

EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y EL 26 NUMERAL 1, 27, 30 NUMERAL 1, FRACCIÓN I, 32, 35, 36 ASÍ COMO DE LOS ARTÍCULOS 2, 25, 26, 27, 28, 30, 33, 35 Y DEMÁS RELATIVOS DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA PARA EL PODER EJECUTIVO Y DEMAS RELATIVOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, SE EMITEN LAS SIGUIENTES:

B A S E S

**PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL CON CARÁCTER PRESENCIAL
No. 06002-DIF07-24**

**ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE
ATENCIÓN ALIMENTARIA.**

**JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES (OPTATIVA PARA LOS LICITANTES)
26 DE MARZO DE 2024
10:30 HORAS**

**ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA
DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS
02 DE ABRIL DE 2024
11:45 HORAS**

**FALLO
05 DE ABRIL DE 2024
10:30 HORAS**

ÍNDICE

- | NO. | DESCRIPCIÓN DE LAS BASES |
|-------|--|
| 1. | INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR. |
| 1.1 | Objeto, descripción y cantidad. (Anexo 1 Técnico) |
| 1.2 | Fecha, lugar y condiciones de entrega. |
| 1.3 | Transporte y Empaque. |
| 1.4 | Seguros. |
| 1.5 | Devoluciones y reposiciones. |
| 1.6 | Periodo de garantía de los bienes |
| 1.7 | Vigencia de la oferta |
| 1.8 | Descripción de los bienes. |
| 1.9 | Idioma. |
| 1.10 | Incremento en la cantidad de bienes solicitados. |
| 1.11 | Moneda. |
| 1.12 | Condiciones de Pago. |
| 1.13 | Responsabilidad laboral |
| 2. | INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS BASES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN. |
| 2.1 | Adquisición y costo de las bases. |
| 2.2 | Junta de aclaraciones. |
| 2.3 | Acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas Técnicas y |
| 2.4 | Económicas. |
| 2.5 | Fallo. Notificaciones a los licitantes participantes. |
| 3. | REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR Y PRESENTAR LOS LICITANTES DURANTE EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES DE LA LICITACIÓN. |
| 3.1 | Presentar original y copia del comprobante de pago de las bases. |
| 3.2 | Forma en que acreditarán la existencia y personalidad jurídica. (Anexo 5). |
| 3.2.1 | Personas físicas |
| 3.2.2 | Personas Morales |
| 3.3 | Carta de aceptación de las bases (Anexo 9). |
| 3.4 | Carta de declaración de integridad. (Anexo 10) |
| 3.5 | Carta relativa al Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima (LAAYSSPEC) (Anexo 11) |
| 3.6 | Carta de Garantía de los bienes. (Anexo 12) |
| 3.7 | Documento emitido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales". En opinión positiva. |
| 3.8 | Documento emitido por la Dirección General de Ingresos (SPyF) de no adeudos fiscales artículo 37 bis del Código Fiscal del Estado de Colima. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales. |
| 3.9 | Acreditación de solvencia económica. |
| 3.10 | Certificado de Empresa Colimense (Opcional) |
| 3.11 | Pruebas de laboratorio. |
| 3.12 | Giro u objeto social (Anexo 13) |
| 3.13 | Escrito para presentar propuestas conjuntas. (Anexo 14) |
| 3.14 | Transparencia y datos personales.(Anexo 15) |
| 3.15 | |

- 3.16 Certificado de fumigación de las Instalaciones donde se manipulan los insumos, así como del equipo de transporte utilizado para la entrega en los municipios.
- 3.17 Carta de precios ofertados (4.1 f)
- 3.18 Constancia de no sanción a proveedores.
- 3.19 Contrato Arrendamiento o Escritura Pública.
- 3.20 Carta compromiso de compras a productores y/o proveedores locales.
Propuesta Técnica y Económica (4.1)

- 4. PROPOSICIONES
- 4.1 Propuesta Técnica y Económica.
- 4.2 Propuestas Conjuntas.
- 4.3 Presentación de proposiciones a través de servicio postal, mensajería o medios electrónicos.
- 4.4
- 4.5 Indicaciones generales.
Firma de contrato

- 5.0 GARANTÍAS
- 6.0 CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.
- 7.0 DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.
- 8.0 CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.
- 9.0 LICITACIÓN DESIERTA.
- 10. RESCISIÓN DEL CONTRATO.
- 11. RECURSO DE RECONSIDERACIÓN.
- 12. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL
- 13. REGISTRO DE DERECHOS.
- 14. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.
- 15. IMPUESTOS.
- 16. SANCIONES.
- 17. PENAS CONVENCIONALES.
- 18. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.
- 19. CONTROVERSIAS.
- 20. RECOMENDACIONES.
- 21. ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN

ANEXO 1 TÉCNICO

ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS INSUMOS

ANEXO 3 ECONÓMICO.

ANEXO 4 DOMICILIOS, FORMA Y FECHAS DE ENTREGA DE DOTACIONES

ANEXO 5 FORMATO DE PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL LICITANTE.

ANEXO 6 CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES

ANEXO 7 CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

ANEXO 8 CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAAYSSPEC

ANEXO 9 CARTA DE GARANTIA DE LOS BIENES

ANEXO 10 GIRO U OBJETO SOCIAL

ANEXO 11 PROPUESTAS CONJUNTAS

ANEXO 12 TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES/ AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES

ANEXO 13 RECEPCIÓN DE BIENES

ANEXO 14 MODELO DE CONTRATO

BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-DIF07-24 ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, en cumplimiento de las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 134 y de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, principalmente en sus artículos 26, artículo 27, fracción I numeral 1 del artículo 30, artículos 32, 35, 36 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, establece las Bases para celebrar la Licitación Pública Nacional NO. 06002-DIF07-24 ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA y se emiten de conformidad a las siguientes:

B A S E S

1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

1.1 Objeto, Descripción y Cantidad. (Anexo 1 Técnico)

El objeto de la presente licitación es ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADOS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA , A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE REFERIRÁ COMO EL “DIF ESTATAL COLIMA”.

Las características y especificaciones de los bienes objeto de la presente licitación, así como las cantidades que se requieren, se encuentran detallados en el ANEXO 1 TÉCNICO, el cual forma parte integrante de estas bases.

La adjudicación de esta Licitación será POR PAQUETE ÚNICO cuyas características, requerimientos, especificaciones y condiciones, se establecen en el ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.

NOTA: LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR, EL DÍA 02 DE ABRIL EN EL ACTO DE APERTURA DE PROPUESTAS, MUESTRA FÍSICA DE LOS INSUMOS NO PERECEDEROS SOLICITADOS EN EL ANEXO TÉCNICO 1.

RESUMEN DE ANEXO 1 TÉCNICO:

| PAQUETE | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACIONES |
|---------|--|-----------------|------------------|-------------------------------|
| 1 | DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA | ANEXO 1 TÉCNICO | ANEXO 1 TÉCNICO | DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO |

En el ANEXO 1 TÉCNICO se establece la descripción pormenorizada, especificaciones, características y cantidades de los bienes objeto de la presente licitación.

1.2 Fecha, lugar y condiciones de entrega.

Fecha y lugar de entrega:

El proveedor adjudicado deberá entregar los insumos de la siguiente manera:

| DESCRIPCIÓN | OFICINA SOLICITANTE | LUGAR Y FECHA DE ENTREGA |
|--|---|--|
| DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA | COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE DIF ESTATAL COLIMA. | EN LOS DOMICILIOS DE LOS 10 EL SMDIF, EN LOS DOMICILIOS DEL ANEXO 4 DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES QUE REALICE EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES Y SUMINISTROS. |

Condiciones de Entrega:

Los insumos alimenticios correspondientes al ANEXO TECNICO 1 serán entregados con la calidad solicitada, de primera calidad, aptas para el consumo humano cumpliendo con las normas sanitarias aplicables y con las especificaciones Técnicas de Calidad de acuerdo al ANEXO 2 y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.

Las entregas serán en los 10 Municipios del Estado de Colima. Conforme el punto 1.2

La institución no aceptará ninguna materia prima en estado de descomposición o con sustancias extrañas evidentes que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de inspección, clasificación, preparación o elaboración.

1.3 Transporte, Empaque, Etiquetado.

El tipo de transporte debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de DOTACIONES ALIMENTARIAS de acuerdo con la norma NOM-251-SSA1-2009 prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, por cuenta y riesgo del licitante, sin costo adicional para la Convocante, incluyendo la descarga del producto solicitado en los domicilios indicados en el punto 1.2, por lo que deberá observar todas las medidas de seguridad que considere necesarias para su transportación y descarga en los lugares indicados.

El empaque y etiquetado será de acuerdo al ANEXO 1 Técnico y ANEXO 2 Especificaciones Técnicas de Calidad. Cabe mencionar que cada producto deberá cumplir con etiquetado de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria y las ETC.

Las dotaciones alimentarias se entregarán en cajas de cartón con el tamaño adecuado a los productos que contenga, con diseño específico.

Las cajas deberán estar debidamente cerradas para evitar que se dañen los productos.

Las frutas y verduras que contengan las dotaciones, deberán ser entregadas en bolsas ecológicas con los logotipos de la institución y con el nombre del programa a que pertenecen.

EL DISEÑO SERA PROPORCIONADO POR LA DIRECCION DE SISTEMAS MUNICIPALES ALIMENTACION Y BIENESTAR COMUNITARIO MEDIANTE LA COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS UNA VEZ EMITIDO EL FALLO.

1.4 Seguros

Los Seguros por los riesgos, fletes y gastos de la conservación de los productos, correrán por cuenta del licitante adjudicado hasta la entrega total de los bienes a entera satisfacción de la convocante en los SMDIF con domicilio arriba señalado, de acuerdo al punto 1.2

1.5 Devoluciones y reposiciones.

En caso de que los alimentos entregados no cumplan con las características señaladas en las especificaciones establecidas en el ANEXO 1 TÉCNICO Y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD, la dependencia procederá al rechazo de las mismas, y el proveedor adjudicado deberá sustituirlas en un plazo no mayor de 3 días naturales contados a partir de la fecha de la devolución del producto defectuoso. En caso de que el insumo ya hubiera sido consumido por los beneficiarios, el proveedor tendrá que reponer el lote que no cumplió con las bases.

1.6 Periodo de garantía de los bienes.

Los licitantes deberán garantizar cada uno de los insumos contra la caducidad, mal estado, defectos de fabricación y/o producción en los productos suministrados durante la vigencia del contrato.

1.7 Vigencia de la oferta

La oferta deberá estar vigente de acuerdo a las bases del procedimiento de licitación que nos ocupa desde el 01 de enero y hasta el 31 de diciembre del ejercicio 2024.

1.8 Descripción de los bienes.

La presente licitación consta de 1 PAQUETE y se refiere a la adquisición de dotaciones alimentarios, para los programas de ATENCIÓN ALIMENTARIA, cuyas características técnicas se describen en el ANEXO 1 TÉCNICO de las presentes bases.

1.9 Idioma.

El Idioma en que deberán presentarse las proposiciones será en español.

1.10 Incremento en la cantidad de bienes solicitados.

De conformidad con el numeral 2 del artículo 51 y/o numeral 1 del Art. 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, la dependencia requirente, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, bajo su responsabilidad y por razones fundadas y explícitas, podrá acordar el incremento del monto del contrato o cantidad de los bienes adjudicados, mediante las modificaciones a los pedidos y contrato derivado de la presente licitación, sin tener que recurrir a la celebración de una nueva licitación, siempre y cuando la modificación se realice dentro de los doce meses posteriores a la firma del contrato correspondiente, que éste se encuentre vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

1.11 Moneda.

Los licitantes deberán presentar sus proposiciones en moneda nacional.

1.12 Condiciones de Pago.

NO se otorgarán anticipos. El proveedor adjudicado deberá presentar mensualmente las facturas, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades se procederá al pago en los siguientes 30 días naturales.

Las facturas correspondientes, deberán expedirse a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, RFC: SED7707304N6 Domicilio: Encino #530 Col.

Rinconada del Pereyra C.P. 28077 en Colima, Col. Dichas facturas deberán cumplir con los requisitos que señala el artículo 29 del Código Fiscal de la Federación y serán entregadas en el Departamento Adquisiciones y Suministros de DIF Estatal, ubicado en la planta baja del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en calle Encino No. 530, en la colonia Rinconada del Pereyra. De igual manera a través de medio electrónico en la dirección de correo facturasdiframo33@gmail.com

El proveedor entregará junto con la factura, el pedido realizado por el Departamento de Adquisiciones y Suministros, así como el documento denominado "Recepción de bienes" (Anexo 13) todos los documentos debidamente firmados y sellados por los municipios.

1.13 Responsabilidad Laboral.

El licitante que resulte adjudicado, será el único patrón del personal que ocupe para llevar a cabo la entrega de los insumos solicitados, así como el único responsable de las obligaciones que deriven de las disposiciones legales y ordenamientos en materia del trabajo y de seguridad social, frente al personal que utilice para el cumplimiento del objeto de ésta licitación.

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS BASES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.

2.1 Adquisición y costo de las bases.

Es requisito indispensable la adquisición de las bases para participar en esta licitación.

Las presentes bases tienen un costo de \$ 1,347.00 (UN MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS 00/100 M.N.), dichas bases estarán disponibles en la en las oficinas de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, sita en el Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, en calle Encino #530 en la Colonia Rinconada del Pereyra de la ciudad de Colima, C.P 28078, Teléfono (01)312 3163100 de lunes a viernes, con horario de 08:30 a 15:00 hrs. La forma de pago es mediante cheque certificado de caja o depósito bancario al Banco BANORTE, plaza 090 sucursal 1602 cuenta 0314225090, referencia N/A, en ventanilla, o transferencia electrónica clave bancaria estandarizada (CLABE) SPEUA 072090003142250902 a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

Se podrá realizar el pago en días hábiles hasta el 20 de marzo de 2024 hasta las 12:00 horas. En todos los casos se deberá conservar el comprobante de transferencia electrónica de fondos, el recibo sellado por la institución bancaria o del Departamento de Control Presupuestal del DIF Estatal Colima y podrá presentar el original y copia simple del mismo como forma de mostrar interés de participar en la presente licitación a más tardar el día 02 de abril antes de la hora señalada para el acto de presentación y apertura de propuestas.

2.2 Junta de Aclaraciones.

Con objeto de resolver en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los licitantes, relacionados con los aspectos contenidos en la convocatoria, las presentes bases y sus anexos, el SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA celebrará al menos una junta de aclaraciones, en la sala de juntas de la Dirección General, ubicada en la planta baja del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino No. 530, Col. Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col, a celebrarse el 26 de marzo 2024 a las 10:30 hrs. siendo optativa la asistencia de los licitantes a este acto, considerándose que los participantes que no se presenten a la(s) junta(s) que se celebre(n) aceptan todos los acuerdos tomados en dicho(s) acto(s), sin perjuicio para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. En caso de determinarse que habrá una o más juntas de aclaraciones adicionales, se hará constar en el acta respectiva especificando hora, lugar y fecha de su celebración.

Las personas que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la convocatoria deberán presentar un escrito en el que expresen su interés en participar en la licitación, por sí o por representación de un tercero, manifestando en todos los casos los datos generales del interesado y, en su caso, del representante, manifestando los siguientes datos:

- a) Del licitante: Registro Federal de Contribuyentes, nombre y domicilio, en caso de ser persona moral, deberá describir el objeto social de la empresa y datos de las escrituras públicas y sus modificaciones.
- b) Del Representante Legal del licitante: los datos de las escrituras públicas donde le fueron otorgadas sus facultades.

Al escrito señalado en supra líneas, deberán acompañarse las preguntas y/o aclaraciones, las que deberán formular mediante escrito firmado autógrafamente por el licitante o su representante legal, en papel membretado, las preguntas sobre el contenido de las bases, deberán de cumplir con las siguientes reglas:

- a). Las preguntas las deberán de elaborar en términos claros y precisos.
- b) Deberán indicar el numeral, inciso o punto específico de la convocatoria con el cual se relaciona la pregunta o aspecto que se solicita aclarar.
- c) Se deberán de limitar a enviar preguntas únicamente de la información contenida en las bases.
- d) No se contestarán las preguntas solo para reafirmar lo ya establecido en la convocatoria.
- e) El área convocante tomará como válido el primer envío de preguntas por parte del licitante, las preguntas que se envíen en forma posterior quedarán sin efecto.
- f) Se deberán elaborar las preguntas en formato Word tipografía Arial 10, enumerada, sin negritas, subrayados ni cursivas, no colocar la palabra respuesta como titular después de cada pregunta, titular: “preguntas administrativas” ni “preguntas técnicas” pero sí acomodarlas en ese orden, interlineado 1.0, justificado sin utilizar tablas ni tabuladores, sin membretes ni logotipos fuera del encabezado o pie de página.
- g) También enviará en otro archivo las mismas preguntas en formato PDF en hoja membretada y firmada por el licitante.
- h) Además de las preguntas en Word y PDF señaladas en los incisos G y H, deberá escanear el comprobante de pago de las bases señalada en el numeral 2.1 de esta convocatoria, se enviarán a más tardar a las 12:00 horas del día 22 de marzo del 2024 a los correos electrónicos difestatal.dirgen@gmail.com con copia a diradmonfinanzas.dif@gmail.com y adquisiciones.difestatal@gmail.com, se recomienda confirmar la recepción de las preguntas formuladas. Las preguntas o aclaraciones que se presentes posterior a la hora y fecha indicadas, o que no cumplan con los requisitos que aquí se establecen, no serán tomadas en cuenta en la junta de aclaraciones.

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos o documentos será motivo para desechar las preguntas o aclaraciones formuladas.

El Comité de Adquisiciones del SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA , por conducto del área técnica de la dependencia requirente dará respuesta por escrito a las preguntas formuladas por los licitantes y en su caso hará las aclaraciones que considere necesarias, levantará el acta correspondiente, la cual será firmada por los licitantes y servidores públicos presentes, así mismo se les entregará copia de la misma y de los anexos a los licitantes que hubieren asistido. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos.

Para efectos de la notificación de los licitantes que no hubieren asistido, al finalizar el acto de la junta de aclaraciones, se fijará un ejemplar del acta correspondiente en el Departamento de Adquisiciones y Suministros de la Convocante, con domicilio ya referido en supra líneas, por un término de 5 días hábiles. Sin perjuicio de poder consultar el documento en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx., donde se encontrará a su disposición a más tardar el segundo día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado.

2.3 Acto de Presentación de Propositiones y Apertura de Propuestas Técnicas y Económicas. El acto de presentación y apertura de propuestas se llevará a cabo el día 02 de abril de 2024 a las 11:45 horas, en la sala de juntas de la Dirección General de DIF Estatal, ubicada en la planta baja del Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col. Previo al acto de presentación y apertura de proposiciones, la convocante podrá realizar el registro de participantes en un horario de las 11:15 a las 11:45 horas en la sala de juntas de Dirección General del Sistema para el Desarrollo Integral de la familia del Estado de Colima, que se encuentra ubicada en la planta baja el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., lo que será optativo para los licitantes por lo que no se podrá impedir el acceso a quienes decidan presentar su documentación y proposiciones en la hora y lugar señalado para dicho acto.

Se hace del conocimiento de los licitantes que a partir de las 11:40 horas se cerrará el registro de participantes y no se recibirán sobres, ni se permitirá presentar documentación adicional alguna.

En este acto, los licitantes entregarán sus proposiciones al servidor público que presida el acto, en un sobre cerrado que contendrá su propuesta técnica y económica, solo se recibirá una proposición por licitante. La documentación distinta a la proposición podrá entregarse a elección del licitante, dentro o fuera del sobre que la contenga (se sugiere a sobre cerrado) y deberá entregarse al momento de hacer la entrega de los sobres cerrados que contienen sus propuestas.

