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	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 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.

6-AVENA EN HOJUELAS

6.1 Descripción

Se entiende por avena los granos de Avena sativa y Avena byzantina los cuales son descascarados, precocidos 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).

6.2 Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico, beige claro
Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas
Olor	Característica del producto, exenta de olores anormales
Sabor	Característico del producto, exenta de sabores extraños
Textura	Firmes y secas al tacto

6.3 Características microbiológicas

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

6.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Bolsa de 400 g
Materia extraña	Ausente
Presencia de Cascarilla	Maximo 4
Humedad	Máximo 12%

6.5 Características toxicológicas

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

6.6 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.

6.7 Vida de anaquel

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

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

6.9 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.

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.

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

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

6.12 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.

7-CACAHUATE

7.1 Descripción

Es una oleaginosa rica en proteínas y calcio, contiene gran cantidad de magnesio, ácido fólico, fibra, cobre, vitamina E y arginina. Esta oleaginosa es comestible de las plantas, limpias, sanas, sin cáscara o cutícula, que se consumen de forma directa y se encuentra lista para su consumo, debe envasarse herméticamente para asegurar su conservación

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.

7.2 Características sensoriales

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

7.3 Características microbiológicas

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

7.4 Características fisicoquímicas

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

7.5 Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Arsénico	0.2
Cadmio	0.01
Aflatoxinas	20 µg/ kg

7.6 Materia extraña

El insumo deberá estar exento de materia extraña.

7.7 Vida de anaquel

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

7.8 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.

7.9 Envase e 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

7.10 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**	

7.11 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.

7.12 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	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 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-envasados
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.

8-CEBOLLA

8.1 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.

8.2 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 flácida 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.	

8.2.1 Contenido neto

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

8.3 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 quiote (con desarrollo de tallo florar).

Segunda	Cumplimiento general de las especificaciones sensoriales.	Hasta 4% de daños por picadura y/o mordedura en la primera capa. Deformaciones ligeras, sin afectar la forma de la variedad. Hasta 4% de daños mecánicos en la primera capa. Hasta 4% de cebolla con quiote. 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.

8.4 Características de inocuidad

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

8.5 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.

8.6 Vida de anaquel

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

8.7 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.

8.8 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.

8.9 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

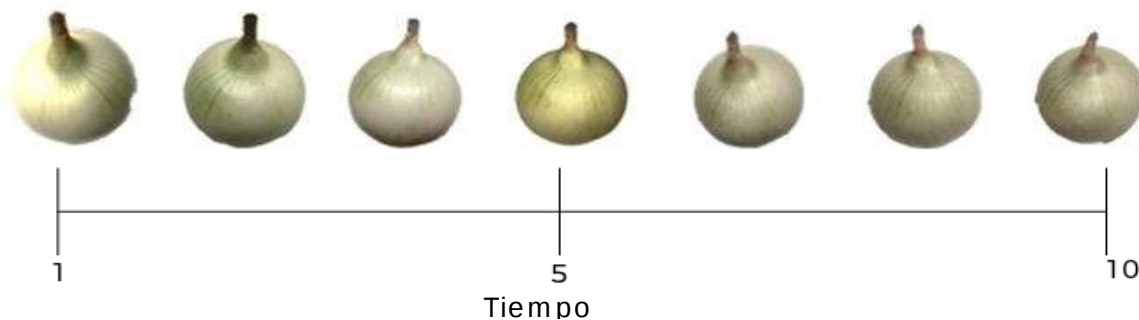
Esta hortaliza se aceptará o rechazará de acuerdo a los siguientes criterios:

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.

8.10 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.

9-CEREAL FORTIFICADO TIPO PAPILLA PARA MENORES DE 6 A 24 MESES

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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>	$\leq 10\,000$ UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25g
<i>Coliformes</i>	≤ 10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	10 UFC/g = Negativa
<i>Hongos y levaduras</i>	≤ 50 UFC/g

9.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite	
Contenido neto	Bolsa de 500 g	
	Mínimo %	Máximo %
Humedad	-	4.0
Proteínas (N x 5.75)	7	13.0
Fibra cruda	-	3.0
Sodio	-	270 mg/100g

9.5 Características nutrimentales

Especificación	Límite
Contenido energético	Mínimo 0.8kcal/g
Sodio	Máximo 270 mg/100kcal
Vitamina B1 (tiamina)	Mínimo 7 µg/100 Kcal
Hidratos de carbono	Máximo 69 g/100g
Lípidos	Máximo 15 g/100kcal

9.6 Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Arsénico	0.10
Mercurio	0.5

9.7 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

9.8 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis 12 meses a partir de la recepción.

9.9 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.

9.10 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.

9.11 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.

9.12 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

9.13 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

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 NMX-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.

10- CHICHARO Y ZANAHORIA

10.1 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.

10.2 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).

10.3 Características microbiológicas

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

10.4 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 260 mg/100 g de alimento

10.5 Características toxicológicas

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

Cadmio	0.0025
Arsénico	0.010
Plomo	0.010
Estaño	0.010

10.6 Materia extraña

El producto debe estar exento de materia extraña

10.7 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 24 meses a partir de la recepción.

10.8 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.

10.9 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.

10.10 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	mg
Grasas trans	

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

10.11 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.

10.12 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.

REFERENCIA

1. Gobierno de México. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. ¿Conocías esto del chícharo? 19 de agosto de 2018.
2. NMX-FF-024-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - tabernáculo - 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. Chícharos 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.

11. FILETE DE PESCADO

11.1 Descripción

Es la porción muscular del pescado fresco, sano, limpio, libre de ventrecha, con o sin piel y escamas, de acuerdo a la presentación, obtenido mediante un corte paralelo a la columna vertebral.2 En caso ser congelado fue sometido a un proceso de congelación rápida capaz de producir en su centro térmico una temperatura de menos 18°C.2 Se deberá especificar el tipo de pescado solicitado

11.2 Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe ser uniforme, exento de coloraciones extrañas por contaminación o adulteración.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables que denoten descomposición o contaminación
Sabor	Agradable característico del producto, exento de sabores desagradables por contaminación o alteración.
Textura	Debe ser firme, elástica y característica del producto, no debe presentarse ni dura ni masuda.

11.3 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 kg
Nitrógeno amoniacal	35 mg/100 g

11.4 Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Coliformes fecales	400 NMP/g
E coli.	400 NMP/g
Vibrio cholerae	Ausente en 50 g
Vibrio cholerae O:1	Ausente en 50 g
Salmonella spp.	Ausente en 50 g
Listeria monocytogenes	Ausente en 50 g
Staphylococcus aureus	1000 UFC/g
Enterotoxinas estafilococcicas	Negativas
Parásitos del género Gnathostoma y Paragonimus	Ausente
Parásitos con cápsula >3mm de diámetro	2/kg de muestra
Parásitos no encapsulados >10mm de longitud	1/kg de muestra

11.5 Características toxicológicas

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

Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	0.5
Histamina	100

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

11.6 Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

11.7 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días para el producto fresco y tres meses para productos congelados, a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C. En caso de ser congelado la temperatura máxima deberá ser de menos 18°C. 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.

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. 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.

11.10 Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20106, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía

de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. Asimismo, el insumo deberá dar cumplimiento a lo especificado en el numeral 11 de la NOM 242-SSA1-20091, donde se indica que la etiqueta debe contener leyendas de conservación como: "Manténgase en refrigeración a máximo 4°C" o "Consérvese en congelación a una temperatura máxima de -18°C" u otras análogas.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parametros	Aceptacion	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	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 4°C, para productos frescos y una máxima de -18°C 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 4°C, para productos frescos y una máxima de -18°C para productos congelados..

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 biológicos5.

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. Norma Mexicana NMX-F-536-2004, Productos de la Pesca- Filete de Pescado Congelado.