Iniciado el acto de presentación y apertura de propuestas, el Comité de Adquisiciones, procederá a su apertura, haciéndose constar la documentación presentada de manera cuantitativa, sin entrar al análisis técnico, legal o administrativo de su contenido. Un licitante y un servidor público del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Colima, rubricarán las propuestas y la documentación presentada por los licitantes de acuerdo a la Fracción II del numeral 3 del Art. 36 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima

La Presidenta del Comité en calidad de titular del área contratante de la convocante, conjuntamente con el asesor técnico designado para tal efecto, será el cuerpo colegiado facultado para tomar todas las decisiones durante la realización del acto.

El comité levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación de proposiciones y apertura de las propuestas técnicas y económicas, en la que hará constar el importe de cada una de ellas; el acta será firmada por el licitante y servidores públicos presentes, y se les podrá entregar copia de la misma al término del citado acto. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos.

Para efectos de la notificación a los licitantes que no hubieran asistido, al finalizar el acto de la junta de aclaraciones, se fijará un ejemplar del acta correspondiente en el Departamento de Adquisiciones y Suministros de la Convocante, con domicilio ya referido en supralíneas,

por un término de 5 días hábiles, sin perjuicio de poder consultar el documento en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx.

2.4 Fallo.

La junta pública en la que se dará conocer el fallo se celebrará el día 05 de abril a las 10:30 horas, en la sala de juntas de la Dirección General del DIF Estatal Colima ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., a este acto podrán asistir los licitantes que hubieran presentado propuesta.

En el fallo se indicarán las propuestas que se desecharon expresando todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los puntos de la convocatoria que en cada caso se incumpla, así como la relación de licitantes cuyas propuestas resultaron solventes describiendo en lo general dichas propuestas.

El Comité levantará acta de la junta pública en la que se emita el fallo indicando la o las partidas, los conceptos y montos asignados a cada licitante, notificándose en ese acto a los licitantes que se encuentren presentes, así mismo el contenido del fallo se podrá consultar en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx, donde estará a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado. Para efectos de la notificación a los licitantes que no hubieran asistido, al finalizar el acto de la junta de aclaraciones, se fijará un ejemplar del acta correspondiente en el Departamento de Adquisiciones y Suministros de la Convocante, con domicilio ya referido en supralíneas, por un término de 5 días hábiles.

2.5 Notificaciones a los Licitantes participantes.

Para los licitantes que no hubieran asistido a los diversos actos de la licitación y que hubieran adquirido las bases, se les tendrá por notificados en forma personal, una vez que se fijen las actas y sus anexos derivadas de la celebración de dichos actos en lugar visible de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., así como en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx, sin perjuicio de proporcionarse en fotocopia a su solicitud, donde estarán a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado y hasta el término de cinco días hábiles contados a partir del día de la celebración de cualquiera de dichos actos.

3. REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR Y PRESENTAR LOS LICITANTES EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS AL MOMENTO DE REALIZAR LA ENTREGA DE LOS SOBRES CERRADOS QUE CONTENGAN SUS PROPUESTAS.

Todos los documentos solicitados deberán estar vigentes, no presentar tachaduras ni enmendaduras, encontrarse firmados autógrafamente por los participantes y ser legibles, la falta de uno de los siguientes requisitos, será motivo de descalificación.

De la persona que solo entregue las propuestas

No será motivo de descalificación la falta de identificación o de acreditamiento de la representación de la persona que solamente entregue las propuestas, pero solo podrá participar durante el desarrollo del acto con el carácter de observador.

3.1 Presentar original y copia del comprobante de pago de las bases.

El licitante deberá presentar en original y copia el comprobante de pago sellado por el Banco o el recibo emitido por la Caja Receptora del DIF Estatal Colima. En caso de que el licitante no presente los comprobantes de pago respectivos no se admitirá su participación.

3.2 Forma en que Acreditará la Existencia y Personalidad Jurídica. (Anexo 5)

El licitante acreditará su existencia y personalidad jurídica en el acto de presentación y apertura de propuestas.

El licitante deberá presentar el Anexo 5 "FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR" adjuntando la siguiente documentación:

3.2.1 Forma de Acreditación (Personas físicas)

a). - Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de Identificación oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte y/o Cartilla del Servicio Militar y/o Credencial de Elector)

b). - Constancia de Situación Fiscal expedida por el SAT, con una antigüedad no mayor a 30 días.

c). - En su caso, original o copia certificada y copia simple para su cotejo, de la escritura pública mediante el cual se otorgue al representante, poder general para actos de administración o poder especial para suscribir pedidos, contratos, o convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación con el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. Señalando con tinta fluorescente sobre la copia el punto específico donde se menciona dicho poder.

d) Copia del comprobante de domicilio fiscal a nombre de la persona física, con antigüedad no mayor a 3 meses, el cual deberá ser recibo de agua, luz o teléfono fijo.

e) CURP

f) Carta de no Inhabilitación

3.2.2 Forma de Acreditación (Personas Morales)

a). - Original o copia certificada y copia simple para cotejo del Acta Constitutiva y sus últimas modificaciones ante Fedatario Público y previamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio.

b). - Constancia de Situación Fiscal expedido por el SAT, con una antigüedad no mayor a 30 días.

c). - Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, en el cual se otorgue al Representante Legal Poder General para Actos de Administración o Poder Especial para suscribir Pedidos, Contratos o Convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación. Señalando con tinta fluorescente sobre la copia el punto específico donde se menciona dicho poder.

d). - Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de Identificación Oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte y/o Credencial de Elector) del Apoderado.

e) Copia del comprobante de domicilio que coincida con el domicilio fiscal y la razón social del licitante, con antigüedad no mayor a 3 meses, el cual deberá ser recibo de agua, luz o teléfono fijo.

3.3 Carta de Aceptación de Bases (Anexo 6)

Carta en papel membretado del licitante firmado autógrafamente por el representante o apoderado legal, bajo protesta de decir verdad, de aceptación de las bases de la licitación.

3.4 Carta de Declaración de Integridad (Anexo 7)

Declaración de integridad, mediante carta en papel membretado del oferente, firmado de manera autógrafa bajo protesta de decir verdad, por el representante o apoderado legal, en la que manifiesta que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los Servidores Públicos del Estado de Colima induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás participantes. Así mismo que tampoco desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público y en caso de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés tal como lo establece la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

3.5 Carta del Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector público en el Estado de Colima. (Anexo 8).

Carta en papel membretado del oferente, firmado de manera autógrafa bajo protesta de decir verdad, por el representante o apoderado legal, en la que declare que el licitante al igual que sus asociados no se encuentran dentro de ninguno de los supuestos comprendidos 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

3.6 Carta de Garantía de los Bienes. (Anexo 9)

Carta en papel membretado del licitante firmado autógrafamente por el Licitante o Apoderado Legal (Persona Moral) o su Representante (Persona Física), en la que manifieste **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que se compromete a responder contra la caducidad, mal estado, defectos de fabricación y/o producción en los productos suministrados.

3.7 Documento emitido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales" (Art. 32D del Código Fiscal de la Federación).

El licitante deberá presentar el documento que emite el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado **OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES, en opinión positiva**. Con vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión, El no presentarlo en opinión positiva será motivo de desestimar su propuesta.

3.8 Documento emitido por la Dirección General de Ingresos (SPF y A) de no adeudos fiscales artículo 37 bis del Código Fiscal del Estado de Colima. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES del Estado de Colima en el que se manifieste que el licitante está al corriente con la presentación de sus declaraciones, no tiene a su cargo créditos fiscales a favor del Estado de Colima por concepto de contribuciones estatales y que no tiene créditos fiscales respecto de contribuciones cuya administración corresponde al Estado de Colima por virtud del Convenio de Colaboración Administrativa en Materia Fiscal Federal, de conformidad al art. 37 Bis del Código Fiscal del Estado de Colima, emitida por la Dirección de Recaudación, dependiente de la Dirección General de Ingresos de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, (el trámite es sin costo en la página de internet <http://www.constancia-noadeudo-sfya.col.gob.mx/>); la opinión tendrá una vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión. El no presentarlo o presentarlo con obligaciones y/o créditos fiscales a cargo o fuera de la vigencia señalada, será

motivo para desestimar su propuesta. ESTE PUNTO APLICA PARA TODAS LAS EMPRESAS TANTO LOCALES COMO FORANEAS.

3.9 Acreditación de solvencia económica.

Presentar carta bajo protesta de decir verdad de que cuenta con la solvencia económica para comprometerse a entregar lo solicitado en el anexo técnico 1 y Copia simple de la última declaración anual correspondiente al ejercicio próximo anterior con sus anexos.

3.10 Certificado de empresa colimense. (OPCIONAL)

En la adjudicación de contratos se ponderará a las personas físicas o morales que cuenten con el Certificado de Empresa Colimense, vigente, en los términos de la ley estatal en materia de fomento económico, el cuales será hasta de un cinco por ciento en la aplicación del derecho de preferencia, de conformidad con el artículo 40 NUMERAL 9 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

3.11 Pruebas de laboratorio.

Para verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas de la EIASADC vigente cumplan con los parámetros establecidos en las "especificaciones técnicas de calidad" (Anexo 2), así como en la normatividad vigente, se deberán realizar análisis de laboratorio a todos los insumos procesados y en su caso, al huevo:

El proveedor deberá presentar análisis de laboratorio y/o certificado de calidad de cada uno de los insumos procesados solicitados en el anexo técnico 1, el 02 de abril de 2024 en el acto de apertura de propuestas, con una antigüedad no mayor a 2 meses al 01 de abril del año en curso. Dichos análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye 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). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados>; https://www.ema.org.mx/portal_v3/. Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia. Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo. El resultado de los análisis deberá cumplir o estar dentro de los parámetros establecidos en las Especificaciones Técnicas de Calidad que se indican en el Anexo 2. En caso de que los resultados no cumplan con los parámetros establecidos, será motivo para desechar o descalificar al participante.

Así mismo se realizarán análisis de seguimiento en el mes de julio, en los cuales SEDIF Colima hará un muestreo aleatorio y envío a los laboratorios certificados.

El costo de ambos análisis deberá ser cubierto por el licitante y/o proveedor

Para el proveedor, en caso que el resultado de la pruebas de laboratorio de los productos solicitados incumplan con los requerimientos de las "Especificaciones Técnicas de Calidad 2024" (Contenidas en el anexo 2) emitidas por el DIF Estatal Colima, la EIASADC 2024 y las Normas Oficiales Mexicanas vigentes, los requerimientos solicitados en éstas bases y representen un riesgo para la salud de la población beneficiada, se le notificará al proveedor para que realice la reposición de los productos analizados en un plazo de 3 días naturales, y la convocante procederá a la recolección de nuevas muestras para una nueva prueba de laboratorio, y en caso de incumplir en la reposición de los productos o que el resultado de la nueva prueba de laboratorio arroje resultados negativos, el DIF Estatal Colima, se procederá a

la rescisión del contrato. Lo anterior con independencia de que le sean aplicables al licitante adjudicado, las penas convencionales pactadas en el contrato.

3.12 Giro u objeto social. (Anexo 10)

Escrito original, en papel membretado del licitante, firmada por el representante o apoderado legal, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que cuenta con el giro u objeto social y cuyas actividades comerciales estén relacionadas con los bienes objeto de la presente licitación.

3.13 Escrito para propuestas conjuntas (Anexo 11)

EN CASO DE APLICAR, carta en papel membretado del licitante, firmada por el representante o apoderado legal, en la que declare BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD la imposibilidad de presentar propuestas de manera individual, realizándolo a través de propuesta conjunta.

3.14 Transparencia y Datos Personales (Anexo 12)

El licitante deberá presentar carta en papel membretado BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD firmada por el representante o apoderado legal y el formato de aviso de privacidad, en la que manifieste su conformidad en el tratamiento público de los datos personales y/o de su representada que el Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Colima, como sujeto obligado y cumpliendo las leyes, reglamentos y disposiciones legales realice de todos los actos de la presente Licitación, así como de los actos jurídicos que de ella se deriven.

3.15 Certificado de fumigación de las Instalaciones donde se manipulan los insumos, así como del equipo de transporte utilizado para la entrega en los municipios.

El licitante, deberá presentar copia y original para su cotejo, de los certificados de fumigación de las instalaciones (establecimiento) dónde se manipulan las DOTACIONES ALIMENTARIAS, así como del equipo utilizado para la entrega de los mismos. Dichos certificados deberán ser de los últimos 6 meses independientemente de la periodicidad que se maneje.

3.16 Carta de precios ofertados. (4.1f)

Carta bajo protesta de decir verdad que los precios ofertados serán fijos, sin escalatoria durante la vigencia del proceso de licitación y en caso de resultar adjudicado el contrato derivado del presente procedimiento.

3.17 Documento emitido por la Contraloría General del Estado denominado “Constancia de Proveedores no sancionados”.

3.18 El licitante deberá comprobar que cuenta con instalaciones adecuadas en el estado de Colima para la distribución de los bienes ofertados durante la vigencia del contrato derivado de la presente licitación, mediante contrato de arrendamiento o escritura pública que compruebe la propiedad del licitante. La convocante podrá realizar una visita para verificar la información anterior.

3.19 Carta compromiso de compras a productores y/o proveedores locales.

Presentar carta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultado adjudicado, se compromete a realizar la compra de los insumos correspondientes, a proveedores y/o productores locales, lo cual se acreditará con la presentación de las facturas de las compras realizadas de manera mensual de forma digital y en físico, a más tardar el 5to. Día hábil de cada mes.

3.20 Propuesta Técnica y Económica

Conforme a lo establecido en el punto 4.1 de estas bases.

NOTA 1:

Los documentos señalados como requisitos en el punto 3 son obligatorios. EL CUMPLIMIENTO DE ESTOS REQUISITOS ES INDISPENSABLE, POR LO QUE SU OMISIÓN SERÁ MOTIVO PARA DESECHAR LAS PROPUESTAS PRESENTADAS. En caso de no presentar alguno será desechada su propuesta, excepto el punto 3.10, que es opcional además el punto 3.13, cuando no aplique. Todos los Anexos deberán presentarse en formato adjunto, en hoja membretada del licitante; en el caso de los análisis de laboratorio, firmados y en hoja debidamente membretada del laboratorio.

NOTA 2:

- a) El sobre cerrado deberá contener necesariamente la propuesta técnica y económica del licitante y el original del convenio en caso de proposiciones conjuntas.
- b) La documentación presentada deberá venir preferentemente foliada, la omisión del folio no será motivo de desechamiento. Si la numeración no es continua, hay correcciones, hay omisiones o existe cualquier otro error o inconsistencia, será única y exclusivamente bajo responsabilidad del licitante, sin admitirse prueba en contrario.
- c) Se agradecerá no incluir documentación que no fue solicitada en estas bases y/o sus anexos, de ser incluida y venir foliada ésta no será rubricada. Así mismo se solicita no insertar las propuestas o documentos en protectores de plástico u otros materiales.
- d) Reproducir los modelos de los formatos anexos, según las necesidades del licitante, en papel membretado de la empresa, con nombre y firma autógrafa bajo protesta de decir verdad por el licitante y/o su representante legal conservando el mismo tamaño y distribución.
- e) La documentación solicitada en el punto 3 de las bases, deberá entregarse a elección del participante dentro o fuera de los sobres que contengan sus propuestas pero en el mismo acto en que se realice la entrega de las mismas.

4. PROPUESTAS.

Los licitantes que hubieren adquirido las bases de la presente licitación, deberán entregar en el acto de presentación de proposiciones de propuestas técnicas y económicas un sobre cerrado con los datos de identificación de la licitación y del licitante respectivo.

4.1 Propuesta Técnica y Económica.

El sobre cerrado contendrá la propuesta técnica y económica (según se describe en el ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 3 ECONÓMICO de estas bases). La propuesta técnica y económica deberá presentarse conforme a lo siguiente:

- a) Impresa en papel membretado del licitante, legible, sin tachaduras ni enmendaduras.
- b) Deberá ser clara y precisa, detallando las características técnicas y físicas de los Bienes, Arrendamientos o Servicios ofertados, en concordancia con lo solicitado en el ANEXO NÚMERO 1, TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 3 ECONÓMICO de estas bases, señalando tanto el precio unitario como el monto total, en moneda nacional, (pesos mexicanos) IMPUESTOS INCLUIDOS.
- c) Deberá cumplir con las características señaladas en el ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.
- d) Deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad señaladas en el ANEXO NÚMERO 2 TÉCNICO.
- e) Deberá ser firmada por la persona legalmente facultada para ello, en todas y cada una de sus hojas, anexando a su firma la leyenda "BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD".
- f) Se presentará en idioma español.
- g) Los precios ofertados deberán ser fijos, sin escalatoria durante la vigencia del proceso de licitación y durante la vigencia establecida en las bases, para el caso del licitante que resulte adjudicado.

- h) Si al momento de realizar la verificación de los importes de las propuestas económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos, el Comité de Adquisiciones procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones, de lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro y acta correspondiente. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número prevalecerá la primera. En ningún caso se realizarán correcciones en precios unitarios. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), la propuesta será desechada.

LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS QUE NO CONTENGAN CUALQUIERA DE LOS REQUISITOS MENCIONADOS SERÁN DESECHADAS.

4.2 Propositiones conjuntas.

En caso de que los licitantes deseen presentar proposiciones conjuntas deberán declarar por escrito, bajo protesta de decir verdad, la imposibilidad de presentar propuestas de manera individual, anexas convenio de propuesta conjunta en original debidamente celebrado en los términos de la legislación aplicable. Sólo alguno de los integrantes de dicho convenio, deberá participar como representante común en todos los actos que se realicen en la presente licitación. Dicho convenio debe contener al menos:

- a) Nombre y domicilio de las personas integrantes, identificando en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que se acredita la existencia legal de las personas morales.
- b) Nombre de los representantes de cada una de las personas agrupadas; identificando en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación.
- c) La designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la propuesta en el procedimiento de licitación.
- d) La descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones.
- e) La estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado en forma conjunta y solidaria con los demás integrantes, para comprometerse por cualquier responsabilidad derivada del contrato que se firme.

Dicho convenio deberá presentarse en original en el acto de presentación y apertura de propuestas, al momento de hacer entrega de los sobres cerrados.

Deberán firmar dos testigos, determinando expresa y claramente el domicilio, teléfono de éstos, y en su caso si forman parte de una empresa o no y qué cargo tienen.

4.3 Presentación de Propositiones a través de Servicio Postal, Mensajería o Medios Electrónicos.

Conforme a lo dispuesto por el artículo 36 de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO EN EL ESTADO DE COLIMA, a elección del licitante, la entrega de propuestas a través de los medios señalados en este punto se realizará de la siguiente forma:

- a) Servicio postal o mensajería: Los licitantes deberán remitir el sobre que contenga la propuesta técnica y económica, así como los requisitos solicitados en el punto 3 y debidamente cerrado y rubricado por su representante o apoderado legal, para tal efecto el sobre deberá entregarse en:

La Sala de juntas de la Dirección General del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., en la hora señalada para la realización del acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas, toda vez que la lista de participantes refleje no haberse registrado en tiempo y forma al día u hora

señalada no se permitirá la participación del licitante. Dichos sobres deberán estar identificados conforme a lo señalado en el punto 4 de estas bases. En caso de no estar identificados respecto del número y tipo de procedimiento, así como con los datos del licitante, no se permitirá su participación.

b) Medios remotos o comunicación electrónica: El DIF Estatal Colima *no aceptará propuestas a través de estos medios.*

4.4 Indicaciones Generales.

Una vez iniciadas las etapas de apertura de propuestas técnicas y apertura de propuestas económicas en presencia de los integrantes del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de DIF Estatal y los licitantes que asistan al mismo, no se permitirá la entrada a ningún participante, ni que introduzcan documento alguno.

De igual manera, no se permitirá la salida de los licitantes que se encuentren dentro de la sala, salvo causas de extrema urgencia y siempre y cuando el Comité ya hubiera recibido el sobre que contengan sus propuestas técnica y económica, y ya hubiera sido abierto.

4.5 Firma del Contrato.

El contrato y sus anexos son los instrumentos que vinculan a la dependencia convocante y el licitante adjudicado, en sus derechos y obligaciones, por lo que su firma es la formalización para el suministro de los bienes objeto material de la presente licitación y deberá realizarse a más tardar el día 12 de abril de 2024 en días hábiles y horario de servicio, posterior a la fecha del fallo correspondiente, por lo que una vez que al licitante ganador le sea notificado el fallo, deberá acudir a la Dirección de Asistencia Jurídica ubicada en el primer piso del Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra , C.P. 28077, Colima, Col., con la persona titular y/o encargada de dicha Dirección, en un horario de 9:00 a 15:00 horas.

En el supuesto de que el proveedor adjudicado no se presente a firmar el contrato por causas que le sean imputables a más tardar en la fecha señalada (12 de abril de 2024), será sancionado en los términos de lo señalado por el artículo 98 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

5. GARANTÍAS.

Las obligaciones derivadas de la suscripción del contrato respectivo, serán garantizadas por el proveedor adjudicado mediante póliza de fianza expedida por institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por un importe equivalente al 10% del monto total adjudicado, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Colima, la garantía de cumplimiento deberá ser entregada dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del mismo, debiendo contener en su texto las siguientes manifestaciones:

a) Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato por parte del proveedor adjudicado, del procedimiento de licitación pública nacional número 06002-DIF07-24.

b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de los bienes, solicitados en el ANEXO 1 TÉCNICO y el contrato respectivo, es decir al término del plazo del contrato. Además deberá contener lo siguiente: "Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que el

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones.”

c) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido en el inciso anterior, por cualquier causa, deberá contener los endosos correspondientes y prorrogados su vigencia por el tiempo que sea necesario.

d) Acorde con lo establecido la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del proveedor adjudicado.

Deberán indicar expresamente lo siguiente:

1. Deberán expedirse a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.
2. La indicación del importe total garantizado con número y letra.
3. Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato.
4. La información correspondiente al nombre y/o número del contrato, su fecha de firma así como la especificación de las obligaciones garantizadas.
5. El señalamiento de la denominación o nombre del contratista, proveedor o fiado.
6. La condición de que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta (para permitir que cumpla con su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto en los contratos y actos administrativos).

7.

Deberá contener, además, expresamente, los siguientes textos:

a) “La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida”.

b) “Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, con la manifestación de haber recibido satisfactoriamente los bienes solicitados en el ANEXO 1 TÉCNICO.”

Con cargo a estas garantías podrán hacerse efectivas las multas y demás sanciones en que incurra el proveedor adjudicado.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.

La Convocante efectuará la evaluación de las propuestas utilizando el método Binario, por lo que adjudicará el contrato correspondiente a quien cumpla los requisitos establecidos en estas bases y oferte el precio más bajo y de conformidad con lo siguiente:

- a) Comprobará que las Propuestas Técnicas y Económicas contengan la información, documentación y requisitos de las presentes bases y sus anexos de manera cuantitativa.

- b) Elaborará formatos en los que asentará los precios y condiciones ofertadas, mismos que permitirán comparar éstas de manera equitativa.
- c) La convocante procederá a realizar la adjudicación del Paquete único a la persona física o moral que entre los licitantes reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en las presentes bases y que garanticen satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones.
- d) Constatará que las características de los bienes ofertados correspondan a las establecidas en el ANEXO 1 TÉCNICO y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD, de estas bases así como la calidad de los productos que integren el paquete que los licitantes presenten como muestra de conformidad con lo solicitado en el punto 1.1.
- e) Si derivado de la evaluación cualitativa se advierte que los productos ofertados no cuentan con la calidad óptima requerida por la convocante, la propuesta será desestimada.
- f) Si derivado de la evaluación económica se obtuviera un empate en el precio de dos o más proposiciones, la adjudicación se efectuará en favor del licitante que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre la Convocante en el Acto de Fallo, el cual consistirá en la participación de un boleto por cada propuesta que resulte empatada y depositados en una urna, de la que se extraerá el boleto del licitante ganador.
- g) Verificará, en su caso, que el precio de los bienes sea congruente con el estudio de mercado.

Una vez realizado el análisis cualitativo de las propuestas, la Convocante emitirá un fallo en el que se hará constar las propuestas que se desecharon expresando todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los puntos de la convocatoria que en cada caso se incumpla, así como la relación de licitantes cuyas propuestas resultaron solventes describiendo en lo general dichas propuestas.

7. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.

Se descalificará(n) al (los) licitante(s) en cualquiera de las etapas de la licitación que incurra(n) en una o varias de las siguientes situaciones:

- a) El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos en las bases y los anexos de esta licitación. (Punto 3)
- b) Si los bienes ofertados no cumplen con las características establecidas en el ANEXO 1 TÉCNICO, y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD de estas bases.
- c) Si se comprueba que tiene(n) acuerdo con otro(s) licitante(s) para elevar los precios de los bienes y/o servicios objeto de esta licitación, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.
- d) Si se encuentra algún elemento que indique que el licitante tuvo acceso a información sobre la licitación, que lo pueda poner en ventaja sobre los otros licitantes, aún en el supuesto de que sea el único participante.
- e) Si se comprueba que el licitante carece de la capacidad necesaria para entregar los bienes.
- f) En caso de que en su propuesta técnica, de conformidad al ANEXO 1 TÉCNICO o en cualquier documento que se anexe a la misma, expresen cifras, montos o aspectos

económicos de cualquier género en moneda nacional, en número y/o letra, excepto el recibo de pago correspondiente a las bases.

- g) La propuesta técnica o la propuesta económica y/o sus respectivos anexos que por cualquier motivo omitan o no cumplan con algún requisito solicitado en estas bases y/o sus anexos o se encuentre que estén en alguna o varias de las situaciones que aquí se establecen, serán desestimadas o los licitantes descalificados, en cualquier etapa del procedimiento.

8. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.

Se procederá a la cancelación de la licitación, en cualquier momento del procedimiento, cuando se actualice cualquiera de los supuestos siguientes:

- a) Por caso fortuito;
- b) Por caso de fuerza mayor;
- c) Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir los bienes y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la Dependencia convocante.

9. LICITACIÓN DESIERTA.

La licitación se declarará desierta en los siguientes casos:

- a) Si vencido el plazo de venta de las bases de licitación, nadie las adquiere.
- b) Si no se registra cuando menos un licitante al acto de presentación y apertura de propuestas.
- c) Si al abrir las propuestas, no se encuentra cuando menos una que cumpla con todos los requisitos establecidos en las bases de la licitación.
- d) Si en cualquier momento del procedimiento no existe al menos un licitante que continúe en el mismo, por cualquier causa.
- e) Si sus precios no fueran aceptables de conformidad a lo establecido en la fracción XXV numeral 1 del artículo 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

10. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

Procederá la rescisión administrativa del contrato:

- a) En caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del proveedor adjudicado, pudiendo la convocante adjudicarlo conforme al procedimiento indicado en la fracción VI del numeral 1 del artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público en el Estado de Colima.
- b) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) ceda(n) en forma parcial o total los derechos u obligaciones derivadas de la licitación y/o del contrato.
- c) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) incumplan con los compromisos derivados del contrato correspondiente

- d) Cuando la suma de las penas por atraso alcancen el mismo monto que correspondería a la garantía de cumplimiento, en ningún caso excederán del 10% del monto adjudicado.
- e) Cuando no coincidan las características del bien ofertado con el producto entregado, siendo menores que a las especificadas en el ANEXO 1, TÉCNICO Y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD de estas bases o con características diferentes a la muestra ofertada por el proveedor.
- f) Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al DIF Estatal.

En el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de penas convencionales por atraso, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

En caso de rescisión del contrato se aplicará la garantía de cumplimiento del contrato de manera proporcional al incumplimiento.

El procedimiento de rescisión se llevará conforme a lo señalado en el artículo 59 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, realizando el procedimiento que corresponda el área requirente o receptora de los bienes y/o servicios.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones del proveedor no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento el procedimiento de rescisión del contrato.

11. RECURSO DE RECONSIDERACIÓN.

En contra de las resoluciones que dicte la convocante, los participantes podrán interponer por escrito o a través de medios remotos de comunicación electrónica, el recurso de reconsideración ante la dependencia que emitió la resolución correspondiente, en los términos que señala el artículo 75 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

12.- RESPONSABILIDAD CIVIL

El proveedor adjudicado quedará obligado ante el DIF Estatal Colima y deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada, por un importe mínimo equivalente al 20% del importe total de adjudicado, tomando como base el precio máximo total de conformidad a la propuesta económica presentada como referencia, para cubrir cualquier daño o muerte que sea causado a alguno de los beneficiados que consuman los productos motivo de las adquisiciones de la presente licitación, así como de cualquier otra responsabilidad en que incurra, en los términos señalados en las bases de la licitación, en el pedido respectivo y en el Código Civil del Estado de Colima.

13. REGISTRO DE DERECHOS.

El proveedor adjudicado asumirá la responsabilidad total en caso de que al proporcionar el servicio y/o bienes, objeto de la licitación, viole el registro de derechos a nivel nacional o internacional, derechos de autor, propiedad intelectual o industrial, marcas o patentes, así como cualquier otra normatividad relacionada o similar.

14. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.

Los derechos de autor u otros derechos exclusivos que resulten de la entrega del producto y/o servicio objeto de la presente licitación, invariablemente se constituirán a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

15. IMPUESTOS.

El DIF Estatal Colima pagará únicamente el importe correspondiente al Impuesto al Valor Agregado. Los permisos, autorizaciones o licencias necesarias para la entrega de los productos objeto material de la presente licitación, serán por cuenta del licitante adjudicado sin cargo adicional alguno para la dependencia.

16. SANCIONES.

Se hará efectiva la garantía relativa al cumplimiento del contrato, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los productos, cuando el proveedor incumpla cualquiera de las condiciones pactadas en el mismo.

De conformidad a lo establecido en artículo 93 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público para el Estado de Colima, los proveedores o participantes que no cumplan con los compromisos asumidos en la presente licitación o en el contrato que al efecto se realice, serán sancionados atendiendo la gravedad de su falta, mediante las siguientes sanciones:

- I Amonestación con apercibimiento;
- II Inhabilitación temporal en los términos previstos por esta Ley; o
- III Multa cuyo monto será equivalente a la cantidad de 20 hasta 1000 Unidades de Medida y Actualización, en la fecha de la infracción.

Dichas sanciones serán aplicadas por la Contraloría General del Gobierno del Estado, atendiendo a la gravedad de la falta, de acuerdo a lo señalado por los artículos 98 y 99 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, de la siguiente forma:

1. Son consideradas faltas leves que merecen amonestación con apercibimiento o, en caso de reincidencia, multa de 20 a 500 Unidades de Medida y Actualización:
 - I. No formalizar el contrato que se ha adjudicado;
 - II. Omitir presentar las garantías; y
 - III. Las demás faltas que la autoridad considere que tienen este carácter.
2. Son consideradas faltas graves que ameritan multa de 501 hasta 1000 Unidades de Medida y Actualización, y la inhabilitación del proveedor o participante:
 - I. Presentar documentación falsa;
 - II. La participación de un licitante con una razón social diversa, con el propósito de evadir una inhabilitación;
 - III. La participación de empresas con socios en común dentro de una misma licitación;
 - IV. El incumplimiento contractual con daño y perjuicio grave; o
 - V. El conflicto de intereses entre el funcionario público y la empresa conforme a lo establecido en el artículo 38 de esta Ley.

17. PENAS CONVENCIONALES.

De acuerdo al Art. 58 de la ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, la dependencia convocante, aplicará penas convencionales al licitante adjudicado, por la demora en la entrega de los bienes objeto de esta Licitación, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías recibidas con retraso, las cuales

no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento, pudiendo la dependencia convocante iniciar el procedimiento de rescisión dentro de los quince días hábiles siguientes a aquél en que se hubiere agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales, haciendo efectiva la garantía de cumplimiento del mismo.

El pago de los insumos quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el licitante adjudicado deba efectuar por concepto de penas convencionales. Cuando el incumplimiento de las obligaciones del proveedor no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión del mismo.

El pago de las penas deberá ser mediante cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima en Moneda Nacional y eliminando centavos. El proveedor adjudicado deberá realizar el pago de la pena convencional en el momento de la entrega del producto en el lugar y con la persona señalado por la convocante. La Dirección de Finanzas y Administración del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente.

El proveedor adjudicado deberá realizar el pago de la pena convencional en el momento de la entrega del producto en el lugar y con la persona señalado por DIF Estatal. La Dirección de Finanzas Administración del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente.

El pago se realizará por el proveedor adjudicado, a través de cheque certificado o transferencia bancaria en la cual indique la Dirección de Finanzas y Administración del DIF Estatal Colima a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

El pago de los bienes quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones del proveedor no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión del mismo, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los bienes.

18. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.

Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases, así como en las proposiciones presentadas por los licitantes, no podrán ser negociadas, conforme a lo dispuesto en el artículo 32, fracción XXXII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

19. CONTROVERSIAS.

Las controversias que se susciten con motivo de esta licitación se resolverán con apego a los procedimientos previstos en el CAPÍTULO VII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

20. RECOMENDACIONES.

Se sugiere a los licitantes, se presenten al acto de presentación y apertura de propuestas media hora antes a realizar su registro.

21. ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN.

A los actos de carácter público de las licitaciones podrán asistir los licitantes cuyas propuestas hayan sido desestimadas durante el procedimiento de contratación, así como

cualquier persona que sin haber adquirido las bases manifieste su interés de estar presente en dichos actos, bajo la condición de que deberán registrar su asistencia y abstenerse de intervenir de cualquier forma en los mismos. De la misma manera y a los mismos actos podrán asistir representantes de las cámaras, colegios o asociaciones profesionales u otras organizaciones no gubernamentales.

COLIMA, COL. A 11 DE MARZO DE 2024

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS
Y SERVICIOS DEL DIF ESTATAL

ELABORÓ:

C.P. MARÍA ISABEL GÓMEZ GUERRERO
ENCARGADA DE LA JEFATURA DEL
DEPARTAMENTO DE AQUISICIONES Y
SUMINISTROS

VoBo:

MTRO. CESAR MAURILIO MACIAS RAMIREZ
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS

REVISÓ FUNDAMENTACIÓN:

LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA:
ASESOR JURÍDICO

ASESOR TÉCNICO:

LICDA. ISIS YUNNEN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO

ANEXO 1 PROPUESTA TÉCNICA PAQUETE ÚNICO

| PARTIDA | CONTENIDO | MARCA OFERTADA | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|---|--|----------------|----------------------|----------|
| 1.- ADQUISICION DE DOTACIONES ALIMENTARIAS A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADO (PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS, MODALIDAD DOTACIÓN) | 1 Bolsa de 1 kg. De frijol pinto* | | DOTACIÓN ALIMENTARIA | 1,800 |
| | 1 bolsa de 1 kg. De Arroz entero pulido | | | |
| | 6 litros de leche entera en tetra pack | | | |
| | 2 Bolsas de 200 gr. De Sopa de pasta Integral | | | |
| | 2 Bolsas de 500 gr de lenteja en grano | | | |
| | 1 kg. De huevo con cascarón | | | |
| | 500 grs. de manzana | | | |
| | 500 grs. de naranja | | | |
| | 500 grs. de zanahoria | | | |
| 500 grs. de calabacita | | | | |
| 2.- ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ADULTOS MAYORES Y PERSONAS QUE POR SU CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD SE ENCUENTREN EN SITUACIÓN DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICIÓN. PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS, MODALIDAD DOTACIÓN) | 1 Bolsa de 1kg. De Harina de maíz Nixtamalizado | | DOTACIÓN ALIMENTARIA | 4,500 |
| | 1 Bolsa de 1 Kg de Frijol Pinto* | | | |
| | 1 kg. De huevo con cascarón | | | |
| | 3 Litros en tetra pack de leche descremada ultrapasteurizada | | | |
| | 3 Bolsas de 200 gr. De pasta para sopa Integral | | | |
| | 1 Bolsa de 500 gr. De Avena en hojuela entera grande | | | |
| | 2 Bolsas de 500 gr. De lenteja chica | | | |
| | 1 kg. De cebolla | | | |
| | 1 Kg. de manzana | | | |
| | 1 kg. De naranja | | | |
| 1 Kg. De zanahoria | | | | |
| 3.- ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA MUJER EMBARAZADA / LACTANCIA | 1 Bolsa de 1kg. De Harina de maíz Nixtamalizado | | DOTACIÓN ALIMENTARIA | 2,250 |
| | 1 Bolsa de 1 Kg de Frijol Pinto* | | | |
| | 16 pzas. de huevo fresco | | | |
| | 1 bolsa de 1kg. De avena en | | | |

| | | | | |
|---|--|--|----------------------|-------|
| (PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS) | hojuela | | | |
| | 2 Bolsas de 460 gr. De Leche entera en polvo | | | |
| | 1 Bolsa de 200 gr. De Sopa de pasta integral | | | |
| | 1 kg. De zanahoria | | | |
| | 1 Kg. cebolla | | | |
| | 1 kg. De guayaba | | | |
| | 1 Kg. de manzana | | | |
| | 1 Bolsa de 500 grs. de garbanzo | | | |
| 4.- ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA NIÑOS DE 6 A 24 MESES (PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS) | 1 Bolsa de 1 Kg de Frijol Pinto* | | DOTACIÓN ALIMENTARIA | 3,150 |
| | 1 bolsa de 1 kg. De Arroz pulido entero | | | |
| | 1 charola de 500 grs. de Pollo en piezas | | | |
| | 2 Bolsas de 500 gr de lenteja chica | | | |
| | 1 Bolsa de 1 kg. De Avena en hojuela entera grande | | | |
| | 500 gr. De manzana | | | |
| | 500 gr. De plátano | | | |
| | 500 gr. De calabacita | | | |
| 5.- ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS DE DESASTRES (PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE) | 1 Bolsa de 1kg de harina de maíz nixtamalizado | | DOTACIÓN ALIMENTARIA | 1,000 |
| | 1 Bolsa de 1kg de frijol pinto | | | |
| | 3 latas de 130g atún en agua en hojuelas | | | |
| | 1 bolsa de 500 gr de avena en hojuelas | | | |
| | 3 litros tetra pack de Leche descremada ultra pasteurizada | | | |
| | 3 bolsas de 200g de pasta para sopa integral | | | |
| | 500g. De zanahoria | | | |
| | 500g. De manzana | | | |
| 2 bolsas de 500g de lenteja en grano chica | | | | |

*Cada Insumo deberá cumplir con el etiquetado de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1/2010, Especificaciones generales de Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre- envasados- información comercial y Sanitaria de las ETC.

**Las marcas que oferte el licitante, en caso de ser adjudicado, no podrán sustituirse durante la vigencia del contrato.

NOTA: LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR, EL DÍA 02 DE ABRIL EN EL ACTO DE APERTURA DE PROPUESTAS, 1 MUESTRA FÍSICA DE LOS INSUMOS NO PERECEDEROS O PROCESADOS CONTENIDOS EN EL ANEXO TÉCNICO 1, IDENTIFICANDOLA CON EL NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE, EN LA PRESENTACIÓN REFERIDA EN LAS BASES.

DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA:

1. Manifiestar por escrito BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que cuenta con una persona como contacto para que personal de la Coordinación de los Programas Alimentarios, dependiente del DIF Estatal, esté en constante comunicación para cubrir necesidades en caso de contingencia y/o emergencia, y/o aclaraciones. (Las 24 horas los 365 días del año).

ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD



**MANUAL DE ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS DE LOS INSUMOS PARA
EL PROGRAMA DE ATENCIÓN
ALIMENTARIA A GRUPOS
PRIORITARIOS**

**MODALIDAD NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS, 11 MESES
2024**

TABLA DE CONTENIDO



| | |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN | 4 |
| REQUISITOS GENERALES | 5 |
| GENERALIDADES DEL ETIQUETADO | 7 |
| LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN | 11 |
| ANÁLISIS DE LABORATORIO | 12 |
| CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO | 13 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS | 14 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS | 32 |

DIRECTORIO

Lic. Arnoldo Vizcaíno Silva
Presidente del Patronato DIF

Lic. Rafael Contreras Ochoa
Encargado del Despacho de la Dirección General del DIF Estatal

Licda. Isis Yunnuen Ugarte Alejo
Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario

C. Roberto Amezcua Delgado
Coordinador de los Programas Alimentarios

Elaborado por:

L.N Amairani Sánchez Aguayo
Responsable de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



INTRODUCCIÓN

México, como en otros países del mundo, tiene presencia de enfermedades relacionadas problemas asociados con la alimentación, la nutrición y excesos, actualmente enfrenta el reto de generar un cambio y modificar la perspectiva en el cual se entienda que la salud es la ausencia de la enfermedad y también que la alimentación no consiste sólo en comer para saciar el hambre, sino en consumir alimentos que nutran a nuestro organismo de una manera equilibrada.

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDF) a lo largo de los años ha desarrollado estrategias y herramientas que contribuyen a disminuir y prevenir enfermedades generadas por una mala alimentación. Como parte de dichas acciones se encuentra la promoción de una alimentación correcta a través de los Programas Alimentarios, los cuales se operan en coordinación con los Sistemas para el Desarrollo Integral de la Familia Estatales (SEDIF) y los Sistemas Municipales (SMDIF), mediante la entrega de apoyos alimentarios con calidad nutricia, menús y acciones de orientación alimentari.

Bajo esta vision y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2024, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estrategicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

Mediante esta estrategia se permiten formular lineamientos y documentos normativos que permitan regular la operación de estos programas a nivel estatal, conforme a las prioridades de asistencia social alimentaria, con la finalidad de determinar la composición de sus apoyos alimentarios y menús, de acuerdo con los criterios de calidad nutricia y brindar apouos alimentarios con insumos que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad.

En el presente manual se desarrollan las especificaciones técnicas de calidad e inocuidad, con base a información de la normatividad oficial mexicana, las 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.



REQUISITOS GENERALES

SELECCIÓN

- Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
- Para favorecer la adquisición de productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios, cuando la compra de insumos se realice de manera directa a estos productores, serán exentos de evaluación en materia de etiquetado, además, la inclusión de la pleca institucional no será considerada para fines de evaluación, siempre y cuando se demuestre la realización de la compra a dichos productores.
- Favorecer la compra de al menos el 30% de los insumos a productores locales y pequeños productores. Considerar los productos de temporada.

ALMACENAMIENTO

- Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.
- La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste.
- No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.
- Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.
- La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.
- Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.



TRANSPORTE

- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.
- Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.

- En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.
- El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran.
- Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.
- Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.

ENTREGA

- Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.
- Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.



GENERALIDADES DEL ETIQUETADO

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido 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, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico 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 cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm²):

1

Nombre o denominación
del alimento o bebida
no alcohólica

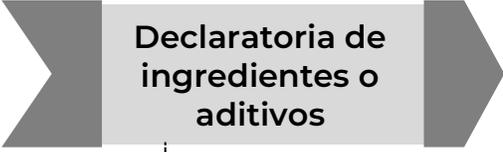
En el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario.

1. Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".
2. Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.
3. Se tendrá declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente, incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.
4. Debe incluirse todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes , contemplando utilizar su nombre común.

Lista de
Ingredientes

2




**Declaratoria de
ingredientes o
aditivos**

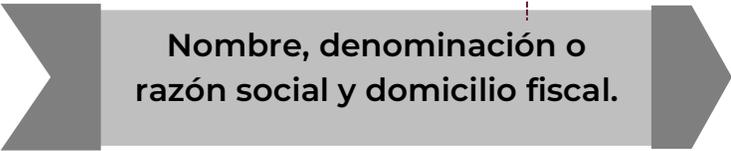
3

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

Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.

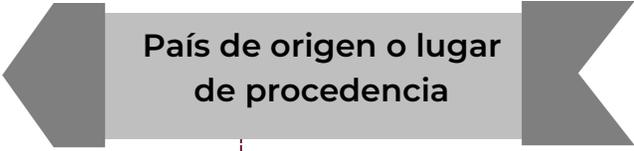
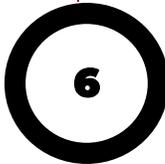

**Contenido Neto y
Masa Drenada**

4

5

**Nombre, denominación o
razón social y domicilio fiscal.**

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa más no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.

Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.


**País de origen o lugar
de procedencia**

6


7

Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por las personas que lo consumirán.

Debe cumplir con lo siguiente:

1. El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
2. El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
3. La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha

Fecha de caducidad o
de consumo preferente

8

Presentación de
información nutrimental

La declaración sobre el contenido energético debe expresarse ya sea en KJ (kcal), en cantidad de proteínas, hidratos de carbono, lípidos y sodio además de la declaración numérica de fibra dietética, vitaminas y minerales, en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia, por 100 g o por 100 ml, por porción en envases que contengan varias porciones o solo una porción.



La información nutrimental en la etiqueta es obligatoria y debe declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético.
- b) Cantidad de proteína.
- c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a los azúcares.
- d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada, ácidos grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.
- e) Cantidad de fibra dietética.
- f) Cantidad de sodio.
- g) Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

10



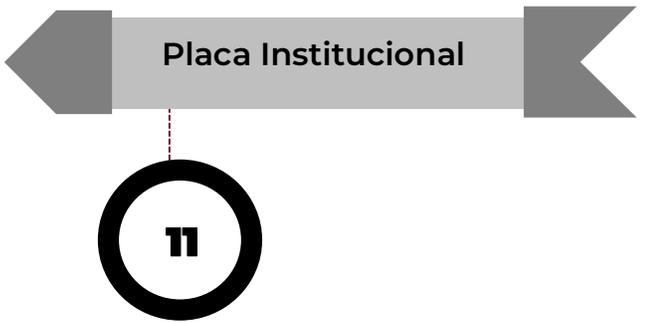
Declaración
Nutrimental

De acuerdo a lo establecido en la Guía Institucional Vigente, esto último podrá incluirse en la etiqueta original, o en un reetiquetado, siempre y cuando no se obstruyan los demás criterios.

12



Instrucciones de uso o
preparación del producto



Placa Institucional

11

En caso de que el producto requiera preparación para su consumo.

Por disposición del SNDIF, todos los insumos que sean adquiridos con fines de los programas alimentarios deberán contener la siguiente leyenda en su empaque:

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

La leyenda “Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo” aplica únicamente para los productos que marca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010.



Datos de contacto
Del SNDIF

13



14



Datos de Contacto
Del SNDIF

Número telefónico o correo electrónico para que, en caso de presentarse alguna queja y/o sugerencia, la o el beneficiario pueda establecer comunicación directa. También es recomendable incluir una frase o recomendación saludable, la cual aconseje a las y los beneficiarios a realizar una acción o acciones en beneficio de su salud.

LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN

La difusión de las acciones que se lleven a cabo en los programas con recurso del Ramo General 33 FAM-AS, deberán identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, el SNDIF y del SEDIF Colima, de acuerdo a lo dispuesto en la *"Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024"*.

Lo anterior, se debe de incluir en todos los productos e insumos de los programas alimentarios, así como la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación:

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

Al respecto de lo establecido en el artículo 28, Fracción II, inciso a), párrafo segundo del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2024 que a la letra dice:

"[...]Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiera para estos programas, por parte de las Dependencias y Entidades, así como aquél relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole, deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos [...]"



Además de lo anterior, se deberá tener especial cuidado de que en el envase o etiquetado de los insumos no se promueva la imagen política o social de personas o funcionarios de la administración, de acuerdo con lo establecido en el artículo 134º constitucional.

Durante los procesos electorales, el SEDIF Colima deberá atender los criterios y disposiciones que emita, en primera instancia, el Instituto Nacional Electoral, en segundo lugar, las autoridades competentes en materia electoral de las Entidades Federativas, así como a los documentos de apoyo que genere el SNDIF para tales fines, a través de la DGADC.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Es importante recalcar que la tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Con la finalidad de verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas alimentarios de la EIASADC cumplan con los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas de calidad, así como en la normatividad vigente, se deberán realizar análisis de laboratorio a todos los insumos procesados, por lo menos dos veces durante el ejercicio fiscal, contemplando lo siguiente:

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
- La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.



- Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye 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). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y https://www.ema.org.mx/portal_v3/.

Por lo que al momento de participar, estará obligado a contar con un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios que brinden insumos a los espacios alimentarios serán exentos de presentar análisis de laboratorio, siempre y cuando se cuente con evidencia de un registro de recepción de materia prima, en el cual se documente la fecha de compra, fecha de caducidad y se registren las características sensoriales de los alimentos.

CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

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

• CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS:

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

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--|--|---|
| Parámetros | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. |
| Apariencia/Aspecto | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencido |

**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 y evidencia 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. Todo el proceso se llevará a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS

1. Frijol Pinto en Grano

- **Descripción:** El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio. Solicitamos sea pinto y de categoría extra.
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-------------------------------|--|
| COLOR | Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio. |
| OLOR | Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO | Libre de sabores extraños o desagradables |
| APARENCIA/ASPECTO | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga |

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|------------------------------------|---|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agente meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 5.10 |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera |

- **Características toxicológicas**

| Contaminante Químico | Límite Máximo |
|----------------------|---------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |



GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

C

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.

E

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.

M

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).

V

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, SMDIF o espacios alimentarios



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.

2. Pasta para Sopa Integral

- **Descripción:** Se define la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| COLOR | Característico del producto, amarillo –marrón. |
| OLOR | Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. |
| APARENCIA | No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos. |
| SABOR | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |



- **Características Microbiológicas**

| Características | Límite Máximo (UFGC/g) |
|--------------------|------------------------|
| Hongos | 200 |
| Levaduras | 150 |
| Coliformes Totales | <10 |
| E.Coli | Ausente |

- **Características Fisicoquímicas**

| Características | Límites |
|---------------------|--------------------------|
| Contenido Neto | 200 g |
| Humedad | Máximo 13% |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8 g/ 30 g (6%)* |
| Cenizas | Máximo 1.25 % |

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |



GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**A****ADITIVOS**

Sólo 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

C**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.

E**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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Así mismo el envase 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 | 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.

M

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

MATERIA EXTRAÑA

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta- Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación 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.

3. Lenteja en Grano

- **Descripción:** La semilla de la lenteja es una legumbre que 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. La categoría solicitada es extra.
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-------------------------------|---|
| COLOR | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas. |
| 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. |
| APARENCIA/ASPECTO | Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. |
| SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO | Libre de sabores extraños o desagradables. |

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|-----------------------------|----------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |

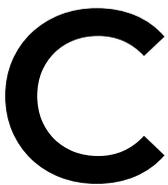


| | |
|---------------------------|-------------|
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agente meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 5.10 |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO



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 la 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.



E

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.

M

MATERIA EXTRAÑA

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

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.



REFERENCIAS

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia>
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.

4. Arroz Entero

- **Descripción:** El arroz pulido es el grano de la especie *Oryza sativa* L. al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz; por lo que se requiere arroz entero pulido extra
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| 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. |
| APARIENCIA/ASPECTO | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros. |



- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|----------------------------|-----------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 10 mínimo -14 máximo |
| Tipo de Grano | |
| Grano Entero | Mínimo 82 |
| Grano Quebrado | Máximo 18 |
| Total | 100 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 1.0 |
| Afines | 2.0 |
| Total | 3.0 |
| Granos Dañados | |
| Insectos y microorganismos | 2.0 |
| Machados por calor | 1.0 |
| Total | 3.0 |
| Granos Defectuosos | |
| Palay | 0.05 |
| Mal pulidos | 3.50 |
| Cutícula roja | 1.50 |
| Estrellados | 7.50 |
| Granos yesosos | 6.00 |
| Total | 18.55 |
| Tamaño de grano | Largo: 6.60 a 7.49 mm |
| Granos yesosos | 0.05 |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**C****CONDICIONES DE
ALMACENAMIENTO**

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

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

E**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.

M**MATERIA
EXTRAÑA**

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

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

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

V**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, SMDIF o espacios alimentarios.



REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano-Cereales-Arroz Pulido (*Oryza Sativa L.*)-Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
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.

5. Leche Entera Ultrapasteurizada

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

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| COLOR | Característico, blanco cremoso. |
| OLOR | Característico, exento de olores extraños o desagradables. |
| APARIENCIA/ASPECTO | Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, o formación de grumos. |
| SABOR | Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables. |



- **Características Microbiológicas**

| Especificación | Límite Máximo (UFGC/g) |
|-------------------------|------------------------|
| Mesofilicos aerobios | Negativo |
| Mesofilicos anaerobios | Negativo |
| Termofilicos aerobios | Negativo |
| Termofilicos anaerobios | Negativo |

- **Características Fisicoquímicas**

| Características | Límites |
|-------------------------------------|---|
| Grasa butírica (g/L) | Mínimo 30 |
| Densidad a 15° C (g/ml) | Mínimo 1,029 |
| Contenido neto | 1 L |
| Acidez (como ácido láctico) (g/L) | Mínimo 1,3 Máximo 1.7 |
| Proteínas propias de la leche (g/L) | Mínimo 30 |
| Caseína (g/L) | Mínimo 24 |
| Sólidos no grasos de la leche (g/L) | Mínimo 83 |
| Punto crioscópico ° C (°H) | Entre- 0,499 (-0,520) y - 0,529 (- 0,550) |

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

ADULTERACIÓN DE LA LECHE

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

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o



mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación 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). De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína. |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

- **Características Toxicológicas**

| Inhibidores Bacterianos | Límite |
|------------------------------|----------|
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternarias de Amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehido | Negativo |
| Antibióticos | Negativo |



| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Mercurio | 0.05 mg/kg |
| Arsénico | 0.2 mg/ kg |
| Aflatoxina M1 | 0.5 µg/L |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

ADITIVOS

Sólo 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

C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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



E

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.

Así mismo el envase 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 | 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

M

MATERIA
EXTRAÑA

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.



V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. 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.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido 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, 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS

1. Huevo con Cascarón

- **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.

- **Características Físicas**

| Características | Especificación |
|-----------------|--|
| Contenido Neto | 1 kg |
| 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. |
| Categoría | Extra |

- **Características Microbiológicas**

| Especificación | Límite Máximo (UFGC/g) |
|-----------------------|-----------------------------|
| <i>Salmonella spp</i> | Ausente en 25 g de producto |
| Coliformes totales | <3 NMP/mL |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 500 µg/Kg |
| Arsénico | 1000 µg/Kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

ADITIVOS

Sólo 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

C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se recomienda que el insumo se mantenga en refrigeración en equipos 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.

E

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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

M

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.



V

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 15 días a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--|--|---|
| Apariencia/Aspecto | Cascarón íntegro, sin grietas o rajaduras apreciables a simple vista, limpio sin manchas de sanare o excremento. | Cascarón roto, sucio, manchado de sangre o excremento. |
| Envase | Íntegro. Limpio sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencido |
| Condiciones de transporte | Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida. Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga | Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida. Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores y evidencia de plaga |

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. Norma Mexicana 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.** 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.





**MANUAL DE ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS DE LOS INSUMOS PARA
EL PROGRAMA DE ATENCIÓN
ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS
MODALIDAD ADULTOS MAYORES Y
PERSONAS CON DISCAPACIDAD
2024**

TABLA DE CONTENIDO



| | |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN | 4 |
| REQUISITOS GENERALES | 5 |
| GENERALIDADES DEL ETIQUETADO | 7 |
| LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN | 11 |
| ANÁLISIS DE LABORATORIO | 12 |
| CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO | 13 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS | 14 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS | 39 |

DIRECTORIO

Lic. Arnoldo Vizcaíno Silva
Presidente del Patronato DIF

Lic. Rafael Contreras Ochoa
Encargado del Despacho de la Dirección General del DIF Estatal

Licda. Isis Yunnuen Ugarte Alejo
Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario

C. Roberto Amezcua Delgado
Coordinador de los Programas Alimentarios

Elaborado por:

L.N Amairani Sánchez Aguayo
Responsable de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



INTRODUCCIÓN

México, como en otros países del mundo, tiene presencia de enfermedades relacionadas problemas asociados con la alimentación, la nutrición y excesos, actualmente enfrenta el reto de generar un cambio y modificar la perspectiva en el cual se entienda que la salud es la ausencia de la enfermedad y también que la alimentación no consiste sólo en comer para saciar el hambre, sino en consumir alimentos que nutran a nuestro organismo de una manera equilibrada.

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDF) a lo largo de los años ha desarrollado estrategias y herramientas que contribuyen a disminuir y prevenir enfermedades generadas por una mala alimentación. Como parte de dichas acciones se encuentra la promoción de una alimentación correcta a través de los Programas Alimentarios, los cuales se operan en coordinación con los Sistemas para el Desarrollo Integral de la Familia Estatales (SEDIF) y los Sistemas Municipales (SMDIF), mediante la entrega de apoyos alimentarios con calidad nutricia, menús y acciones de orientación alimentari.

Bajo esta vision y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2024, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estrategicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

Mediante esta estrategia se permiten formular lineamientos y documentos normativos que permitan regular la operación de estos programas a nivel estatal, conforme a las prioridades de asistencia social alimentaria, con la finalidad de determinar la composición de sus apoyos alimentarios y menús, de acuerdo con los criterios de calidad nutricia y brindar apouos alimentarios con insumos que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad.

En el presente manual se desarrollan las especificaciones técnicas de calidad e inocuidad, con base a información de la normatividad oficial mexicana, las 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.



REQUISITOS GENERALES

SELECCIÓN

- Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
- Para favorecer la adquisición de productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios, cuando la compra de insumos se realice de manera directa a estos productores, serán exentos de evaluación en materia de etiquetado, además, la inclusión de la pleca institucional no será considerada para fines de evaluación, siempre y cuando se demuestre la realización de la compra a dichos productores.
- Favorecer la compra de al menos el 30% de los insumos a productores locales y pequeños productores. Considerar los productos de temporada.

ALMACENAMIENTO

- Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.
- La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste.
- No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.
- Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.
- La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.
- Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.



TRANSPORTE

- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.
- Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.

- En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.
- El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran.
- Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.
- Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.

ENTREGA

- Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.
- Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.



GENERALIDADES DEL ETIQUETADO

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido 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, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico 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 cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm²):

1

Nombre o denominación
del alimento o bebida
no alcohólica

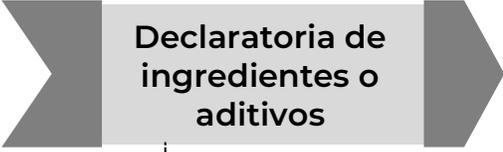
En el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario.

1. Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".
2. Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.
3. Se tendrá declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente, incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.
4. Debe incluirse todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes , contemplando utilizar su nombre común.

Lista de
Ingredientes

2





Declaratoria de ingredientes o aditivos



3

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

Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.