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

12- FRIJOL EN GRANO

12.1 Descripción del producto

Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, genero Phaseolus y especie vulgaris L. Representa uno de los alimentos de mayor importancia en México, es una fuente de proteína y carbohidratos, fibra, algunas vitaminas y minerales. Su color claro característico lo posiciona como uno de los frijoles de mayor consumo por la población mexicana. Es sometido a un proceso de limpieza para la separación de las impurezas propias del producto.

12.2 Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad, brillante, fondo claro beige con ligeras manchas color café.
Olor	Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Característico del grano fresco, maduro y sano, libre de contaminantes.
Apariencia	Grano maduro, sano, limpio, pulido, liso. Sin presentar evidencia física de plaga.

12.3 Características fisicoquímicas.

Contenido neto	1 kg		
PARAMETRO	ESPECIFICACION		
	Mínimo	Máximo	Unidades
Piedras	---	0.50	%
Otras impurezas propias del producto	---	0.30	%
Granos dañados por:			
Agentes meteorológicos	---	0.80	%
Hongos	---	0.50	%
Insectos y roedores	---	1.00	%
Desarrollo germinal	---	0.10	%
Variedades			
Contrastantes	---	0.75	%
Afines	---	1.50	%
Granos defectuosos por:			
Partidos o quebrados	---	1.50	%
Ampollados	1.00	2.00	%
Manchados	1.00	3.00	%

12.4 Características toxicológicas.

PARAMETRO	ESPECIFICACION	
	Mínimo	Máximo (mg/kg)
Plomo (Pb)	N/A	0.10
Cadmio (Cd)	N/A	0.10

12.5 Materia extraña.

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas.

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.

12.6 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 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.

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, 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.

12.12 CERTIFICACION

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Version 5.1, vigente aplicable a la manufacturación de legumbres.

REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

13-GARBANZO

13.1 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.

13.2 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.

13.3 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	500 g
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

13.4 características toxicológicas

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

13.5 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).

13.6 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.

13.7 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 CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

13.8 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.

13.9 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.

13.10 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.

13.11 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.

13.12 CERTIFICACION

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Version 6, vigente aplicable a la manufacturación de legumbre.

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.

14.GUAYABA

14.1 Descripción

Fruto de forma globosa, ovoide o piriforme de 5 a 10cm de diámetro, de color amarillo-verdoso en su exterior o amarillo claro en plena madurez, presenta un mesocarpio o pulpa gruesa de color crema. El sabor de la fruta es dulce o ácido y textura crujiente antes de su completa madurez, que es el momento ideal para el corte la fruta; libera un olor almizclado fuerte y dulce, las semillas son numerosas y amarillas. Esta fruta pertenece a la familia de las Mirtáceas, del género Psidium y especie guajava^{1, 2}. La guayaba es un fruto rico en vitamina A, E, D y especialmente en vitamina C, incluso más que los cítricos. También es rica en hierro, cobre, calcio, magnesio, potasio y fósforo⁷. Extra

Las guayabas se clasifican por calidad y tamaño, en las siguientes tres categorías:

- Extra
- Primera
- Segunda

14.2 Especificaciones sensoriales

Color	Característico de la guayaba, uniforme y con suficiente intensidad
Olor	Característico de la guayaba exento de cualquier olor extraño
. Aspecto	Sanas, bien desarrolladas y estar enteras. Forma globosa, ovoide o piriforme
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición
. Sabor	Característico de la guayaba exento de cualquier sabor extraño.

Requisitos mínimos
Estar enteras, frescas y de consistencia firme.
Estar sanas sin podredumbre o deterioro que no sea propio para el consumo.
Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible.
Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial.
Prácticamente exentas de manchas e imperfecciones marcadas.
Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades.
Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Tolerancias		
Calidad Extra	Exento de defectos, salvo superficiales muy leves.	Hasta 5% de guayabas que no cumplan los requisitos de esta categoría, satisfaciendo los de la categoría primera.

Calidad Primera	Defectos leves de forma y color. Defectos leves y superficiales en la piel ,como raspaduras ,quemaduras de sol o manchas, que no excedan de 0.25cm2 de la superficie total. -Sin daños en la pulpa de la fruta.	Hasta 10% de guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría segunda.
Calidad Segunda	-Defectos de forma y color, siempre y cuando el producto tenga las características comunes de la guayaba. - Defectos en la piel debido a raspaduras, quemaduras de sol, costras, manchas u otros que no excedan de 10% de la superficie total. -Sin daños en la pulpa de la fruta.	Hasta 10 % de guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los requisitos mínimos.

14.3 Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite Máximo (mg/Kg) ³
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

14.4 Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que en los 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 de la guayaba, con las condiciones de almacenamiento óptimo es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
5°C a 10°C	90-95%	14-21 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.

14.5 Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

14.6 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.

14.7 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. 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.

14.8 Perecibilidad

La guayaba es un fruto climatérico cuya curva característica de maduración comercial se presentan dentro de los primeros cinco o seis días de cosecha. En este periodo es cuando sufre los cambios más severos.

Por la alta Perecibilidad del producto y su delicadeza para el manejo, tanto productores como expertos estiman que la merma física del producto en la cosecha y la comercialización son del orden del 20%.

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



Referencias

- 1.NMX-FF-040-2002. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano. Fruta fresca. Guayaba (*Psidium guajava* L.) Especificaciones.
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. https://www.gob.mx/siap/documentos/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. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López-Camelo, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. FAO. <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. García, A., Hernández, A., García, Y. y Yirat, M. (2008). Establecimiento del período óptimo de almacenamiento para guayaba, mandarina y tomate guardados a temperatura ambiente. Ciencias Técnicas Agropecuarias. 17(3) Pp. 77-81. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=93215941016>
7. Yam, J., Villaseñor, C., Romantichik, E., Soto, M. y Peña, M. (2010). Una revisión sobre la importancia del fruto de Guayaba (*Psidium guajava* L.) y sus principales características en la postcosecha. Revista Ciencias Técnicas Agropecuarias. 19 (4). http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2071-00542010000400012
8. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). La guayaba, poderosa y sabrosa. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-guayaba-poderosa-y-sabrosa?idiom=es>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

15-HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

15.1 Descripción

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

15.2 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.

15.3 Características microbiológicas

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

15.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límites (%)
Contenido neto	Paquete de 1 kg
Humedad	Máximo 12
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

15.5 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

15.6 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.

15.7 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.

15.8 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.

15.9 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.

15.10 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.

15.11 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

15.12 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.

15.13 CERTIFICACION

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Version 5.1, vigente aplicable a la producción y envasado de harina de maíz nixtamalizado.

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.

16. HARINA DE TRIGO INTEGRAL

16.1 Descripción

Se define como harina de trigo integral al producto obtenido de la molienda y tamizado del grano sano, maduro y seco del género *Triticum*, L; de las especies *T. vulgare*, *T. compactum* y *T. durum* o mezclas de éstas que conserva su cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada^{1,2}

16.2 Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Blanco-beige, característico
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño
Sabor	Característico del producto. Sin sabores extraños o desagradables
Aspecto/apoariencia	Polvo uniforme ,sin grumos

16.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	500 ,000UFC/g

16.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	14
Proteína (N X5.7)	Mínimo 9.5
Cenizas	0.4- 1.0
Fibra dietética	Mínimo 6*
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto

Las harinas de trigo deben ser restituidas con los siguientes nutrientes y en los niveles que se indican a continuación:

Nutriente	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 trigo deben ser adicionadas con los siguientes nutrientes y en los niveles que se indican a continuación

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

16.5 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.

16.6 Materia extraña

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

16.7 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, SMDIF o espacios alimentarios.

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

16.9 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.

16.10 Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20105, 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
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

16.11 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-SSA1-20094

16.12 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parametros	Aceptacion	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.

Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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

Referencias

1. 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-007-1982 Harina de Trigo.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.

17- HUEVO FRESCO

17.1 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.

17.2 Características físicas

Contenido neto: 12 huevos.

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.

17.3 Características microbiológicas

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

17.4 Características toxicológicas

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

17.5 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña¹.

17.6 Vida de anaquel

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

17.7 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.

17.8 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.

17.9 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.