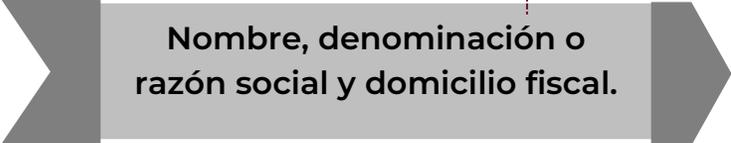
Contenido Neto y Masa Drenada



4



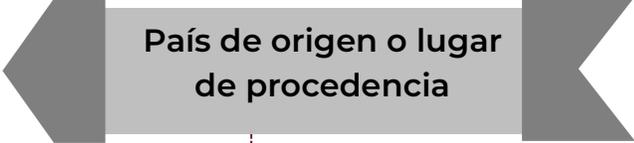
5



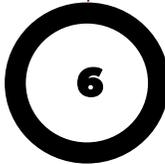
Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa más no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.

Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.



País de origen o lugar de procedencia



6



7

Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por las personas que lo consumirán.

Debe cumplir con lo siguiente:

1. El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
2. El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
3. La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha

Fecha de caducidad o
de consumo preferente

8

Presentación de
información nutrimental

La declaración sobre el contenido energético debe expresarse ya sea en KJ (kcal), en cantidad de proteínas, hidratos de carbono, lípidos y sodio además de la declaración numérica de fibra dietética, vitaminas y minerales, en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia, por 100 g o por 100 ml, por porción en envases que contengan varias porciones o solo una porción.



La información nutrimental en la etiqueta es obligatoria y debe declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético.
- b) Cantidad de proteína.
- c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a los azúcares.
- d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada, ácidos grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.
- e) Cantidad de fibra dietética.
- f) Cantidad de sodio.
- g) Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

10



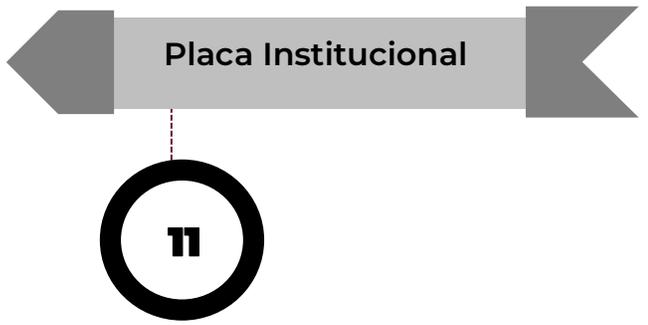
Declaración
Nutrimental

De acuerdo a lo establecido en la Guía Institucional Vigente, esto último podrá incluirse en la etiqueta original, o en un reetiquetado, siempre y cuando no se obstruyan los demás criterios.

12



Instrucciones de uso o
preparación del producto



Placa Institucional

11

En caso de que el producto requiera preparación para su consumo.

Por disposición del SNDIF, todos los insumos que sean adquiridos con fines de los programas alimentarios deberán contener la siguiente leyenda en su empaque:

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

La leyenda “Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo” aplica únicamente para los productos que marca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010.



Datos de contacto
Del SNDIF

13



14



Datos de Contacto
Del SNDIF

Número telefónico o correo electrónico para que, en caso de presentarse alguna queja y/o sugerencia, la o el beneficiario pueda establecer comunicación directa. También es recomendable incluir una frase o recomendación saludable, la cual aconseje a las y los beneficiarios a realizar una acción o acciones en beneficio de su salud.

LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN

La difusión de las acciones que se lleven a cabo en los programas con recurso del Ramo General 33 FAM-AS, deberán identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, el SNDIF y del SEDIF Colima, de acuerdo a lo dispuesto en la *"Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024"*.

Lo anterior, se debe de incluir en todos los productos e insumos de los programas alimentarios, así como la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación:

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

Al respecto de lo establecido en el artículo 28, Fracción II, inciso a), párrafo segundo del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2024 que a la letra dice:

"[...]Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiera para estos programas, por parte de las Dependencias y Entidades, así como aquél relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole, deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos [...]"



Además de lo anterior, se deberá tener especial cuidado de que en el envase o etiquetado de los insumos no se promueva la imagen política o social de personas o funcionarios de la administración, de acuerdo con lo establecido en el artículo 134º constitucional.

Durante los procesos electorales, el SEDIF Colima deberá atender los criterios y disposiciones que emita, en primera instancia, el Instituto Nacional Electoral, en segundo lugar, las autoridades competentes en materia electoral de las Entidades Federativas, así como a los documentos de apoyo que genere el SNDIF para tales fines, a través de la DGADC.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Es importante recalcar que la tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Con la finalidad de verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas alimentarios de la EIASADC cumplan con los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas de calidad, así como en la normatividad vigente, se deberán realizar análisis de laboratorio a todos los insumos procesados, por lo menos dos veces durante el ejercicio fiscal, contemplando lo siguiente:

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
- La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.



- Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye 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). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y https://www.ema.org.mx/portal_v3/.

Por lo que al momento de participar, estará obligado a contar con un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios que brinden insumos a los espacios alimentarios serán exentos de presentar análisis de laboratorio, siempre y cuando se cuente con evidencia de un registro de recepción de materia prima, en el cual se documente la fecha de compra, fecha de caducidad y se registren las características sensoriales de los alimentos.

CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

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

• CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS:

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

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--------------------|--|---|
| Parámetros | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. |
| Apariencia/Aspecto | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |



| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencido |
|--|--|--|
| 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 y evidencia 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. Todo el proceso se llevará a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS

1. Harina de Maiz Nixtamalado

- **Descripción:** Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|---|
| COLOR | Blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado. |
| OLOR | Debe ser característico del producto y no presentar signos de rancidez u olor extraño. |
| APARENCIA/ ASPECTO | De forma granulosa 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. |
| SABOR | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño. |



- **Características microbiológicas**

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

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límites (%) |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Contenido Neto | 1 KG |
| Humedad | Máximo 12.5 |
| Proteína en base seca | Mínimo 7 |
| Proteína en base húmeda | Mínimo 6 |
| Extracto etéreo en base seca | Mínimo 3 |
| Extracto etéreo en base húmeda | Mínimo 2.5 |
| Cenizas en base seca | Máximo 3.5 |
| Cenizas en base húmeda | Máximo 3 |
| Fibra dietética total en base seca | Mínimo 6 |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5 |
| Sodio | Menor a 300 mg/100 g de producto |

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

| Especificación | 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:

| Especificación | Nivel mínimo de adición mg/kg de harina | Fuente Recomendada |
|-------------------------------|--|-------------------------------|
| Ácido Fólico | 2 | Ácido Fólico |
| Hierro (como ion ferrosol) | 40 | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc | 40 | Oxido de Zinc |

- Características toxicológicas**

| Contaminantes Químicos | Límite máximo |
|------------------------|---------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Arsénico | 0.3 mg/kg |
| Aflatoxinas | 0.5 mg/kg |



GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**A**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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

ADITIVOS**C**

Las condiciones de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la 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 autorizados por la COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

**CONDICIONES DE
ALMACENAMIENTO****E**

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 exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**ENVASE
Y EMBALAJE**

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 |

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

M

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

MATERIA EXTRAÑA

V

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 la recepción en el SEDIF Colima, los SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-046-SCFI-2018 Harinas de Maíz Nixtamalizado



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

2. Frijol Pinto en Grano

- **Descripción:** El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio. Solicitamos sea pinto y de categoría extra.
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-------------------------------|--|
| COLOR | Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio. |
| OLOR | Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO | Libre de sabores extraños o desagradables |
| APARENCIA/ASPECTO | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga |



- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|------------------------------------|---|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agente meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 5.10 |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera |

- **Características toxicológicas**

| Contaminante Químico | Límite Máximo |
|----------------------|---------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |



GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**C****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.

E**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.

M**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).

V**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, SMDIF o espacios alimentarios



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.

3. Pasta para Sopa Integral

- **Descripción:** Se define la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| COLOR | Característico del producto, amarillo –marrón. |
| OLOR | Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. |
| APARENCIA | No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos. |
| SABOR | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |

- **Características Microbiológicas**

| Características | Límite Máximo (UFGC/g) |
|--------------------|------------------------|
| Hongos | 200 |
| Levaduras | 150 |
| Coliformes Totales | <10 |
| E.Coli | Ausente |

- **Características Fisicoquímicas**

| Características | Límites |
|---------------------|--------------------------|
| Contenido Neto | 200 g |
| Humedad | Máximo 13% |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8 g/ 30 g (6%)* |
| Cenizas | Máximo 1.25 % |

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |



GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**A****ADITIVOS**

Sólo 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

C**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.

E**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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Así mismo el envase 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 | 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.

M

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

MATERIA EXTRAÑA

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta- Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.



3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación 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.

4. Avena en hojuela entera, grande

- **Descripción:** La hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto. Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14 % de proteína, de 7 a 10 % de lípidos y de 10 a 14 % de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|---|
| COLOR | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| OLOR | A avena tostada, exenta de olores anormales. |
| APARENCIA/ASPECTO | Laminas, hojuelas pequeñas. |
| SABOR | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños. |
| TEXTURA | Firmes y secas al tacto. |



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

| Especificación | Límite |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto | 500 g |
| Actividad enzimática | Negativa |
| Ácidos grasos libres | Máximo 10% |
| Humedad | Máximo 12.0 % |
| Cenizas | Máximo 2.0% |
| Extracto etéreo | Mínimo 5.0 % |
| Presencia de cascarilla | Máxima 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83) | Mínimo 10.0% |
| Fibra dietética * | Mínimo 6% |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

ADITIVOS

Sólo 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

C

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



E

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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Así mismo el envase 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 | 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

M

MATERIA
EXTRAÑA

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad.

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



V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de Avena Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

5. Lenteja en Grano

- **Descripción:** La semilla de la lenteja es una legumbre que 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. La categoría solicitada es extra.



- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-------------------------------|---|
| COLOR | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas. |
| 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. |
| APARENCIA/ASPECTO | Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. |
| SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO | Libre de sabores extraños o desagradables. |

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|------------------------------------|----------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agente meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |

Suma total

5.10

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

C

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 la 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.

E

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.



M

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

MATERIA EXTRAÑA

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia>
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.



6. Leche Descremada Ultrapasteurizada

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

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| COLOR | Característico, blanco cremoso. |
| OLOR | Característico, exento de olores extraños o desagradables. |
| APARIENCIA/ASPECTO | Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, o formación de grumos. |
| SABOR | Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables. |

- **Características Microbiológicas**

| Especificación | Límite Máximo (UFGC/g) |
|-------------------------|------------------------|
| Mesofilicos aerobios | Negativo |
| Mesofilicos anaerobios | Negativo |
| Termofilicos aerobios | Negativo |
| Termofilicos anaerobios | Negativo |

- **Características Físicoquímicas**

| Características | Límites |
|-------------------------------------|---|
| Grasa butírica (g/L) | Máximo 5 |
| Densidad a 15° C (g/ml) | Mínimo 1,031 |
| Contenido neto | 1 L |
| Acidez (como ácido láctico) (g/L) | Mínimo 1.3 Máximo 1.7 |
| Proteínas propias de la leche (g/L) | Mínimo 30 |
| Caseína (g/L) | Mínimo 24 |
| Sólidos no grasos de la leche (g/L) | Mínimo 83 |
| Punto crioscópico ° C (°H) | Entre- 0,499 (-0,520) y - 0,529 (- 0,550) |

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

ADULTERACIÓN DE LA LECHE

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

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

La aplicación 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 físicoquímicas, 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). De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína. |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

- Características Toxicológicas**

| Inhibidores Bacterianos | Límite |
|------------------------------|----------|
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternarias de Amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehido | Negativo |
| Antibióticos | Negativo |

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Mercurio | 0.05 mg/kg |
| Arsénico | 0.2 mg/ kg |
| Aflatoxina M1 | 0.5 µg/L |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

Sólo 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.

ADITIVOS

C

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

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

E

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.

ENVASE Y EMBALAJE



Así mismo el envase 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 | 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

M

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

MATERIA EXTRAÑA

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL



REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. 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.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido 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, 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS

1. Huevo con Cascarón

- **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.

- **Características Físicas**

| Características | Especificación |
|-----------------|--|
| Contenido Neto | 1 kg |
| 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. |

| | |
|-----------|-------|
| Categoría | Extra |
|-----------|-------|

- **Características Microbiológicas**

| Especificación | Límite Máximo (UFGC/g) |
|-----------------------|-----------------------------|
| <i>Salmonella spp</i> | Ausente en 25 g de producto |
| Coliformes totales | <3 NMP/mL |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 500 µg/Kg |
| Arsénico | 1000 µg/Kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

ADITIVOS

Sólo 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

C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

Se recomienda que el insumo se mantenga en refrigeración en equipos 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.



E

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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

M

MATERIA
EXTRAÑA

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

V

VIDA DE
ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 15 días a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--------------------|--|--|
| Apariencia/Aspecto | Cascarón íntegro, sin grietas o rajaduras apreciables a simple vista, limpio sin manchas de sanare o excremento. | Cascaron roto, sucio, manchado de sangre o excremento. |
| Envase | Íntegro. Limpio sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |

| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencido |
|--|--|---|
| Condiciones de transporte | Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida. Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga | Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida. Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores y evidencia de plaga |

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. Norma Mexicana 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. 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.





**MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
DE LOS INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE
ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS
EMBARAZADAS, LACTANTES E INFANTES
HASTA LOS PRIMEROS 1000 DIAS
MODALIDAD MUJERES EMBARAZADAS
Y EN PERIODO DE LACTANCIA
2024**

TABLA DE CONTENIDO



| | |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN | 4 |
| REQUISITOS GENERALES | 5 |
| GENERALIDADES DEL ETIQUETADO | 7 |
| LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN | 11 |
| ANÁLISIS DE LABORATORIO | 12 |
| CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO | 13 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS | 14 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS | 42 |

DIRECTORIO

Lic. Arnoldo Vizcaíno Silva
Presidente del Patronato DIF

Lic. Rafael Contreras Ochoa
Encargado del Despachod de la Dirección General del DIF Estatal

Licda. Isis Yunnuen Ugarte Alejo
Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario

C. Roberto Amezcua Delgado
Coordinador de los Programas Alimentarios

Elaborado por:

L.N Amairani Sánchez Aguayo
Responsable de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



INTRODUCCIÓN

México, como en otros países del mundo, tiene presencia de enfermedades relacionadas problemas asociados con la alimentación, la nutrición y excesos, actualmente enfrenta el reto de generar un cambio y modificar la perspectiva en el cual se entienda que la salud es la ausencia de la enfermedad y también que la alimentación no consiste sólo en comer para saciar el hambre, sino en consumir alimentos que nutran a nuestro organismo de una manera equilibrada.

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDF) a lo largo de los años ha desarrollado estrategias y herramientas que contribuyen a disminuir y prevenir enfermedades generadas por una mala alimentación. Como parte de dichas acciones se encuentra la promoción de una alimentación correcta a través de los Programas Alimentarios, los cuales se operan en coordinación con los Sistemas para el Desarrollo Integral de la Familia Estatales (SEDIF) y los Sistemas Municipales (SMDIF), mediante la entrega de apoyos alimentarios con calidad nutricia, menús y acciones de orientación alimentari.

Bajo esta vision y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2024, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estrategicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

Mediante esta estrategia se permiten formular lineamientos y documentos normativos que permitan regular la operación de estos programas a nivel estatal, conforme a las prioridades de asistencia social alimentaria, con la finalidad de determinar la composición de sus apoyos alimentarios y menús, de acuerdo con los criterios de calidad nutricia y brindar apouos alimentarios con insumos que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad.

En el presente manual se desarrollan las especificaciones técnicas de calidad e inocuidad, con base a información de la normatividad oficial mexicana, las 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.



REQUISITOS GENERALES

SELECCIÓN

- Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
- Para favorecer la adquisición de productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios, cuando la compra de insumos se realice de manera directa a estos productores, serán exentos de evaluación en materia de etiquetado, además, la inclusión de la pleca institucional no será considerada para fines de evaluación, siempre y cuando se demuestre la realización de la compra a dichos productores.
- Favorecer la compra de al menos el 30% de los insumos a productores locales y pequeños productores. Considerar los productos de temporada.

ALMACENAMIENTO

- Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.
- La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste.
- No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.
- Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.
- La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.
- Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.



TRANSPORTE

- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.
- Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.

- En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.
- El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran.
- Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.
- Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.

ENTREGA

- Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.
- Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.



GENERALIDADES DEL ETIQUETADO

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido 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, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico 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 cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm²):

1

Nombre o denominación
del alimento o bebida
no alcohólica

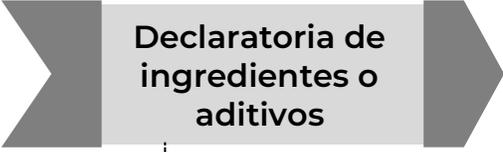
En el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario.

1. Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".
2. Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.
3. Se tendrá declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente, incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.
4. Debe incluirse todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes , contemplando utilizar su nombre común.

Lista de
Ingredientes

2





Declaratoria de ingredientes o aditivos



3

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

Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.



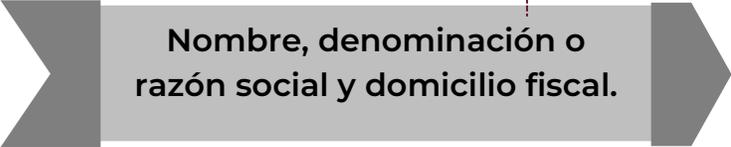
Contenido Neto y Masa Drenada



4



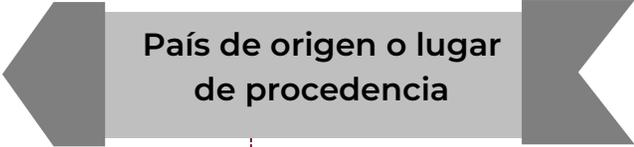
5



Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa más no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.

Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.



País de origen o lugar de procedencia



6



7

Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por las personas que lo consumirán.

Debe cumplir con lo siguiente:

1. El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
2. El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
3. La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha

Fecha de caducidad o
de consumo preferente

8

Presentación de
información nutrimental

La declaración sobre el contenido energético debe expresarse ya sea en KJ (kcal), en cantidad de proteínas, hidratos de carbono, lípidos y sodio además de la declaración numérica de fibra dietética, vitaminas y minerales, en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia, por 100 g o por 100 ml, por porción en envases que contengan varias porciones o solo una porción.



La información nutrimental en la etiqueta es obligatoria y debe declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético.
- b) Cantidad de proteína.
- c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a los azúcares.
- d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada, ácidos grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.
- e) Cantidad de fibra dietética.
- f) Cantidad de sodio.
- g) Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

10



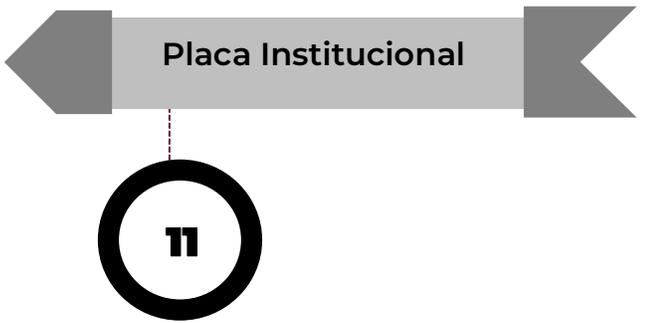
Declaración
Nutrimental

De acuerdo a lo establecido en la Guía Institucional Vigente, esto último podrá incluirse en la etiqueta original, o en un reetiquetado, siempre y cuando no se obstruyan los demás criterios.

12



Instrucciones de uso o
preparación del producto



Placa Institucional

11

En caso de que el producto requiera preparación para su consumo.

Por disposición del SNDIF, todos los insumos que sean adquiridos con fines de los programas alimentarios deberán contener la siguiente leyenda en su empaque:

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

La leyenda “Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo” aplica únicamente para los productos que marca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010.



Datos de contacto
Del SNDIF

13



14



Datos de Contacto
Del SNDIF

Número telefónico o correo electrónico para que, en caso de presentarse alguna queja y/o sugerencia, la o el beneficiario pueda establecer comunicación directa. También es recomendable incluir una frase o recomendación saludable, la cual aconseje a las y los beneficiarios a realizar una acción o acciones en beneficio de su salud.

LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN

La difusión de las acciones que se lleven a cabo en los programas con recurso del Ramo General 33 FAM-AS, deberán identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, el SNDIF y del SEDIF Colima, de acuerdo a lo dispuesto en la “*Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024*”.

Lo anterior, se debe de incluir en todos los productos e insumos de los programas alimentarios, así como la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación:

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

Al respecto de lo establecido en el artículo 28, Fracción II, inciso a), párrafo segundo del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2024 que a la letra dice:

“[...]Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiera para estos programas, por parte de las Dependencias y Entidades, así como aquél relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole,



deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos [...]”

Además de lo anterior, se deberá tener especial cuidado de que en el envase o etiquetado de los insumos no se promueva la imagen política o social de personas o funcionarios de la administración, de acuerdo con lo establecido en el artículo 134° constitucional.

Durante los procesos electorales, el SEDIF Colima deberá atender los criterios y disposiciones que emita, en primera instancia, el Instituto Nacional Electoral, en segundo lugar, las autoridades competentes en materia electoral de las Entidades Federativas, así como a los documentos de apoyo que genere el SNDIF para tales fines, a través de la DGADC.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Es importante recalcar que la tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Con la finalidad de verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas alimentarios de la EIASADC cumplan con los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas de calidad, así como en la normatividad vigente, se deberán realizar análisis de laboratorio a todos los insumos procesados, por lo menos dos veces durante el ejercicio fiscal, contemplando lo siguiente:

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.



- La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.
- Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye 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). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y https://www.ema.org.mx/portal_v3/.

Por lo que al momento de participar, estará obligado a contar con un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios que brinden insumos a los espacios alimentarios serán exentos de presentar análisis de laboratorio, siempre y cuando se cuente con evidencia de un registro de recepción de materia prima, en el cual se documente la fecha de compra, fecha de caducidad y se registren las características sensoriales de los alimentos.

CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

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

- **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS:**

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



| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--|--|--|
| Parámetros | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. |
| Apariencia/Aspecto | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencido |
| 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 y evidencia 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. Todo el proceso se llevará a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS

1. Harina de Maiz Nixtamalado

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



- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|---|
| COLOR | Blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado. |
| OLOR | Debe ser característico del producto y no presentar signos de rancidez u olor extraño. |
| APARENCIA/ ASPECTO | De forma granulosa 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. |
| SABOR | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño. |

- **Características microbiológicas**

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

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límites (%) |
|-----------------------|-------------|
| Contenido Neto | 1 KG |
| Humedad | Máximo 12.5 |
| Proteína en base seca | Mínimo 7 |



| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Proteína en base húmeda | Mínimo 6 |
| Extracto etéreo en base seca | Mínimo 3 |
| Extracto etéreo en base húmeda | Mínimo 2.5 |
| Cenizas en base seca | Máximo 3.5 |
| Cenizas en base húmeda | Máximo 3 |
| Fibra dietética total en base seca | Mínimo 6 |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5 |
| Sodio | Menor a 300 mg/100 g de producto |

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

| Especificación | 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:

| Especificación | Nivel mínimo de adición mg/kg de harina | Fuente Recomendada |
|----------------------------|---|----------------------------|
| Ácido Fólico | 2 | Ácido Fólico |
| Hierro (como ion ferrosol) | 40 | Sulfato o fumarato ferroso |



Zinc

40

Oxido de Zinc

- **Características toxicológicas**

| Contaminantes Químicos | Límite máximo |
|------------------------|---------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Arsénico | 0.3 mg/kg |
| Aflatoxinas | 0.5 mg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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

C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la 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 autorizados por la COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

E

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 exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.



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 |

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

M

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

MATERIA EXTRAÑA

V

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 la recepción en el SEDIF Colima, los SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL



REFERENCIAS

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

2. Frijol Pinto en Grano

- **Descripción:** El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio. Solicitamos sea pinto y de categoría extra.
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-------------------------------|--|
| COLOR | Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio. |
| OLOR | Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO | Libre de sabores extraños o desagradables |



APARENCIA/ASPECTO

Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|------------------------------------|---|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agente meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 5.10 |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera |

- **Características toxicológicas**

| Contaminante Químico | Límite Máximo |
|----------------------|---------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |



GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**C****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.

E**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.

M**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).

V**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, SMDIF o espacios alimentarios.



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.

3. Pasta para Sopa Integral

- **Descripción:** Se define la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| COLOR | Característico del producto, amarillo –marrón. |
| OLOR | Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. |
| APARENCIA | No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos. |
| SABOR | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |



- **Características Microbiológicas**

| Características | Límite Máximo (UFGC/g) |
|--------------------|------------------------|
| Hongos | 200 |
| Levaduras | 150 |
| Coliformes Totales | <10 |
| E.Coli | Ausente |

- **Características Fisicoquímicas**

| Características | Límites |
|---------------------|--------------------------|
| Contenido Neto | 200 g |
| Humedad | Máximo 13% |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8 g/ 30 g (6%)* |
| Cenizas | Máximo 1.25 % |

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**A****ADITIVOS**

Sólo 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

C**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.

E**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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Así mismo el envase 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 | 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.

M

MATERIA EXTRAÑA

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

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta- Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.



3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación 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.

4. Avena en hojuela entera, grande

- **Descripción:** La hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto. Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14 % de proteína, de 7 a 10 % de lípidos y de 10 a 14 % de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|---|
| COLOR | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| OLOR | A avena tostada, exenta de olores anormales. |
| APARENCIA/ASPECTO | Laminas, hojuelas pequeñas. |
| SABOR | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños. |
| TEXTURA | Firmes y secas al tacto. |



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

| Especificación | Límite |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto | 500 g |
| Actividad enzimática | Negativa |
| Ácidos grasos libres | Máximo 10% |
| Humedad | Máximo 12.0 % |
| Cenizas | Máximo 2.0% |
| Extracto etéreo | Mínimo 5.0 % |
| Presencia de cascarilla | Máxima 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83) | Mínimo 10.0% |
| Fibra dietética * | Mínimo 6% |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

Sólo 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

ADITIVOS

C

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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.

E

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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.



Así mismo el envase 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 | 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

M

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad.

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

MATERIA EXTRAÑA

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL



REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de Avena Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

5. Leche Entera en Polvo

- **Descripción:** Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad.
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| COLOR | Característico. |
| OLOR | Característico, exento de olores extraños o desagradables. |
| APARIENCIA/ASPECTO | Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente. |
| SABOR | Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables. |



- **Características Microbiológicas**

| Especificación | Límite Máximo (UFGC/g) |
|-----------------------------|------------------------|
| Coliformes Totales | ≤10 UFC /g o mL |
| <i>Salmonella spp</i> | Ausente en 25 g o m |
| <i>Escherichia coli.</i> | ≤3 NMP /g o mL |
| Enterotoxina estafilocócica | Negativa |

- **Características Fisicoquímicas**

| Características | Límites |
|---|---------------------|
| Contenido neto | 460 g |
| Grasa butírica (%) (m/m) | Mínimo 26 Máximo 42 |
| Humedad (%)* | Máximo 4 |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)** | Mínimo 34 |
| Caseína expresada en solidos 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 |

*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a solidos 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) |

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. |

- **Características Toxicológicas**

| Inhibidores Bacterianos | Límite |
|------------------------------|----------|
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternarias de Amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehido | Negativo |
| Antibióticos | Negativo |

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Mercurio | 0.05 mg/kg |
| Arsénico | 0.2 mg/kg |
| Aflatoxina M1 | 0.5 µg/L |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

Sólo 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

ADITIVOS

C

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

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

E

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.

ENVASE Y EMBALAJE



Así mismo el envase 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 | 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.

M

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

MATERIA EXTRAÑA

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.



2. 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.
3. Norma Oficial Mexicana 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, 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.

6. Garbanzo Seco

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

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|---|
| COLOR | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños (amarillento) |
| 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. |
| APARIENCIA/ASPECTO | Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. |



**SABOR DESPUÉS DE
COCIMIENTO**

Libre de sabores extraños o desagradables.

- **Características Fisicoquímicas**

| Características | Límites |
|------------------------------------|----------------------|
| Contenido neto | 500 g |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Contenido neto | 500 g |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agentes meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 5.10 |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**C****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 la 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.

E**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.

M**MATERIA
EXTRAÑA**

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

V**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, SMDIF o espacios alimentarios.



REFERENCIAS

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

7. Aceite Vegetal Puro de Canola

8. Descripción: Aceite Vegetal Comestible

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

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



- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| COLOR | Característico del producto, transparente. |
| OLOR | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios. |
| ASPECTO | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293 K) |
| SABOR | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|---|-------------------|
| Contenido neto | 946ml |
| Ácidos grasos libres (como ácido linoleico) | 0.5% |
| Índice de peróxido* | 1.0 meq/kg |
| Impurezas insolubles | 0.02% |
| Ácidos grasos trans | 3.5% |
| Ácidos grasos libres (como ácido linoleico) | 0.5% |
| Humedad y materia volátil | 0.05% |

*Al momento de envasar.

- **Características Toxicológicas**

| Contaminante | Límite máximo (mg/kg) |
|--------------|-----------------------|
| Hierro | 1.5 |
| Cobre | 0.1 |
| Plomo | 0.1 |
| Arsénico | 0.1 |

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

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

Sólo 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

ADITIVOS

C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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



E

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.

Así mismo el envase 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 | 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

M

MATERIA
EXTRAÑA

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.



V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS

1. Huevo con Cascarón

- **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.



- **Características Físicas**

| Características | Especificación |
|-----------------|--|
| Contenido Neto | 1 kg |
| 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. |
| Categoría | Extra |

- **Características Microbiológicas**

| Especificación | Límite Máximo (UFGC/g) |
|-----------------------|-----------------------------|
| <i>Salmonella spp</i> | Ausente en 25 g de producto |
| Coliformes totales | <3 NMP/mL |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 500 µg/Kg |
| Arsénico | 1000 µg/Kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

Sólo 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

ADITIVOS

C

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

Se recomienda que el insumo se mantenga en refrigeración en equipos a una temperatura máxima de 7°C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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.

E

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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

ENVASE Y EMBALAJE

El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

M

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

MATERIA EXTRAÑA



V

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 15 días a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--|--|---|
| Apariencia/Aspecto | Cascarón íntegro, sin grietas o rajaduras apreciables a simple vista, limpio sin manchas de sangre o excremento. | Cascarón roto, sucio, manchado de sangre o excremento. |
| Envase | Íntegro. Limpio sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencido |
| Condiciones de transporte | Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida. Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga | Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida. Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores y evidencia de plaga |

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. Norma Mexicana 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. 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.





**MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
DE LOS INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE
ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS
EMBARAZADAS, LACTANTES E INFANTES
HASTA LOS PRIMEROS 1000 DIAS
MODALIDAD DE 6 A 24 MESES
2024**

TABLA DE CONTENIDO



| | |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN | 4 |
| REQUISITOS GENERALES | 5 |
| GENERALIDADES DEL ETIQUETADO | 7 |
| LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN | 11 |
| ANÁLISIS DE LABORATORIO | 12 |
| CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO | 13 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS | 14 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS | 28 |

DIRECTORIO

Lic. Arnoldo Vizcaíno Silva
Presidente del Patronato DIF

Lic. Rafael Contreras Ochoa
Encargado del Despacho de la Dirección General del DIF Estatal

Licda. Isis Yunnuen Ugarte Alejo
Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario

C. Roberto Amezcua Delgado
Coordinador de los Programas Alimentarios

Elaborado por:

L.N Amairani Sánchez Aguayo
Responsable de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



INTRODUCCIÓN

México, como en otros países del mundo, tiene presencia de enfermedades relacionadas problemas asociados con la alimentación, la nutrición y excesos, actualmente enfrenta el reto de generar un cambio y modificar la perspectiva en el cual se entienda que la salud es la ausencia de la enfermedad y también que la alimentación no consiste sólo en comer para saciar el hambre, sino en consumir alimentos que nutran a nuestro organismo de una manera equilibrada.

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) a lo largo de los años ha desarrollado estrategias y herramientas que contribuyen a disminuir y prevenir enfermedades generadas por una mala alimentación. Como parte de dichas acciones se encuentra la promoción de una alimentación correcta a través de los Programas Alimentarios, los cuales se operan en coordinación con los Sistemas para el Desarrollo Integral de la Familia Estatales (SEDIF) y los Sistemas Municipales (SMDIF), mediante la entrega de apoyos alimentarios con calidad nutricia, menús y acciones de orientación alimentari.

Bajo esta vision y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2024, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estrategicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

Mediante esta estrategia se permiten formular lineamientos y documentos normativos que permitan regular la operación de estos programas a nivel estatal, conforme a las prioridades de asistencia social alimentaria, con la finalidad de determinar la composición de sus apoyos alimentarios y menús, de acuerdo con los criterios de calidad nutricia y brindar apouos alimentarios con insumos que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad.

En el presente manual se desarrollan las especificaciones técnicas de calidad e inocuidad, con base a información de la normatividad oficial mexicana, las 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.



REQUISITOS GENERALES

SELECCIÓN

- Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
- Para favorecer la adquisición de productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios, cuando la compra de insumos se realice de manera directa a estos productores, serán exentos de evaluación en materia de etiquetado, además, la inclusión de la pleca institucional no será considerada para fines de evaluación, siempre y cuando se demuestre la realización de la compra a dichos productores.
- Favorecer la compra de al menos el 30% de los insumos a productores locales y pequeños productores. Considerar los productos de temporada.

ALMACENAMIENTO

- Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.
- La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste.
- No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.
- Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.
- La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.
- Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.



TRANSPORTE

- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.
- Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.

- En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.
- El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran.
- Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.
- Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.

ENTREGA

- Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.
- Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.



GENERALIDADES DEL ETIQUETADO

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido 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, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico 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 cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm²):



1

Nombre o denominación
del alimento o bebida
no alcohólica

En 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 el beneficiario.

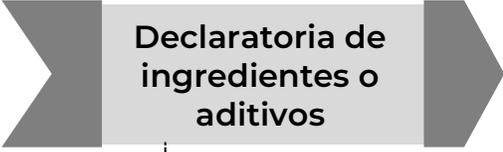
1. Debe ir encabezada o precedida por el Término “Ingredientes”.
2. Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.
3. Se tendrá declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente, incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.
4. Debe incluirse todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes , contemplando utilizar su nombre común.



Lista de
Ingredientes

2




**Declaratoria de
ingredientes o
aditivos**

3

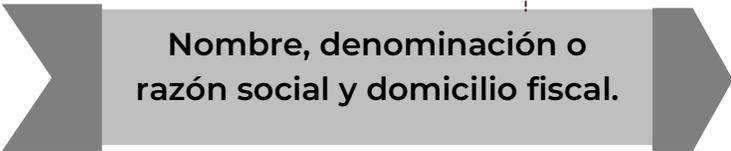
Que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de estos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad

Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.


**Contenido Neto y
Masa Drenada**

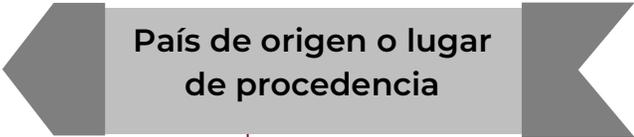
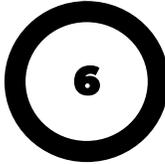
4

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa más no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.


**Nombre, denominación o
razón social y domicilio fiscal.**

5

Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.


**País de origen o lugar
de procedencia**

6


7

Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por las personas que lo consumirán.

Debe cumplir con lo siguiente:

1. El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
2. El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
3. La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha

Fecha de caducidad o de consumo preferente

8

Presentación de información nutrimental

La declaración sobre el contenido energético debe expresarse ya sea en KJ (kcal), en cantidad de proteínas, hidratos de carbono, lípidos y sodio además de la declaración numérica de fibra dietética, vitaminas y minerales, en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia, por 100 g o por 100 ml, por porción en envases que contengan varias porciones o solo una porción.



La información nutrimental en la etiqueta es obligatoria y debe declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético.
- b) Cantidad de proteína.
- c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a los azúcares.
- d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada, ácidos grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.
- e) Cantidad de fibra dietética.
- f) Cantidad de sodio.
- g) Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

10



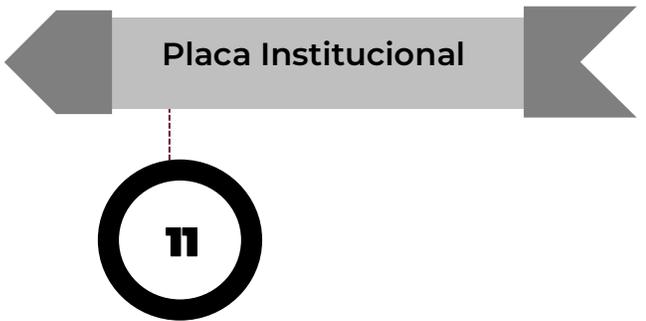
Declaración
Nutrimental

De acuerdo a lo establecido en la Guía Institucional Vigente, esto último podrá incluirse en la etiqueta original, o en un reetiquetado, siempre y cuando no se obstruyan los demás criterios.

12



Instrucciones de uso o
preparación del producto



Placa Institucional

11

En caso de que el producto requiera preparación para su consumo.

Por disposición del SNDIF, todos los insumos que sean adquiridos con fines de los programas alimentarios deberán contener la siguiente leyenda en su empaque:

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

La leyenda “Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo” aplica únicamente para los productos que marca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010.



Datos de contacto
Del SNDIF

13



14



Datos de Contacto
Del SNDIF

Número telefónico o correo electrónico para que, en caso de presentarse alguna queja y/o sugerencia, la o el beneficiario pueda establecer comunicación directa. También es recomendable incluir una frase o recomendación saludable, la cual aconseje a las y los beneficiarios a realizar una acción o acciones en beneficio de su salud.

LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN

La difusión de las acciones que se lleven a cabo en los programas con recurso del Ramo General 33 FAM-AS, deberán identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, el SNDIF y del SEDIF Colima, de acuerdo a lo dispuesto en la *"Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024"*.

Lo anterior, se debe de incluir en todos los productos e insumos de los programas alimentarios, así como la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación:

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

Al respecto de lo establecido en el artículo 28, Fracción II, inciso a), párrafo segundo del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2024 que a la letra dice:

"[...]Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiera para estos programas, por parte de las Dependencias y Entidades, así como aquél relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole, deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos [...]"



Además de lo anterior, se deberá tener especial cuidado de que en el envase o etiquetado de los insumos no se promueva la imagen política o social de personas o funcionarios de la administración, de acuerdo con lo establecido en el artículo 134º constitucional.

Durante los procesos electorales, el SEDIF Colima deberá atender los criterios y disposiciones que emita, en primera instancia, el Instituto Nacional Electoral, en segundo lugar, las autoridades competentes en materia electoral de las Entidades Federativas, así como a los documentos de apoyo que genere el SNDIF para tales fines, a través de la DGADC.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Es importante recalcar que la tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Con la finalidad de verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas alimentarios de la EIASADC cumplan con los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas de calidad, así como en la normatividad vigente, se deberán realizar análisis de laboratorio a todos los insumos procesados, por lo menos dos veces durante el ejercicio fiscal, contemplando lo siguiente:

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
- La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.



- Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye 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). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y https://www.ema.org.mx/portal_v3/.