17.10 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.

17.11 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 integro, 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 transporte5	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

REFERENCIAS

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

18-LECHE DESCREMADA EN POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

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

8.4 Características fisicoquímicas

Características	Límites
Denominación comercial	Descremada
Contenido neto	Bolsa de 250 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)

18.5 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.

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

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.

18.14 CERTIFICACION

El presente insumo deberá contar con una certificación: SQF Food Safety Code edición 9, vigente aplicable a la manufacturación de suplementos dietéticos.

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

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
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
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30

19.4 Características toxicológicas

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

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 CICOPLAFEST 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.

19.10 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	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.

19.12 CERTIFICACION

El presente insumo deberá contar con una certificación: FSSC 22000 Food Safety System Certification Version 5.1, vigente aplicable a la manufacturación de legumbres.

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

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 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 y/o 500 g
----------------	----------------

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/ConWebRegPlaguicida.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

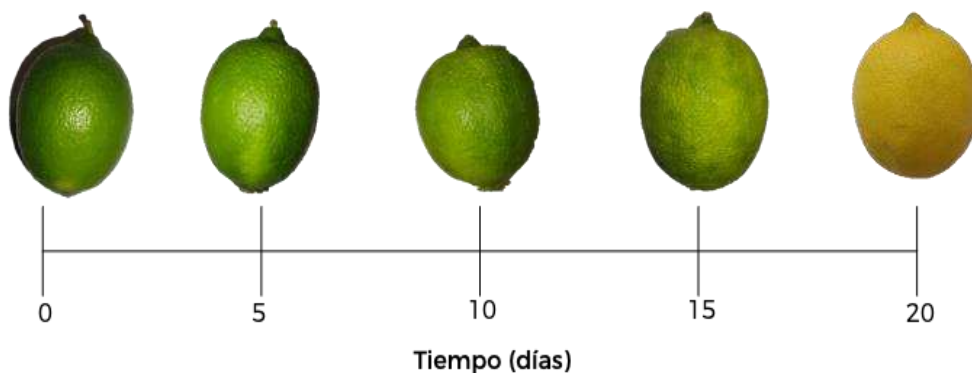
Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

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.

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).

21. QUESO FRESCO

21.1 Descripción

Producto elaborado de la cuajada de leche estandarizada de vaca o de otra especie animal, con o sin adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, cultivos lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior, por calentamiento, drenada, o prensada o no, que se caracteriza por su alto contenido de humedad, y por no tener corteza o tener corteza muy fina, pudiendo adicionarles aditivos e ingredientes opcionales.

No debe contener grasa y proteínas de origen diferente al de la leche, ni almidones y féculas

Característica	Especificación
Color	Blanco, característico del producto
Olor	Suave, característico del producto , sin olores ajenos
Consistencia	Suave
Sabor	Característico, sin sabores ajenos

21.2 Características microbiológicas

Especificación	Limite
Staphylococcus aureus	1,000 UFC/g
Mohos y levaduras	500 UFC/g
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Escherichia coli	100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

21.3 Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	1 kg
Proteína	Mínimo 10%
Grasa	Mínimo 2%
Humedad	Máximo 80%
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto
Fosfatasa residual	Máximo 12 UF/g

21.4 Características toxicológicas

Contaminantes y metales pesados	Limite máximo
Plomo	0.5 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg

Arsenico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M	0.5 µg/L

Inhibidores bacterianos	Limite
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

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.

21.5 Materia extraña

El producto deberá estar libre de materia extraña.

21.6 Vida de anaquel

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

21.7 Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.

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.

21.8 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.

21.9 Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20107, 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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción. **Vitaminas y minerales.

21.10 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-SSA1-20096

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
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 7°C.	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 7°C.

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-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Sistema producto leche- alimentos- lácteos queso y queso de suero- denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. 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, Alimentación 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.

22. MANDARINA

22.1 Descripción

La mandarina es un fruto cítrico proveniente de un árbol de talla pequeña, de 2 a 6m de altura. El tronco con frecuencia torcido está provisto de espinas, forma una copa es redondeada, tiene hojas elípticas, de 3.5 a 8cm de largo, por 1.5 a 4cm de ancho; margen aserrado solo en la mitad superior, de color verde oscuro y brillante en el haz, verde amarillento en el envés, aromáticas si se les tritura y con peciolo alado. Las flores surgen de las axilas de las hojas, solitarias o en grupos de hasta 4 flores, de 1.5 a 2.5cm de diámetro, de color blanco y muy fragante.

La fruta es de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo con sus gajos, con diámetro mayor de 5 a 12cm; su color es amarillo anaranjado, ligeramente rojizo. La cáscara es lisa, delgada y brillante, muy aromática. La pulpa está formada por gajos anaranjados fácilmente separables entre sí, que se encuentran cubiertos por una membrana delgada y transparente de alto contenido hemicelulósico¹.

Este cítrico es rico en vitaminas C, B1, B2 y B6, flavonoides, betacaroteno y aceites esenciales. También contiene potasio, calcio y magnesio, así como hierro, zinc, fibra y fósforo. En las membranas e hilos blancos de los gajos se concentran grandes cantidades de fibra.

Las mandarinas se clasifican en las siguientes tres categorías²:

- Extra
- Categoría I
- Categoría II

22.2 Características calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la mandarina, uniforme y con suficiente intensidad.
Olor	Debe ser característico de la mandarina, exento de cualquier olor extraño o desagradable.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma redonda. Cáscara lisa, delgada y brillante.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Sabor	Debe ser característico de la mandarina, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos	
Estar enteras y frescas.	
Estar sanas excluyendo todo producto afectado por podredumbre o que esté deteriorado de tal manera que no sea propio para el consumo.	
Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible.	

Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial.
Prácticamente exentas de manchas.
Prácticamente exentas de imperfecciones marcadas.
Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades.
Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Tolerancias		
Categoría Extra	Libres de defectos, salvo ligeras alteraciones superficiales sin afectación al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación.	Máximo 5% de mandarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que satisfagan los de la categoría I.
Categoría I	Se permite defectos leves como: -Ligeras malformaciones. -Ligeros defectos de coloración, ligeras quemaduras de sol. -Ligeros defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa. -Ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas. -Ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como señales de granizo, rozaduras o golpes por la manipulación. -Ligero desprendimiento parcial de la piel (o cáscara)	Máximo el 10%, de mandarinas, que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que satisfagan los de la categoría II.

Categoría II	Mandarinas con sus características esenciales de calidad, se permiten los siguientes defectos: -Malformaciones. -Defectos de coloración, incluidas quemaduras de sol. -Defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa. -Defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas. -Defectos cicatrizados de origen mecánico, como señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos por la manipulación. -Alteraciones epidérmicas superficiales ya cicatrizadas. -Cáscara rugosa. -Desprendimiento parcial de la piel (o cáscara).	Se permite el 10% de mandarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2%.
--------------	---	---

22.2.1 Contenido neto

Contenido neto	1 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, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la temperatura óptima de almacenamiento de la mandarina es:

Temperatura	Vida de anaquel aproximada
4°C a 7°C	14 días-28 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.

22.5 Vida de anaquel

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

22.6 Envase y embalaje

22.6.1 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.

22.6.2 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.

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.