Por lo que al momento de participar, estará obligado a contar con un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios que brinden insumos a los espacios alimentarios serán exentos de presentar análisis de laboratorio, siempre y cuando se cuente con evidencia de un registro de recepción de materia prima, en el cual se documente la fecha de compra, fecha de caducidad y se registren las características sensoriales de los alimentos.

CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

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

- **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS:**

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

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--------------------|--|---|
| Parámetros | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. |
| Apariencia/Aspecto | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |



| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencido |
|--|--|--|
| 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 y evidencia 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. Todo el proceso se llevará a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS

1. Frijol Pinto en Grano

- **Descripción:** El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio. Solicitamos sea pinto y de categoría extra.
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-------------------------------|--|
| COLOR | Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio. |
| OLOR | Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO | Libre de sabores extraños o desagradables |



APARENCIA/ASPECTO

Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|------------------------------------|---|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agente meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 5.10 |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera |

- **Características toxicológicas**

| Contaminante Químico | Límite Máximo |
|----------------------|---------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**C**

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.

**CONDICIONES DE
ALMACENAMIENTO****E**

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.

**ENVASE
Y EMBALAJE****M**

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).

**MATERIA
EXTRAÑA****V**

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, SMDIF o espacios alimentarios

**VIDA DE
ANAQUEL**

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.

2. Avena en hojuela entera, grande

- **Descripción:** La hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto. Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14 % de proteína, de 7 a 10 % de lípidos y de 10 a 14 % de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|---|
| COLOR | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| OLOR | A avena tostada, exenta de olores anormales. |
| APARENCIA/ASPECTO | Laminas, hojuelas pequeñas. |



| | |
|---------|--|
| SABOR | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños. |
| TEXTURA | Firmes y secas al tacto. |

- Características Microbiológicas**

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

- Características Fisicoquímicas**

| Especificación | Límite |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto | 1 kg |
| Actividad enzimática | Negativa |
| Ácidos grasos libres | Máximo 10% |
| Humedad | Máximo 12.0 % |
| Cenizas | Máximo 2.0% |
| Extracto etéreo | Mínimo 5.0 % |
| Presencia de cascarilla | Máxima 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83) | Mínimo 10.0% |
| Fibra dietética * | Mínimo 6% |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

Sólo 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

ADITIVOS

C

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO



E

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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Así mismo el envase 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 | 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

M

MATERIA
EXTRAÑA

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad.

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





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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de Avena Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3. Lenteja en Grano

- **Descripción:** La semilla de la lenteja es una legumbre que 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. La categoría solicitada es extra.
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|---|
| COLOR | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas. |
| 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. |

APARENCIA/ASPECTO

Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

SABOR POSTERIOR
AL COCIMIENTO

Libre de sabores extraños o desagradables.

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|------------------------------------|----------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agente meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 5.10 |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

C

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

E

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.

ENVASE Y EMBALAJE

M

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

MATERIA EXTRAÑA



V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

REFERENCIAS

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia>
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.

4. Arroz Entero

- **Descripción:** El arroz pulido es el grano de la especie *Oryza sativa* L. al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz; por lo que se requiere arroz entero pulido extra



- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| 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. |
| APARIENCIA/ASPECTO | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros. |

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|----------------------------|-----------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 10 mínimo -14 máximo |
| Tipo de Grano | |
| Grano Entero | Mínimo 82 |
| Grano Quebrado | Máximo 18 |
| Total | 100 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 1.0 |
| Afines | 2.0 |
| Total | 3.0 |
| Granos Dañados | |
| Insectos y microorganismos | 2.0 |
| Machados por calor | 1.0 |
| Total | 3.0 |
| Granos Defectuosos | |
| Palay | 0.05 |
| Mal pulidos | 3.50 |
| Cutícula roja | 1.50 |
| Estrellados | 7.50 |
| Granos yesosos | 6.00 |
| Total | 18.55 |
| Tamaño de grano | Largo: 6.60 a 7.49 mm |
| Granos yesosos | 0.05 |



- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

E

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.



M

MATERIA EXTRAÑA

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

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

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

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano-Cereales-Arroz Pulido (*Oryza Sativa L.*)-Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS

1. Pollo en Piezas

- **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 congeladas. Se deberá especificar el tipo de carne solicitada (pieza, corte, etc.)
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| COLOR | Característico del pollo |
| OLOR | Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos. |
| APARIENCIA/ASPECTO | Característico del pollo |

- **Características Microbiológicas**

| Bacterias Límites Máximo s(UFGC/g) | | |
|------------------------------------|------------|--------------------|
| Producto | E.Coli | Salmonella en 25 g |
| Refrigerado | 1000 UFC/g | Ausente |

- **Características Fisicoquímicas**

| Especificación | Límite |
|----------------|--------|
| Contenido Neto | 500 g |



- **Características Toxicológicas**

| Contaminante | Límite máximo | Producto |
|--------------|---------------|---|
| Plomo | 0.1 | Carne de bovinos, ovinos, porcinos y aves |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

Sólo 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

ADITIVOS

C

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.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

E

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.

ENVASE Y EMBALAJE



M

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

MATERIA EXTRAÑA

V

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 7 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

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 pienso CXS-193-1995, enmendado 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.





**MANUAL DE ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS DE LOS INSUMOS
PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN
ALIMENTARIA A PERSONAS
EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA
O DESASTRE
2024**

TABLA DE CONTENIDO



| | |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN | 4 |
| REQUISITOS GENERALES | 5 |
| GENERALIDADES DEL ETIQUETADO | 7 |
| LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN | 11 |
| ANÁLISIS DE LABORATORIO | 12 |
| CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO | 13 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS | 14 |

DIRECTORIO

Lic. Arnoldo Vizcaíno Silva
Presidente del Patronato DIF

Lic. Rafael Contreras Ochoa
Encargado del Despacho de la Dirección General del DIF Estatal

Licda. Isis Yunnuen Ugarte Alejo
Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario

C. Roberto Amezcua Delgado
Coordinador de los Programas Alimentarios

Elaborado por:

L.N Amairani Sánchez Aguayo
Responsable de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



INTRODUCCIÓN

México, como en otros países del mundo, tiene presencia de enfermedades relacionadas problemas asociados con la alimentación, la nutrición y excesos, actualmente enfrenta el reto de generar un cambio y modificar la perspectiva en el cual se entienda que la salud es la ausencia de la enfermedad y también que la alimentación no consiste sólo en comer para saciar el hambre, sino en consumir alimentos que nutran a nuestro organismo de una manera equilibrada.

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDF) a lo largo de los años ha desarrollado estrategias y herramientas que contribuyen a disminuir y prevenir enfermedades generadas por una mala alimentación. Como parte de dichas acciones se encuentra la promoción de una alimentación correcta a través de los Programas Alimentarios, los cuales se operan en coordinación con los Sistemas para el Desarrollo Integral de la Familia Estatales (SEDIF) y los Sistemas Municipales (SMDIF), mediante la entrega de apoyos alimentarios con calidad nutricia, menús y acciones de orientación alimentari.

Bajo esta vision y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2024, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estrategicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

Mediante esta estrategia se permiten formular lineamientos y documentos normativos que permitan regular la operación de estos programas a nivel estatal, conforme a las prioridades de asistencia social alimentaria, con la finalidad de determinar la composición de sus apoyos alimentarios y menús, de acuerdo con los criterios de calidad nutricia y brindar apouos alimentarios con insumos que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad.

En el presente manual se desarrollan las especificaciones técnicas de calidad e inocuidad, con base a información de la normatividad oficial mexicana, las 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.



REQUISITOS GENERALES

SELECCIÓN

- Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
- Para favorecer la adquisición de productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios, cuando la compra de insumos se realice de manera directa a estos productores, serán exentos de evaluación en materia de etiquetado, además, la inclusión de la pleca institucional no será considerada para fines de evaluación, siempre y cuando se demuestre la realización de la compra a dichos productores.
- Favorecer la compra de al menos el 30% de los insumos a productores locales y pequeños productores. Considerar los productos de temporada.

ALMACENAMIENTO

- Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.
- La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste.
- No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.
- Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.
- La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.
- Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.



TRANSPORTE

- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.
- Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.

- En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.
- El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran.
- Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.
- Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.

ENTREGA

- Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.
- Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.



GENERALIDADES DEL ETIQUETADO

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido 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, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico 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 cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm²):

1

Nombre o denominación
del alimento o bebida
no alcohólica

En 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 el beneficiario.

1. Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".
2. Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.
3. Se tendrá declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente, incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.
4. Debe incluirse todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes , contemplando utilizar su nombre común.

Lista de
Ingredientes

2



Declaratoria de ingredientes o aditivos

3

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

Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.

Contenido Neto y Masa Drenada

4

5

Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa más no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.

Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.

País de origen o lugar de procedencia

6



7

Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por las personas que lo consumirán.

Debe cumplir con lo siguiente:

1. El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
2. El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
3. La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha

Fecha de caducidad o de consumo preferente

8

Presentación de información nutrimental

La declaración sobre el contenido energético debe expresarse ya sea en KJ (kcal), en cantidad de proteínas, hidratos de carbono, lípidos y sodio además de la declaración numérica de fibra dietética, vitaminas y minerales, en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia, por 100 g o por 100 ml, por porción en envases que contengan varias porciones o solo una porción.



La información nutrimental en la etiqueta es obligatoria y debe declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético.
- b) Cantidad de proteína.
- c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a los azúcares.
- d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada, ácidos grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.
- e) Cantidad de fibra dietética.
- f) Cantidad de sodio.
- g) Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

10



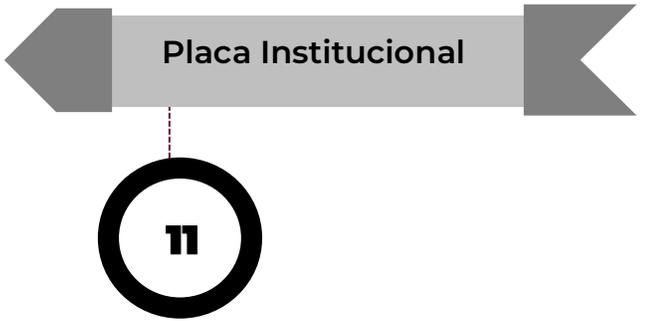
Declaración
Nutrimental

De acuerdo a lo establecido en la Guía Institucional Vigente, esto último podrá incluirse en la etiqueta original, o en un reetiquetado, siempre y cuando no se obstruyan los demás criterios.

12



Instrucciones de uso o
preparación del producto



Placa Institucional

11

En caso de que el producto requiera preparación para su consumo.

Por disposición del SNDIF, todos los insumos que sean adquiridos con fines de los programas alimentarios deberán contener la siguiente leyenda en su empaque:

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

La leyenda “Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo” aplica únicamente para los productos que marca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010.



Datos de contacto
Del SNDIF

13



14



Datos de Contacto
Del SNDIF

Número telefónico o correo electrónico para que, en caso de presentarse alguna queja y/o sugerencia, la o el beneficiario pueda establecer comunicación directa. También es recomendable incluir una frase o recomendación saludable, la cual aconseje a las y los beneficiarios a realizar una acción o acciones en beneficio de su salud.

LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN

La difusión de las acciones que se lleven a cabo en los programas con recurso del Ramo General 33 FAM-AS, deberán identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, el SNDIF y del SEDIF Colima, de acuerdo a lo dispuesto en la “*Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024*”.

Lo anterior, se debe de incluir en todos los productos e insumos de los programas alimentarios, así como la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación:

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

Al respecto de lo establecido en el artículo 28, Fracción II, inciso a), párrafo segundo del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2024 que a la letra dice:

“[...]Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiera para estos programas, por parte de las Dependencias y Entidades, así como aquél relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole,



deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos [...]”

Además de lo anterior, se deberá tener especial cuidado de que en el envase o etiquetado de los insumos no se promueva la imagen política o social de personas o funcionarios de la administración, de acuerdo con lo establecido en el artículo 134° constitucional.

Durante los procesos electorales, el SEDIF Colima deberá atender los criterios y disposiciones que emita, en primera instancia, el Instituto Nacional Electoral, en segundo lugar, las autoridades competentes en materia electoral de las Entidades Federativas, así como a los documentos de apoyo que genere el SNDIF para tales fines, a través de la DGADC.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Es importante recalcar que la tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Con la finalidad de verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas alimentarios de la EIASADC cumplan con los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas de calidad, así como en la normatividad vigente, se deberán realizar análisis de laboratorio a todos los insumos procesados, por lo menos dos veces durante el ejercicio fiscal, contemplando lo siguiente:

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.



- La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.
- Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye 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). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y https://www.ema.org.mx/portal_v3/.

Por lo que al momento de participar, estará obligado a contar con un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios que brinden insumos a los espacios alimentarios serán exentos de presentar análisis de laboratorio, siempre y cuando se cuente con evidencia de un registro de recepción de materia prima, en el cual se documente la fecha de compra, fecha de caducidad y se registren las características sensoriales de los alimentos.

CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

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



- **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS:**

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

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--|--|--|
| Parámetros | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. |
| Apariencia/Aspecto | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencido |
| 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 y evidencia 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. Todo el proceso se llevará a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS

1. Harina de Maiz Nixtamalado

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



- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|---|
| COLOR | Blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado. |
| OLOR | Debe ser característico del producto y no presentar signos de rancidez u olor extraño. |
| APARENCIA/ ASPECTO | De forma granulosa 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. |
| SABOR | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño. |

- **Características microbiológicas**

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

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límites (%) |
|-----------------------|-------------|
| Contenido Neto | 1 KG |
| Humedad | Máximo 12.5 |
| Proteína en base seca | Mínimo 7 |

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Proteína en base húmeda | Mínimo 6 |
| Extracto etéreo en base seca | Mínimo 3 |
| Extracto etéreo en base húmeda | Mínimo 2.5 |
| Cenizas en base seca | Máximo 3.5 |
| Cenizas en base húmeda | Máximo 3 |
| Fibra dietética total en base seca | Mínimo 6 |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5 |
| Sodio | Menor a 300 mg/100 g de producto |

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

| Especificación | 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:

| Especificación | Nivel mínimo de adición mg/kg de harina | Fuente Recomendada |
|----------------------------|---|----------------------------|
| Ácido Fólico | 2 | Ácido Fólico |
| Hierro (como ion ferrosol) | 40 | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc | 40 | Oxido de Zinc |

- **Características toxicológicas**

| Contaminantes Químicos | Límite máximo |
|------------------------|---------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Arsénico | 0.3 mg/kg |
| Aflatoxinas | 0.5 mg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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

C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la 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 autorizados por la COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

E

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 exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.



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 |

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

M

MATERIA EXTRAÑA

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

V

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 la recepción en el SEDIF Colima, los SMDIF o espacios alimentarios.



REFERENCIAS

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

2. Frijol Pinto en Grano

- **Descripción:** El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio. Solicitamos sea pinto y de categoría extra.
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-------------------------------|--|
| COLOR | Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio. |
| OLOR | Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO | Libre de sabores extraños o desagradables |



APARENCIA/ASPECTO

Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|------------------------------------|---|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agente meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 5.10 |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera |

- **Características toxicológicas**

| Contaminante Químico | Límite Máximo |
|----------------------|---------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

C

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.

E

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.

M

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).

V

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, SMDIF o espacios alimentarios



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.

3. Atún de agua en hojuelas

- **Descripción:** Es el producto alimenticio elaborado con la carne procedente del *Thunnus albacares* nombre científico, con nombre común atún aleta amarilla. El producto estará envasado en lata y tener la forma de presentación compacta y en hojuelas, en caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser agua.
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|---|
| COLOR | Color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración |
| OLOR | Agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración |
| SABOR | Agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración. |
| APARENCIA/ASPECTO | En hojuelas, que cumpla con lo establecido en la NOM-235-SE-2020 |
| TEXTURA | Firme y propia del producto envasado. |



- **Características Microbiológicas**

| Características | Límite Máximo |
|-------------------------|---------------|
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |

- **Características Fisicoquímicas**

| Especificación | Límite |
|----------------|----------------------------------|
| Contenido Neto | 130 g |
| Masa Drenada | 100 g |
| Sodio | Menor a 300 mg/100 g de producto |
| Proteína | Mínimo 20% |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Cadmio | 0.5 |
| Metilmercurio | 1.0 |
| Plomo | 1.0 |
| Estaño* | 100 |
| Histamina | 100 |

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



GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**A****ADITIVOS**

Sólo 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

C**CONDICIONES DE
ALMACENAMIENTO**

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

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

E**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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Así mismo el envase 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 | 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.

M

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

MATERIA EXTRAÑA

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

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



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

4. Pasta para Sopa Integral

- **Descripción:** Se define la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).
- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| COLOR | Característico del producto, amarillo –marrón. |
| OLOR | Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. |
| APARENCIA | No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos. |
| SABOR | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |

- **Características Microbiológicas**

| Características | Límite Máximo (UFGC/g) |
|--------------------|------------------------|
| Hongos | 200 |
| Levaduras | 150 |
| Coliformes Totales | <10 |
| E.Coli | Ausente |

- **Características Fisicoquímicas**

| Características | Límites |
|---------------------|--------------------------|
| Contenido Neto | 200 g |
| Humedad | Máximo 13% |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8 g/ 30 g (6%)* |
| Cenizas | Máximo 1.25 % |

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**A****ADITIVOS**

Sólo 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

C**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.

E**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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Así mismo el envase 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 | 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.

M

MATERIA EXTRAÑA

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

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta- Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.



3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación 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.

5. Avena en hojuela entera, grande

- **Descripción:** La hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto. Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14 % de proteína, de 7 a 10 % de lípidos y de 10 a 14 % de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|---|
| COLOR | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| OLOR | A avena tostada, exenta de olores anormales. |
| APARENCIA/ASPECTO | Laminas, hojuelas pequeñas. |
| SABOR | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños. |
| TEXTURA | Firmes y secas al tacto. |



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

| Especificación | Límite |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto | 500 g |
| Actividad enzimática | Negativa |
| Ácidos grasos libres | Máximo 10% |
| Humedad | Máximo 12.0 % |
| Cenizas | Máximo 2.0% |
| Extracto etéreo | Mínimo 5.0 % |
| Presencia de cascarilla | Máxima 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83) | Mínimo 10.0% |
| Fibra dietética * | Mínimo 6% |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

Sólo 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

ADITIVOS

C

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO



E

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 exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Así mismo el envase 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 | 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

M

MATERIA
EXTRAÑA

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad.

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



V

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, SMDIF o espacios alimentarios

REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de Avena Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

6. Lenteja en Grano

- **Descripción:** La semilla de la lenteja es una legumbre que 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. La categoría solicitada es extra.



- **Características Sensoriales**

| Características Sensoriales | Descripción |
|-------------------------------|---|
| COLOR | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas. |
| 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. |
| APARENCIA/ASPECTO | Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. |
| SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO | Libre de sabores extraños o desagradables. |

- **Características fisicoquímicas**

| Especificación | Límite máximo (%) |
|------------------------------------|----------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agente meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |

| | |
|---------------------------|------|
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 5.10 |

- **Características Toxicológicas**

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

C

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 la 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.

E

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.



M

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

MATERIA EXTRAÑA

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

VIDA DE ANAQUEL

REFERENCIAS

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia>
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.