22.8 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

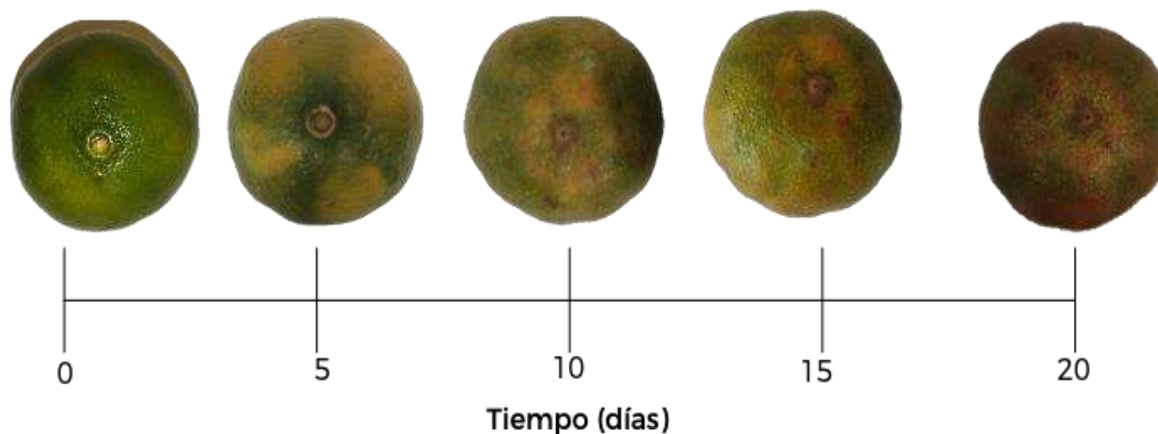
Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

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	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

Los cítricos no son climatéricos, por lo que los parámetros relacionados con la madurez interna no cambian de manera representativa después de la cosecha, no habiendo diferencias estadísticas con relación a los azúcares, acidez y los ácidos orgánicos, excepto en el ácido oxálico, por lo que si se cortan inmaduros su sabor y dulzor no mejoraran durante su manejo postcosecha y comercialización.

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



REFERENCIAS

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera
2. Norma de la CEPE para los frutos cítricos (FFV-14) (CX/FFV 99/3), 1999

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-Camelo, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. FAO.
6. García, A., Hernández, A., García, Y. y Yirat, M. (2008). Establecimiento del período óptimo de almacenamiento para guayaba, mandarina y tomate guardados a temperatura ambiente. Ciencias Técnicas Agropecuarias. 17(3) Pp. 77-81.

23. MANZANA

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.	
México (Méx-1)	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.	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
México (Méx-2)	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.	-No más del 2% de manzanas afectadas por pudrición, deterioro, descomposición interna o daños de insectos.

23.2.1 Contenido neto

Contenido neto	3 kg y/o 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://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.as>
[p](#)

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

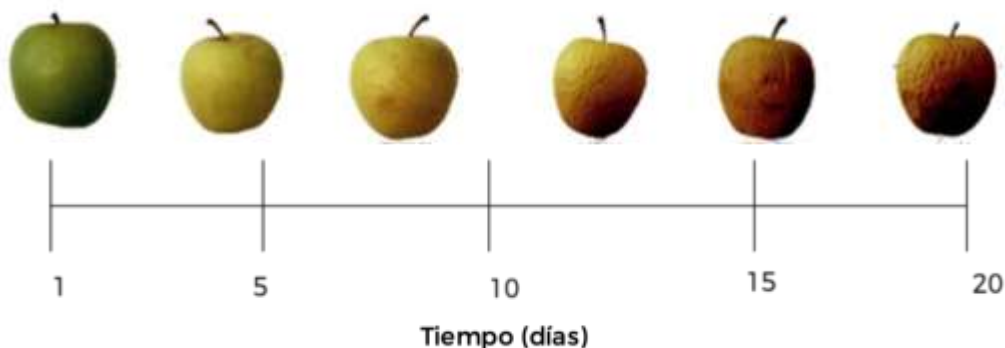
Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

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

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., Alia-Tejacal, 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, pp.4075-4087.

24. NARANJA

24.1 Descripción

La naranja es un fruto del árbol de la familia de las rutáceas; llega a medir hasta 10m de altura con la copa redondeada. Presenta tallos ligeramente espinosos, hojas coriáceas, elípticas, agudas y con el pecíolo provisto de alas estrechas, además de flores de color blanco muy perfumadas con 5 pétalos y numerosos estambres.

La naranja tiene una forma esférica que presenta, por lo general, una cáscara lisa de color verde, amarilla o anaranjada-rojizo, de olor agradable, pulpa jugosa dividida en gajos y cuyo sabor va de dulce al ácido.

La naranja se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- Extra
- Primera
- Segunda

24.2 Características calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la naranja, uniforme y con suficiente intensidad.
Olor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier olor extraño o desagradable.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras, Forma esférica, Cáscara lisa.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Sabor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras.
Tener consistencia firme y de aspecto fresco.
Ser de forma y color característicos de la especie y de acuerdo a la variedad.
Estar sanas interior y exteriormente, excluyendo todo producto afectado por pudrición o que esté deteriorado de tal forma que no sea propio para su consumo.
Estar exentas de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).
Exentas de humedad exterior anormal.
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.
Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, el manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Tolerancias		
Extra	-Libre de defectos, salvo aquellos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su estado de conservación y presentación en el envase.	Hasta 5% de naranjas que no reúnan todos los requisitos para este grado, pero que satisfagan los del grado Primera.
Primera	-Defectos leves, que cubran un área menor de 0.5cm ² de la superficie total del fruto tales como raspaduras, costras, manchas, quemaduras de sol u otras que no afecten el interior del fruto, el aspecto general del producto, conservación y presentación en el envase.	Hasta 10% de naranjas que no reúnan todos los requisitos para este grado, pero que satisfagan los del grado Segunda.
Segunda	- Defectos en la cáscara debido a raspaduras, costras, manchas, quemaduras de sol u otros cuando el total del área afectada sea mayor de 0.5cm². - Los defectos no deben afectar en ningún caso al interior de la naranja.	Hasta 15% de naranjas que no reúnan todos los requisitos para este grado, excluyendo totalmente las naranjas afectadas por pudrición o cualquier otro deterioro que las haga impropias para su consumo.

24.2.1 Contenido neto

Contenido neto	1 kg
----------------	------

24.3 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

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.

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

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
0°C a 9°C	80-90%	56 días - 84 días

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

24.5 Vida de anaquel

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

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.

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.

24.7 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.

24.8 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

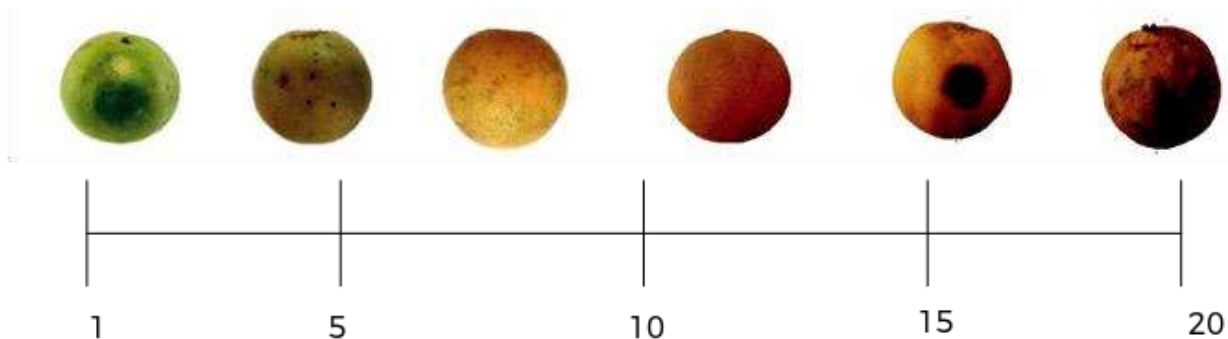
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o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

24.9

Perecibilidad

La naranja es un fruto no climatérico y por consiguiente durante la maduración y senescencia su tasa de respiración y niveles de producción de etileno son bajos. El momento de recolección condiciona por tanto su vida útil y calidad final con cambios en la coloración, pérdida de firmeza, aumento de la concentración de azúcares, descenso de almidón, reducción de acidez libre y otros cambios físicos y químicos. Estos fenómenos se pueden evitar durante periodos de tiempo variables con el control de la temperatura, humedad y composición atmosférica de la cámara frigorífica.

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



REFERENCIAS

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. NMX-FF-027-SCFI-2007 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano- fruta fresca - naranja (*Citrus sinensis Osbeck*) – Especificaciones.
2. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
3. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.

4. 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).
5. Pérez-Aparicio, J., Zapata-Soberá, L., Lafuente-Rosales, V. y Toledano-Medina, M. (2007). Almacenamiento de naranjas cv. "Salustiana" y cv. "Valencia" y su influencia en la calidad del fruto. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha.
6. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola.

25. PAPA

25.1 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.

25.2 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.

	Tolerancias	
--	-------------	--

Calidad "A" México 1	Defectos superficiales leves como rozaduras, quemaduras de sol, manchas, "pecas", siempre y cuando no afecten el aspecto general y el tejido interno de la papa. Forma uniforme y color muy blanco de acuerdo a la variedad.	0% a 5% de la superficie
Calidad "C" México 3	Ligera variación en forma y color, defectos leves en la cáscara sin afectar el tejido interno de la papa. Se permite una ligera variación en la coloración externa que deberá ser blanca, de acuerdo a la variedad.	6% a 15% de la superficie
Calidad "C" México 3	Satisfacción de los requisitos mínimos, se permiten ligeros defectos en forma y defectos en cáscara sin afectar el tejido interno. Se permite coloración externa menos blanca, de acuerdo a la variedad.	16% a 25% de la superficie

25.2.1 Contenido neto

Contenido neto	1 kg
----------------	------

25.3 Características de inocuidad

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

25.4 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.

25.5 Vida de anaquel

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

25.6 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.

25.7 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.

25.8 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

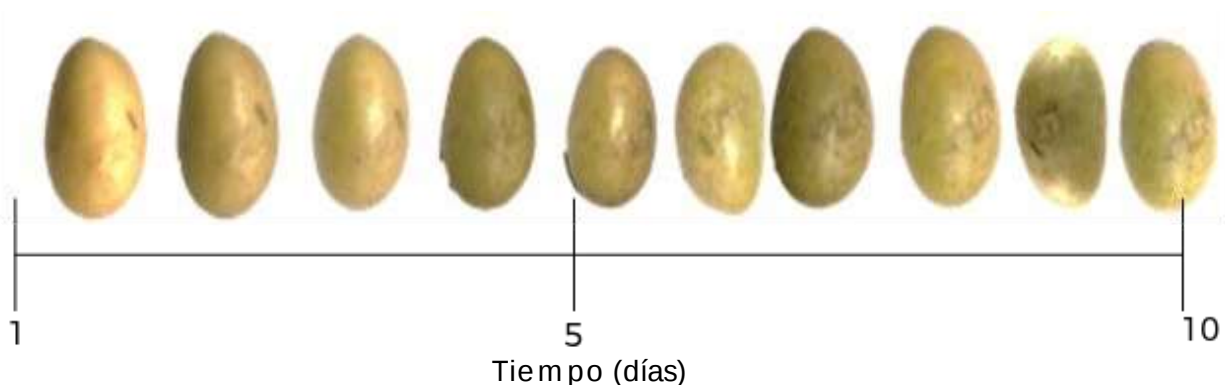
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o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

25.9 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 papa⁶. 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.

26- PASTA PARA SOPA INTEGRAL

26.1 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).

26.2 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.

26.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo (UFC/g)
Mohos	100
Levaduras	100
Coliformes totales	<10
Mesófilos Aerobios	10000

26.4 Características fisicoquímicas

Características físicas	Límites
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 12.5%
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 12%
Cenizas	Máximo 1.25%
Fibra dietética	Mínimo 6g/50g
Sodio	Maximo 5 mg/50 g
Hierro	2.9 mg/100 g

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

26.5 Características toxicológicas

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

26.7 Materia extraña

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

26.8 Vida de anaquel

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

26.9 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.

26.10 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.

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.

26.11 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.

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

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

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

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

**Vitaminas y minerales.

26.12 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.

26.13 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. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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

vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

- 1) NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- 2) NORMA MEXICANA NMX-F-023-NORMEX-2002 ALIMENTOS-PASTA-CARACTERISTICAS, DENOMINACION, CLASIFICACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.
- 3) Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- 4) Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 5) NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 6) Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

27. PEPINO

27.1 Descripción

Para fines de esta Especificación Técnica, el pepino se define como una hortaliza de fruto, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas del género y especie *Cucumis sativus*.

Este fruto procede de una planta herbácea trepadora que recibe el mismo nombre. Su tallo principal es anguloso y espinoso, de porte rastrero y trepador, con hojas de color verde oscuro, las cuales se encuentran recubiertas de un vello muy fino. Sus flores tienen pétalos de color amarillo.

El fruto puede ser áspero o liso (dependiendo de la variedad), de color verde claro a verde oscuro, o amarillento cuando está totalmente maduro. La pulpa es acuosa de color blanquecino, con semillas en su interior repartidas a lo largo del fruto. Dichas semillas se presentan en cantidad variable y son ovales, algo aplastadas y de color blanco-amarillento.

27.2 Características calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico de la variedad, pudiendo ser verde oscuro a verde claro. No debe de presentar coloraciones ocasionadas por desarrollo de hongos.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Sabor	Refrescante, no dulce, característico de la variedad y exento de cualquier sabor extraño.
Aspecto	Fresco, característico de la variedad. Cáscara lisa y brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma alargada y cilíndrica, tamaño uniforme.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar bien desarrollados, enteros, frescos, limpios.
Estar sanos y de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa.
Tener forma, sabor y olor característico.
Estar exentos de humedad exterior anormal.
Estar prácticamente libre de descomposición o pudrición.
Estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético – fisiológico.
El color del pepino va del verde oscuro al verde claro, para todos los grados de calidad, la coloración debe ser homogénea.

Tolerancias

México Extra	Libres de cualquier defecto	
México No. 1	Máximo un defecto menor	Hasta 12% en raspaduras, costras, rozaduras, manchas, quemaduras de sol, granizo y cualquier otro defecto que cubra 1.5cm ² , pero menor de 2.0cm ² y que no sea afectada la pulpa.
México No. 2	Máximo un defecto mayor	Daños leves por picaduras y/o mordeduras de máximo 1cm de diámetro hasta la segunda capa. Longitud de pseudo tallo máxima de 5cm Hasta 10% de daño por pudrición.

27.2.1 Contenido neto

Contenido neto	1 kg
----------------	------

27.3 Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Cadmio	Hortaliza de fruto: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruto: 0.05

27.4 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

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

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 pepino en las condiciones óptimas de almacenamiento es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
10°C a 13°C	95%	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.

27.5 Vida de anaquel

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

27.6 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.

27.7 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.

27.8 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
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.

27.9

Perfectibilidad

Los pepinos son sensibles al daño por frío, si son conservados a temperaturas inferiores a 10°C más de 3 días, se presenta el deterioro, manifestándose con áreas translúcidas y de

apariencia acuosa, picadas y pudrición acelerada. Este tipo de daño es acumulativo y puede iniciarse en el campo antes de la cosecha.

Además, el almacenamiento posterior a las dos semanas incrementa las pudriciones, el amarillamiento y la deshidratación.

Otro factor que influye en la conservación de los pepinos es la exposición al etileno. Esta hortaliza es muy sensible al etileno presente en el ambiente. Las concentraciones bajas aceleran el amarillamiento y la pudrición durante la distribución y el almacenamiento de corto plazo.

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

REFERENCIAS

1. NMX-FF-023-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano – fruta fresca – pepino – (*cucumis sativus*) – especificaciones.
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.
6. Suslow, T. y Cantwell, M. (1997). Cucumber: Recommendation for maintaining postharvest quality.
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de Siembras y Cosechas.

28 – POLLO DESHEBRADO

28.1 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 del producto, el cual ya ha sido cocido a nivel industrial. Una vez abierto es importante consumirse en poco tiempo.

28.2 Características sensoriales

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

28.3 Características microbiológicas

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

Análisis	Especificación
Mesófilicos anaerobios Negativo	Negativo
Mesófilicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

28.4 Características fisicoquímicas

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

28.5 Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	1.0

28.6 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.

28.7 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.

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. 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.

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, 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.

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-SSA1-2009² y la NOM-194-SSA1- 2004.

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. 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.

29.POLLO FRESCO

29.1 Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas¹. Se deberá especificar el tipo de carne solicitada (pieza, corte, etc.) Carne fresca, refrigerada o congelada.

29.2 Características sensoriales

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

29.3 Características Microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E.coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No Aplica	Ausente
Refrigerado	1000 UFC/g	Ausente
Carne Molida	5000 UFC/g	Ausente
Envasada al vacío o atmosfera modificada	No Aplica	Ausente

29.3.1 Características físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 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.

29.4 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.

29.5 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, SMDIF o espacios alimentarios.

29.6 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 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

29.7 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.

29.8 Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20106, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194 SSA1-20041, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, 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. 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-SSA1-20041.

29.9 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parametros	Aceptacion	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	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 4°C, para productos frescos y una máxima de -18°C 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 4°C, para productos frescos y una máxima de -18°C para productos congelados..

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 biológicos2.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana 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. Norma Oficial Mexicana 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-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

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

30- SARDINA EN SALSA DE TOMATE

30.1 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.

30.2 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.

30.3 Características microbiológicas

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

30.4 Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Lata de 425 g
Sodio	Máximo 180mg/50g de producto
Proteína	Mínimo 8g/50g

30.5 Características Toxicológicas

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

30.6 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

30.7 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.

30.8 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.

30.9 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.

30.10 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.

30.11 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.

30.12 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. 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

31. SOYA TEXTURIZADA

31.1 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.

31.2 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.

31.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos 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

31.4 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 90
Extracto etéreo BS (%)	Máximo 5
Cenizas BS (%)	Máximo 8
Fibra cruda BS (%)	Máximo 0.5

31.5 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.

31.6 Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

31.7 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.

31.8 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.

31.9 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.

31.10 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	gg
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.

31.11 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.

31.12 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	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

	malos olores y sin 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.

32. TOMATE

32.1 Descripción

Para fines de esta Especificación Técnica, se entiende por jitomate o tomate rojo, al fruto carnoso, oblongo u ovalado, de color verde a rojo, succulento y fragante, de la planta herbácea, anual, de tallos rastreros, perteneciente a la familia de la Solanáceas, género y especie *Lycopersicum esculentum* Mill.

De acuerdo con su forma, existen al menos 5 variedades de jitomate. En el país, los tipos de mayor comercialización son: cherry, saladette, tipo pera y bola.

32.2 Características calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico de la hortaliza, de acuerdo al nivel de maduración se puede presentar verde, verde-rosa, rosa, o rojo. Libre de manchas por pudrición o quemaduras de sol.
Consistencia	De acuerdo al grado de maduración, puede ser dura, firme o suave. No debe presentar exceso de flacidez por magulladuras o sobre maduración.
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Cáscara lisa y brillante. Forma de acuerdo con la variedad, pudiendo presentarse en racimos en caso del jitomate Cherry
Sabor	Característico de la hortaliza. 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 enteros, de aspecto fresco. Sanos en el interior y exterior.
Bien desarrollados, maduros, no sobre maduros o flojos.
Sin daños por heladas, congelación o asoleo.
Limpios, sin humedad exterior.
Exentos de daños por plagas o enfermedades.

Tolerancias	
Calidad México 1	Bien formados, suaves y exentos de cualquier daño. Uniformes en cuanto al grado de madurez, coloración y tamaño. Sin defectos, salvo superficiales y muy leves, sin afectar el aspecto general del producto.

Calidad México 2	Razonablemente bien formados, ligeramente suaves, no daños severos. Máximo 5% de tomates aguados o dañados por pudrición y 10% dañados por magullamientos, decoloración o por cicatrices en cualquier parte de los tomates
Calidad México 3	Pueden presentar malformaciones, ligeramente suaves, no daños severos. Hasta un 15% de defectos sin exceder: a) 5% de tomates aguados o dañados por pudrición, o 10% de daños por magullamiento, decoloración o por cicatrices en cualquier parte del tomate. b) 10% de tomates con otros defectos, con tal que no más del 5 % de los tomates estén seriamente dañados por insectos..

32.2.1 Contenido neto

Contenido neto	1 kg
----------------	------

32.3 Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05

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

32.4 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 del tomate verde son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
8-10°C	90-95%	8-10 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.

32.5 Vida de anaquel

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

32.6 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.

32.7 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.

32.8 Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

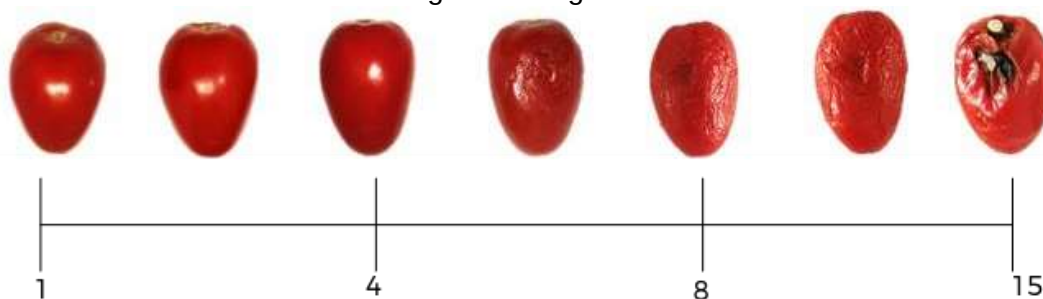
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.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

32.9 Perecibilidad

El tomate es un fruto altamente perecedero ya que presenta una alta tasa respiratoria y sensibilidad a la deshidratación debido a las características de su piel y a que presenta un 94% de agua en su composición. Es también sensible a la acción del etileno, a las podredumbres, a los daños mecánicos y fisiológicos e incluso a la congelación.

Los cambios que sufre el tomate rojo o jitomate cuando es conservado a temperaturas entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



REFERENCIAS

1. SAGARPA, SNICS y SINAREFI, (s.f.). Variedades de uso común; un breve mirar a la riqueza mexicana.
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021.
3. NMX-FF-54-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano- hortalizas en estado fresco-tomate con cáscara.
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. Cantwell, M. (2000). Tomatillo (Husk Tomato). Recommendations for Maintaining Postharvest Quality.

33. ZANAHORIA

33.1 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.

33.2 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.

33.2.1 Contenido neto

Contenido neto	3 kg y/o 1 kg
----------------	---------------

33.3 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

33.4 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°C5	95-98%5	10-14 días6
--------	---------	-------------

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.

33.5 Vida de anaquel

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

33.6 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.

33.7 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.

33.8 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.

33.9 Perecibilidad

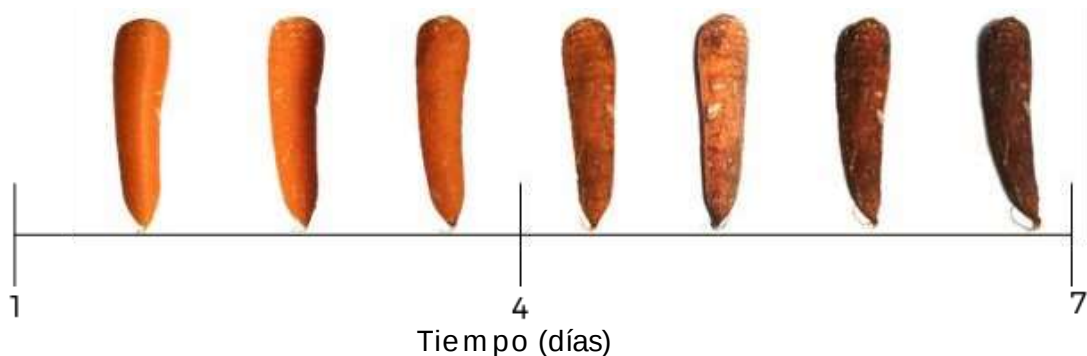
El proceso de la cosecha para la zanahoria implica la destrucción de la planta, la cual es extraída del suelo, con la pérdida de sus raíces, remoción del follaje y exposición a un ambiente aéreo cuyas temperaturas, humedad relativa y contenidos de oxígeno son muy diferentes a las que tenía en el suelo. 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

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

34. ALMENDRA

34.1 Descripción

La almendra es la semilla comestible del fruto del [almendro](#) (*Prunus dulcis*), técnicamente una drupa y no un fruto seco botánico. De forma aovada/lágrima (1-2 cm), posee una cáscara dura marrón y un interior lechoso o marrón claro. Destaca por su alto contenido en grasas saludables (monoinsaturadas), fibra, proteína vegetal y vitamina E.

Características	Especificación
Color	Característico de la oleaginosa empleada. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Apariencia / Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme.
Olor	Característico de la oleaginosa, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de la oleaginosa empleada. Sin sabores extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

34.2 Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g
Coliformes fecales (E. coli)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

34.3 Características Fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	500 g
Humedad	7%
Índice de peróxidos	70 meq/kg ²
Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto ⁵

34.4 Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	15 µg/ kg

34.5 Materia extraña

El insumo deberá estar exento de materia extraña.

34.6 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, SMDIF o espacios alimentarios.

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

34.8 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.

34.9 Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20108, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

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

34.10 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-SSA1-20097.

34.11 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 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-envasados](#)

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.

35. NUEZ

35.1 Descripción:

La nuez es el fruto seco del nogal, una drupa ovoide con cáscara dura, leñosa y arrugada de color pardo. En su interior, contiene una semilla comestible (pepa o pulpa) dividida en dos o cuatro gajos (mariposas) de sabor dulce, muy rica en aceites, proteínas, vitaminas (B1, B2, B6) y ácidos grasos poliinsaturados Omega-3.

35.2 Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la oleaginosa empleada. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme.
Olor	Característico de la oleaginosa, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de la oleaginosa empleada. Sin sabores extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente

35.3 Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	Nuez: 5,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Nuez y cacahuate pelado: 200 UFC/g
Coliformes fecales (E. coli)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

35.4 Características fisicoquímicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Contenido neto	500 g
Humedad	Nuez sin cáscara: Máximo 4%
Índice de peróxidos	Oleaginosas diferentes al cacahuate y la nuez: 70 meq/kg ² Cacahuate, nuez: 5 meq/kg
Sólido	Menor a 90 mg/30 g de producto ⁵

35.5 Características toxicológicas

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

Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
Aflatoxinas	µg/kg

35.6 Materia extraña

El insumo deberá estar exento de materia extraña³.

39.7 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, SMDIF o espacios alimentarios.

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

35.9 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.

35.10 Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20108, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

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

35.11 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-SSA1-20097.

35.12 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	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 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-envasados](#)
8. 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.

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

P r e s e n t e:

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

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

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

(Nombre y firma del Representante Legal)

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

ANEXO 3 MANIFESTACIÓN DE ORIGEN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

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

_____ de _____ de _____

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

Dirección Administrativa

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, 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 M.E. MARTHA ELIA MUÑOZ MARTÍNEZ, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL, ASISTIDA EN ESTE ACTO POR EL M.A.P. JOSÉ ÁNGEL MERCADO ROSALES, DIRECTOR ADMINISTRATIVO, POR ING. JORGE CRUZ JAUREGUI ÁLVAREZ DIRECCIÓN OPERATIVO; Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA _____, A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE LEGAL, EL C. _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR" Y CUANDO ACTÚEN 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 2026.

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:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO.- "EL PROVEEDOR" se obliga con "DIF ESTATAL" a suministrar los Insumos objeto del presente contrato, en lo subsiguiente "Insumos Alimentarios", conforme a la descripción, marca, unidad de medida, cantidad por dotación, cantidad anual por dotación, precio unitario, importe por subpartida e importe total del lote, según corresponda, señalados en el Anexo I, el cual debidamente firmado forma parte integrante del presente contrato, así como a las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) establecidas en el Anexo I.B de las Bases de la Licitación Pública Nacional NO LP/E/DIF/001/2026, 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 Maria Patoni, N O 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, Victoria de Durango, Durango
RFC: SDI-770101-IV9

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

En este contrato se contempla un anticipo del _ % por un monto de \$ _____ (_____ 00/100 m.n.), el cual será otorgado dentro de los 10 días hábiles a partir de la firma del presente instrumento contractual. El anticipo será amortizado en las siguientes _ exhibiciones, contra entrega de los "Insumos Alimentarios" señalados en el Anexo I, El anticipo deberá garantizarse en términos de la Cláusula Octava del presente contrato.

QUINTA: PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA. El plazo será durante la vigencia del presente contrato, en las condiciones convenidas en el Anexo I. "EL PROVEEDOR" entregará los Insumos Alimentarios en los lugares y fechas señalados en el Anexo 2 del presente Instrumento contractual, con la presentación, etiquetado, leyendas, logotipos, es decir, la Imagen Gráfica requerida en el numeral IV del Anexo I.A de la Licitación Pública Nacional NO LP/E/DIF/001/2026, relativa a la ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA. que por economía procesal se tienen por reproducidas en el presente instrumento contractual como si a la letra se insertasen en obvio de repeticiones.

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

El "DIF ESTATAL" se reserva el derecho de rechazar y/o devolver los Insumos Alimentarios que no cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad descritas en el Anexo 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, Alimentación 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 2026.

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

OCTAVA: DE LAS GARANTÍAS.-

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

1. Se expide de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del de Durango;
2. Se otorga fianza a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, por la cantidad de \$_____ (_____ 00/100 m.n.), correspondiente al monto total del anticipo; para garantizar la correcta aplicación del anticipo otorgado con respecto al contrato emanado de la Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/001/2026.
3. En caso de la presente se haga exigible la institución afianzadora acepta expresamente lo estipulado en los artículos 279, 282, 291 y demás relativos y aplicables de la

Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas vigente, aceptándose someterse a la competencia de los tribunales del Estado de Durango, renunciando a los tribunales que por razón de su domicilio le pudiera corresponder;

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

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

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

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

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

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

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

1. Tendrá una vigencia de 12 meses.
2. Responderá de cualquier responsabilidad que resulte a cargo de "EL PROVEEDOR" a favor de el "DIF ESTATAL" derivado de este contrato.

3. Garantizará el exacto cumplimiento de todas las cláusulas del presente contrato y una vez cumplidas éstas, será requisito indispensable la autorización de conformidad por escrito de "DIF ESTATAL" para la devolución de la misma.
4. La presente garantía se otorga de conformidad con los artículos 32, fracción III y 33 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y demás disposiciones aplicables.

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

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

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

- a) "EL PROVEEDOR" no cumpla con la entrega de los Insumos Alimentarios en las fechas señaladas en el Anexo 2;
- b) Los Insumos Alimentarios entregados no cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad establecidas en el Anexo 1.
- c) El embalaje de los Insumos Alimentarios no cumpla con la Imagen Gráfica requerida en el numeral IV del Anexo 1-A de la Licitación Pública Nacional N O LP/E/DIF/001/2026, 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 concurran 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 2026.

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.

P r e s e n t e

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

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

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

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA

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

ANEXO 6 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

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

____, ____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

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 si misma o a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

(EN CASO DE SER PERSONA FISICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO

SIGUIENTE: "Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que me abstendré por si mismo o a través de interpósita persona, de adoptar conductas que induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que le otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

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

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

(NOMBRE Y FIRMA DE A PERSONA FACULTADA

ANEXO 7 PROPUESTA TÉCNICA

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

Dirección Administrativa

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.: _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____

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

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

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

(Nombre y firma del Representante Legal)

RESUMEN DE PARTIDAS

PARTIDAS	SUB- O LOTE	PARTIDA	IMPORTE SIN IMPUESTOS	IMPUESTOS	IMPORTE CON IMPUESTOS
PARTIDA 1	N/A		\$0.00	\$0.00	\$0.00
PARTIDA 2	A		\$0.00	\$0.00	\$0.00
	B		\$0.00	\$0.00	\$0.00
	C		\$0.00	\$0.00	\$0.00
PARTIDA 3	A		\$0.00	\$0.00	\$0.00
	B		\$0.00	\$0.00	\$0.00

TOTAL	\$0.00		
	TOTAL, DE IMPUESTOS	\$0.00	
		TOTAL, DE IMPORTE	\$0.00

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

(Nombre

Nota:

Manifiesto que conozco y acepto los términos y condiciones del procedimiento de licitación y los hago parte de la proposición de mi representada, que, entre otros, corresponden justa, exacta y cabalmente a la descripción y presentación solicitada en el anexo 1 de esta convocatoria.

La presente tendrá una vigencia de 60 días.

En caso, de que exista instancia de inconformidad la presente estará vigente hasta que la misma se resuelva y 60 días adicionales.

Los precios serán fijos durante la vigencia del contrato.

ANEXO 9 MODELO FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE OTORGÓ LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA POR LA SUMA DE (IMPORTE 10% CONTRATO SIN IMPUESTOS) ANTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO PARA GARANTIZAR POR (NOMBRE DE LA PERSONA MORAL O FÍSICA) CON DOMICILIO EN _____, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, DERIVADAS DEL CONTRATO _DEFECHA _ DE _____ DE 2026, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° LP/E/DIF/XXXX/2026, 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 OUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES, HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE. (AFIANZADORA) ADMITE EXPRESAMENTE SOMETERSE INDISTINTAMENTE, Y A ELECCION DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, A CUALESQUIERA DE LOS PROCEDIMIENTOS LEGAL-ESTABLECIDOS EN LOS ARTICULOS 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 SECRETARIA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \$ (ANOTAR EL IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, DEL 5% DE LA PROPUESTA) M.N. A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO PARA GARANTIZAR POR (ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA) COM DOMICILIO EN (DOMICILIO DE LA EMPRESA), EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/E/DIF/XXXX/2026 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 PUDIERA CORRESPONDERLE EN RAZÓN DE SU DOMICILIO. LA FIANZA DE GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS OFERTAS ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA POR ESCRITO DE CANCELACIÓN DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO; PERMANECIENDO VIGENTE DESDE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y DURANTE LA SUSTENTACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE.

ANEXO 11. LUGARES Y CALENDARIO DE ENTREGA.

		PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE			TERCER TRIMESTRE			CUARTO TRIMESTRE		
ALIMENTACION ESCOLAR	TOTAL DESPENSA	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE	5,000	1,000	1,000	0	1,000	0	0	0	1,000	1,000	0
PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA	TOTAL DESPENSA	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
MUJER EMBARAZADA	12,000	3,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
LACTANTES (NIÑAS Y NIÑOS) DE 6 A 24 MESES	12,000	3,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS	54,000	13,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500
PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD	TOTAL DESPENSA	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ADULTOS MAYORES O PERSONAS CON DICAPACIDAD	222,000	55,500	18,500	18,500	18,500	18,500	18,500	18,500	18,500	18,500	18,500
CENTROS DE ASISTENCIA SOCIAL DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES	60	15	5	5	5	5	5	5	5	5	5

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.

ALIMENTACION ESCOLAR	TOTAL, DESPENSA	MARZO
ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE	3,000	29
PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A LOS PRIMEROS 1000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA		
MUJER EMBARAZADA	3,000	29
LACTANTES (NIÑAS Y NIÑOS) DE 6 A 24 MESES	3,000	29
NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS	55,500	29
PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD		

ADULTOS MAYORES O PERSONAS CON DICAPACIDAD	13,500	29
CENTROS DE ASISTENCIA SOCIAL DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES	15	29

Los Insumos Alimentarios deberán ser entregados a partir de la segunda entrega los primeros veinte días del mes correspondiente, conforme a los requerimientos de la Dirección Operativa del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, en las siguientes direcciones, LIBRE A BORDO EN PISO (hasta 50 mts.) en:

EL LICITANTE DEBERÁ ENTREGAR:

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

ANEXO 12 "CEDULA DE INSPECCION DE ALMACEN"

Anexo C4.D Cédula de inspección a almacenes



Gobierno de
México

Salud
Secretaría de Salud

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

Anexo C.5 Cédula de inspección a almacenes

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

Aspectos por 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 con 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				
VEHICULOS				

ANEXO 13 MANIFESTACIÓN DE NO CONFLICTO DE INTERESES

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

____, ____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

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.

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.	SI	NO

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

Nombre: _____ Cargo: _____ Dependencia o Entidad: _____ Tipo de relación: _____		
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: _____ Tipo de relación: _____	SI	NO
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)

____, ____ 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 de conformidad con lo dispuesto en los artículos 116, de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Durango, manifiesto bajo protesta de decir verdad que los documentos que mi representada proporciona a la convocante (indicar si o no) contienen información de carácter confidencial o reservada, tal y como lo son (señalar los documentos en caso de contener información confidencial y especificarlos señalando el fundamento que consideren)

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

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

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

P r e s e n t e

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

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

PRUDUCTO	MARCA COMERCIAL	GRAMAJE	PRESENTACION

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

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

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

P r e s e n t e

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

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

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

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

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

P r e s e n t e

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

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada Asumirá el costo de los análisis de laboratorios citados en el inciso d) del Punto número 4.1.1. Propuesta Técnica, dentro de las 24 horas posteriores a que le sea indicada a mi representada la cuenta bancaria a la que hay que realizar el pago respecto del costo de los análisis a realizar respecto las muestras de los productos.

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

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

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

P r e s e n t e

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

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

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

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

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

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.

P r e s e n t e

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

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada garantiza que los insumos permanecerán con el embalaje original y que se mantendrán cerrados para evitar su contaminación.

Así mismo manifiesto que en el caso de estibar los productos, se realizará de acuerdo a las especificaciones indicadas por el proveedor con respecto al número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), para impedir el rompimiento y exudación de empaques.

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

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

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., en las fechas señaladas en el Anexo 11 de las presentes bases de licitación, sin costo extra para la convocante, en estricto apego a las especificaciones técnicas de calidad establecidas en el Anexo 1-B, conforme la presentación establecida en el Anexo 1-A.

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

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

ANEXO 26 CARTA COMPROMISO PERECEDEROS

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

____, ____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

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 Alimentarios 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

P r e s e n t e

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

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicada, mi representada garantiza que desde la segunda entrega señalada en el anexo 11 los insumos alimentarios serán suministrados con la presentación (etiquetado, leyendas, logotipos) establecida en el 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

P r e s e n t e

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

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicada, mi representada se compromete a entregar un paquete de los Insumos Alimentarios descritos en los lotes correspondientes a cada uno de los programas que conforman la presente licitación, contenidos en el Anexo 1, en un embalaje/envase secundario, los que deberán ser de un material, dimensiones y forma en los cuales se puedan agrupar de una manera adecuada, y que soporte el apilamiento de estos de tal manera que se impida el rompimiento y exudación de empaques originales de cada insumo alimentario.

Así mismo mi representada se compromete a cumplir a partir de la segunda entrega, con la imagen gráfica establecida en el Anexo1-A de las presentes Bases.

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

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

ANEXO 29 CARTA COMPROMISO IMPARTICIÓN DE CAPACITACIONES

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

____, ____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

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 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

P r e s e n t e

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

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

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

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

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

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

ANEXO 31 MANIFESTACION DE PRECIOS FIJOS

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

____, ____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

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 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

P r e s e n t e

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

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito manifiesto bajo protesta de decir verdad que la propuesta económica tendrá validez de por lo menos 60 días naturales obligatoria hasta la formalización del contrato respectivo.

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

NOMBRE Y FIRMA

DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

ANEXO 33**MANIFESTACIÓN CONOCIMIENTO DE LAS REGLAS DE LA EIASADC**

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

____, ____ de ____ de ____

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

Dirección Administrativa

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, Alimentación y Desarrollo Comunitario 2026.

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.