7. Leche Descremada Ultrapasteurizada

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

| Características Sensoriales | Descripción |
|-----------------------------|--|
| COLOR | Característico, blanco cremoso. |
| OLOR | Característico, exento de olores extraños o desagradables. |
| APARIENCIA/ASPECTO | Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, o formación de grumos. |
| SABOR | Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables. |

- **Características Microbiológicas**

| Especificación | Límite Máximo (UFGC/g) |
|-------------------------|------------------------|
| Mesofilicos aerobios | Negativo |
| Mesofilicos anaerobios | Negativo |
| Termofilicos aerobios | Negativo |
| Termofilicos anaerobios | Negativo |

- **Características Físicoquímicas**

| Características | Límites |
|-------------------------------------|---|
| Grasa butírica (g/L) | Máximo 5 |
| Densidad a 15° C (g/ml) | Mínimo 1,031 |
| Contenido neto | 1 L |
| Acidez (como ácido láctico) (g/L) | Mínimo 1.3 Máximo 1.7 |
| Proteínas propias de la leche (g/L) | Mínimo 30 |
| Caseína (g/L) | Mínimo 24 |
| Sólidos no grasos de la leche (g/L) | Mínimo 83 |
| Punto crioscópico ° C (°H) | Entre- 0,499 (-0,520) y - 0,529 (- 0,550) |

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

ADULTERACIÓN DE LA LECHE

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

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

La aplicación 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 físicoquímicas, 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). De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína. |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

- Características Toxicológicas**

| Inhibidores Bacterianos | Límite |
|------------------------------|----------|
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternarias de Amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehido | Negativo |
| Antibioticos | Negativo |

| Contaminantes | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Mercurio | 0.05 mg/kg |
| Arsénico | 0.2 mg/ kg |
| Aflatoxina M1 | 0.5 µg/L |



GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

A

ADITIVOS

Sólo 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.

C

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

E

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.

Así mismo el envase 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 | 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

M

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

**MATERIA
EXTRAÑA**

V

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, SMDIF o espacios alimentarios.

**VIDA DE
ANAQUEL**



REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. 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.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido 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, 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.
1. Fornaris, G. (2012). Conjunto Tecnológico para la Producción de cebolla. Clasificación, empaque y almacenamiento. *Estación Experimental Agrícola*. <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/03/13.-CEBOLLA-CLASIFICACION-EMPAQUE-Y-ALMACENAMIENTO-G.-Fornaris-v2012.pdf>
2. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
3. Fornaris, G. (2012). Conjunto tecnológico para la producción de cebolla. Clasificación, empaque y almacenamiento. Estación Experimental Agrícola. <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/03/13.-CEBOLLA-CLASIFICACION-EMPAQUE-Y-ALMACENAMIENTO-G.-Fornaris-v2012.pdf>
4. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
5. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de siembras y Cosecha. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/ Fecha de consulta: abril 2022.



ANEXO 3

PROPUESTA ECONÓMICA

| PARTIDA | CONTENIDO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS | PRECIO TOTAL IMPUESTOS INCLUIDOS |
|---|--|----------------------|----------|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1.- ADQUISICION DE DOTACIONES ALIMENTARIAS A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADO (PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS, MODALIDAD DOTACIÓN) | 1 Bolsa de 1 kg. De frijol pinto* | DOTACIÓN ALIMENTARIA | 1,800 | | |
| | 1 bolsa de 1 kg. De Arroz entero pulido | | | | |
| | 6 litros de leche entera en tetra pack | | | | |
| | 2 Bolsas de 200 gr. De Sopa de pasta Integral | | | | |
| | 2 Bolsas de 500 gr de lenteja en grano | | | | |
| | 1 kg. De huevo con cascarón | | | | |
| | 500 grs. de manzana | | | | |
| | 500 grs. de naranja | | | | |
| | 500 grs. de zanahoria | | | | |
| | 500 grs. de calabacita | | | | |
| 2.- ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ADULTOS MAYORES Y PERSONAS QUE POR SU CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD SE ENCUENTREN EN SITUACIÓN DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICIÓN. PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS, MODALIDAD DOTACIÓN) | 1 Bolsa de 1kg. De Harina de maíz Nixtamalizado | DOTACIÓN ALIMENTARIA | 4,500 | | |
| | 1 Bolsa de 1 Kg de Frijol Pinto* | | | | |
| | 1 kg. De huevo con cascarón | | | | |
| | 3 Litros en tetra pack de leche descremada ultrapasteurizada | | | | |
| | 3 Bolsas de 200 gr. De pasta para sopa Integral | | | | |
| | 1 Bolsa de 500 gr. De Avena en hojuela entera grande | | | | |
| | 2 Bolsas de 500 gr. De lenteja chica | | | | |
| | 1 kg. De cebolla | | | | |
| | 1 Kg. de manzana | | | | |
| | 1 kg. De naranja | | | | |
| | 1 Kg. De zanahoria | | | | |
| 3.- ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA | 1 Bolsa de 1kg. De Harina de maíz Nixtamalizado | DOTACIÓN ALIMENTARIA | 2,250 | | |

| | | | | | |
|---|--|----------------------|-------|----|--|
| MUEJER EMBARAZADA / LACTANCIA (PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS) | 1 Bolsa de 1 Kg de Frijol Pinto* | | | | |
| | 16 pzas. de huevo fresco | | | | |
| | 1 bolsa de 1kg. De avena en hojuela | | | | |
| | 2 Bolsas de 460 gr. De Leche entera en polvo | | | | |
| | 1 Bolsa de 200 gr. De Sopa de pasta integral | | | | |
| | 1 kg. De zanahoria | | | | |
| | 1 Kg. cebolla | | | | |
| | 1 kg. De guayaba | | | | |
| | 1 Kg. de manzana | | | | |
| | 1 Bolsa de 500 grs. de garbanzo | | | | |
| | 1 botella de aceite vegetal puro de canola de 946 ml. | | | | |
| | 4.- ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA NIÑOS DE 6 A 24 MESES (PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS) | | | | |
| 1 bolsa de 1 kg. De Arroz pulido entero | | | | | |
| 1 charola de 500 grs. de Pollo en piezas | | | | | |
| 2 Bolsas de 500 gr de lenteja chica | | | | | |
| 1 Bolsa de 1 kg. De Avena en hojuela entera grande | | | | | |
| 500 gr. De manzana | | | | | |
| 500 gr. De plátano | | | | | |
| 500 gr. De calabacita | | | | | |
| 500 gr. De zanahoria | | | | | |
| 5. ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE (PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE) | 1 Bolsa de 1kg de harina de maíz nixtamalizado | DOTACIÓN ALIMENTARIA | 1,000 | | |
| | 1 Bolsa de 1kg de frijol pinto | | | | |
| | 3 latas de 140g atún en agua en hojuelas | | | | |
| | 1 bolsa de 500r de avena en hojuelas | | | | |
| | 3 litros tetra pack de Leche descremada ultra pasteurizada | | | | |
| | 3 bolsas de 200g de pasta para sopa integral | | | | |
| | 500g. De zanahoria | | | | |
| | 500g. De manzana | | | | |
| | 2 bolsas de 500g de lenteja en grano chica | | | | |
| TOTAL | | | \$ | \$ | |

ANEXO 4

DOMICILIOS DE ENTREGA

| MUNICIPIO | LUGAR DE ENTREGA | RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS | HORA DE ENTREGA |
|-----------------|---|--|-----------------|
| ARMERÍA | Sinaloa #32 | T.S. Victoria López López | 08:30 a.m. |
| COLIMA | Edificio Central de Parque Hidalgo s/n | Mtra. Dulce Lina Campos Grimaldo | 08:30 a.m. |
| COMALA | Progreso #51 Colonia Centro | Licda. Claudia Yesenia Montelón Ceballos | 08:30 a.m. |
| COQUIMATLÁN | Moctezuma #45 Colonia Centro | L.T.S. Blanca Estela Arvizu Muñiz | 08:30 a.m. |
| CUAUHTÉMOC | Hidalgo #8 | Lic. Gerardo Rodríguez Burgos | 08:30 a.m. |
| IXTLAHUACÁN | Nezahualcoyotl esquina con Nicolas Bravo s/n | Lic. Fidencio Naranjo Palominos | 08:30 a.m. |
| MANZANILLO | Sor Juana Inés de la Cruz esq. Griselda Álvarez s/n Fraccionamiento Almendros | Licda. Lorena del Rocío Gutiérrez Flores | 08:30 a.m. |
| MINATITLÁN | Corregidora #7 | C.P. Yadira Sánchez Torres | 08:30 a.m. |
| TECOMÁN | Río Soto de la Marina #425 Colonia Indeco | Licda. Elba Argelia López Zúñiga | 08:30 a.m. |
| VILLA DE ÁLVAEZ | Enrique Corona Esquina con Tiburcio Aguilar | Lic. José María Cruz Morales | 08:30 a.m. |

- La convocante dará a conocer al licitante adjudicado el nombre, en su caso, de una persona adicional para la recepción de los Insumos en cada SMDIF.

ANEXO 5 (PUNTO 3.2)

FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR

Yo, ___(nombre)_, manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados y que cuento con facultades suficientes para comprometer a mi representada a través de la propuesta en la presente Licitación Pública Nacional N° 06002-DIF07-24, a nombre y representación de: _(nombre de la persona física o moral).

| | | | |
|---|--|-------------------------|--|
| Clave del Registro Federal de Contribuyentes: | | | |
| Calle y Número: | | | |
| Colonia: | | Delegación o Municipio: | |
| Código Postal: | | Entidad Federativa: | |
| Teléfonos: | | Fax: | |
| Correo electrónico: | | | |

| | |
|---|--|
| Fecha y Número de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: | |
| Nombre, número y circunscripción del Notario Público o Fedatario que las protocolizó: | |
| Relación de Socios (Apellido Paterno, Apellido Materno y Nombres): | |
| Descripción del objeto social, actividad comercial o profesional: | |
| Reformas o modificaciones al acta constitutiva: | |
| Nombre, número y circunscripción del Notario Público o Fedatario que las protocolizó: | |
| Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de Comercio: | |
| Nombre y domicilio del apoderado o representante: | |
| Datos de la Escritura Pública mediante la cual acredita su personalidad y facultades para suscribir la propuesta: | |
| Escritura pública número y Fecha: | |
| Nombre, número, y circunscripción del Notario o Fedatario Público que la protocolizó: | |

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 6 (punto 3.3)

CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES.
(Aplica para Personas Físicas y Morales)

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA

Fecha:

Por este conducto le manifiesto a usted que el suscrito y en mi calidad de (licitante o apoderado) de la empresa (Persona Física o Moral) con relación a la Licitación Pública No. 06002-DIF07-24 PARA LA ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, he leído íntegramente el contenido de las bases y aceptamos participar en esta licitación conforme a éstas, respetando y cumpliendo íntegramente el contenido de las mismas, así mismo para los efectos que surtan en caso de adjudicación.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 7 (punto 3.4)

DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

FECHA: _____

En relación a la Licitación Pública de carácter nacional No. 06002-DIF07-24 ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADO POR EL DIF ESTATAL el que suscribe (concurante o apoderado) en mi carácter de _____ a nombre de _____ (Persona física o moral) me permito manifestar lo siguiente:

Declaro bajo protesta de decir verdad y con la representación legal que ostento, que esta _____ (Persona Física o Moral) al igual que sus asociados por sí mismos o través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, 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. Así mismo que tampoco desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público y en caso de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés tal como lo establece la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 8 (punto 3.5)

CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAASSPEC
(Aplica para Personas Físicas y Morales)

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.-

Fecha:

En relación a la Licitación Pública No. No. 06002-DIF07-24 ADQUISICIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADO POR EL DIF ESTATAL el que suscribe _____ en mi carácter de _____ a nombre de _____ (persona física o moral) _____ me permito manifestar lo siguiente:

Declaro bajo protesta de decir verdad y con la representación legal que ostento, que esta _____ (Persona Física o Moral) _____ al igual que sus asociados no se encuentran dentro de ninguno de los supuestos comprendidos 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 9 (Punto 3.6)

CARTA DE GARANTÍA DE BIENES

(Lugar y Fecha de Expedición).

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.-

P R E S E N T E.

EL QUE SUSCRIBE _____
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA _____,
MANIFIESTA QUE EN CASO DE QUE A MI REPRESENTADA LE SEA
ADJUDICADO EL CONTRATO DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE LA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 06002-DIF07-24 ADQUISICIÓN DE
DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN
ALIMENTARIA, SOLICITADO POR EL DIF ESTATAL ME COMPROMETO A
ENTREGAR LOS PRODUCTOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO CON LAS
CARACTERISTICAS SEÑALADAS EN EL ANEXO 1 Y 2 GARANTIZANDO TODOS
LOS BIENES LICITADOS CONTRA LA CADUCIDAD, MAL ESTADO, DEFECTOS DE
FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN EN LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS POR LO
MENOS 30 DÍAS DESPUÉS DE HABERSE RECIBIDO EN EL SISTEMA PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA.

A T E N T A M E N T E
Nombre de la empresa o persona física
REPRESENTANTE LEGAL.
Nombre y firma.
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 10 (Punto 3.12)

GIRO U OBJETO SOCIAL.

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.-

P R E S E N T E.

(Lugar y Fecha de Expedición)

El que suscribe _____
representante legal de la empresa _____,
manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que mi representada cuenta
con el Giro u Objeto Social y que las actividades comerciales o profesionales
de la misma están relacionadas con los bienes o servicios objeto de la presente
licitación para proporcionar los bienes y/o servicios objeto de la presente
Licitación Pública Nacional No. 06002-DIF07-24 ADQUISICIÓN DE
DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN
ALIMENTARIA, SOLICITADO POR EL DIF ESTATAL.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 11

ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS CONJUNTAS

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.-

(Lugar y Fecha de Expedición)

El que suscribe _____
representante legal de la empresa _____, para la
Licitación Pública Nacional No. 06002-DIF07-24 ADQUISICIÓN DE
DOTACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN
ALIMENTARIA, SOLICITADO POR EL DIF ESTATAL, manifiesto BAJO PROTESTA
DE DECIR VERDAD la imposibilidad de presentar propuesta de manera
individual, realizándolo a través de propuesta conjunta.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 12

TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES

(Lugar y Fecha de Expedición).

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

EL QUE SUSCRIBE _____
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA _____,
ENTERADO(A) DE LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL ARTÍCULO 29 DE
LA LEY DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y LOS
DEMÁS RELATIVOS DEL MISMO ORDENAMIENTO LEGAL, LA LEY DE
PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS
GENERALES PARA LA PUBLICACIÓN, HOMOLOGACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN
DE LA INFORMACIÓN DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL TÍTULO
QUINTO Y EN LA FRACCIÓN IV DEL ARTÍCULO 31 DE LA LEY GENERAL DE
TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA QUE DEBEN
DIFUNDIR LOS SUJETOS OBLIGADOS EN LOS PORTALES DE INTERNET Y EN
LA PLATAFORMA NACIONAL DE TRANSPARENCIA, MANIFIESTO MI
CONFORMIDAD EN EL TRATAMIENTO PÚBLICO DE LOS DATOS
PERSONALES Y/O DE MI REPRESENTADA QUE EL SISTEMA PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA COMO
SUJETO OBLIGADO Y CUMPLIENDO LAS LEYES, REGLAMENTOS Y
DISPOSICIONES LEGALES REALICE DE TODOS LOS ACTOS DE LA PRESENTE
LICITACIÓN, ASÍ COMO DE LOS ACTOS JURÍDICOS QUE DE ELLA SE DERIVEN.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 13
RECEPCIÓN DE BIENES

Se emite la presente, con fundamento en el Artículo 55, numerales 3 y 4 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

3. La recepción de los bienes y o servicios adquiridos o arrendados deberá formalizarse por parte del ente gubernamental contratante en documento signado por la persona autorizada para la recepción de los mismos, en el cual deberá corresponder a lo indicado en las cláusulas del contrato señaladas en el artículo 49, fracciones V y XIII, y en su caso el artículo 51, fracciones I y III, de esta Ley.

4. El documento formal y oficial por parte de la dependencia, entidad o unidad de recepción de bienes o servicios, en el ente solicitante, será el sustento del proveedor para soportar la facturación o emisión de recibo correspondiente, el cual deberá cubrir los requisitos fiscales que la Ley en la materia determina. La facturación a su vez deriva de los requerimientos señalados en el contrato respectivo.

Lugar de entrega:

Fecha de entrega:

Proveedor:

Tipo de Compra:

Lic. Pública 06002-
DIF07-24

Entrega en una sola exhibición.

| No. de Requisición | No. de Pedido | Descripción Bien/Servicio | No. de Factura |
|--------------------|---------------|---------------------------|----------------|
|--------------------|---------------|---------------------------|----------------|

RECIBE

ENTREGA

Nombre y
Firma

Nombre y
Firma

ANEXO 14 MODELO DEL CONTRATO

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE DOTACIONES QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA _____, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR _____, QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ “DIF ESTATAL”; Y POR LA OTRA PARTE, _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL PROVEEDOR”, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “LAS PARTES”. ACTO QUE CELEBRAN AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

ANTECEDENTES

PRIMERO: Con fecha _____, “DIF ESTATAL” publicó en el Periódico Oficial “El Estado de Colima” la convocatoria para la Licitación Pública Nacional con carácter presencial _____ para la adquisición de insumos alimentarios para el programa de _____, por el periodo de _____.

SEGUNDO: Como resultado del proceso de licitación antes mencionado, _____ resultó ser la concursante ganadora, tal como consta en el acta correspondiente al fallo de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. de fecha _____ de 2024.

TERCERO: En las bases de la Licitación Pública ya referida, se estableció que el licitante adjudicado debería acudir a las oficinas de la Dirección de Asistencia Jurídica del DIF Estatal, para la celebración del contrato correspondiente.

CUARTO: En este sentido, los bienes objeto material de la licitación señalada en supra líneas serán destinadas a el Programa _____.

QUINTO: Que de conformidad al presupuesto de egresos aprobado para el ejercicio fiscal 2024 y en relación con la partida destinada para este Organismo Público Descentralizado, es procedente formalizar la adquisición de los insumos a los que se hace referencia en el presente instrumento legal. Es de mencionar que, por existir suficiencia presupuestaria, las erogaciones que esta Dependencia efectúe con motivo del cumplimiento de las obligaciones contractuales aquí contenidas, se harán con cargo a la partida específica identificada como “Alimentación en Hospitales, Albergues y Guarderías”, la cual será cubierta con recurso federal del ramo 33.

1. D E C L A R A C I O N E S

I.- “DIF ESTATAL” por conducto de su representante legal declara:

I.1. Es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, creado mediante la abrogada Ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social de Colima, cuyo Decreto número 48, expedido por el Poder Legislativo del Gobierno del Estado, se publicó en el Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Colima, con fecha 30 de julio del año 1977; la referida personalidad, consta en el artículo 56 de la vigente Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, mediante Decreto 587, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Colima, con fecha del 1º de septiembre del año 2012.

I.2. Funge como organismo regulador de la asistencia social, cuyos objetivos principales son la promoción y prestación de servicios de asistencia social, la interrelación sistemática con instituciones públicas y privadas, para la ejecución de acciones en esta materia, así como las demás acciones que establezca la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, y el resto de disposiciones legales aplicables.

I.3. La _____, manifiesta que actualmente se desempeña como Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), se identifica con credencial de elector con Código Identificador de Credencial _____, expedida por el Instituto Nacional Electoral y acredita su personalidad con el nombramiento expedido por la C. Gobernadora Constitucional del Estado de Colima, con fecha _____, por lo que con fundamento en las fracciones VII, VIII y IX del artículo 73 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, cuenta con las facultades para suscribir el presente contrato, manifestando que las mismas no le han sido limitadas, modificadas o revocadas en forma alguna.

I.4. Señala como domicilio legal el ubicado en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078, que el Registro Federal de Contribuyentes de su representada es SED7707304N6, lo cual acredita con copia de su cédula de identificación fiscal, y cuenta con números telefónicos donde puede ser localizada 312 316 31 00 y 312 316 31 01.

I.5. Que de conformidad con el artículo 60 fracción V de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima; el DIF Estatal tiene dentro de sus objetivos primordiales, la orientación nutricional y la prestación de programas alimentarios complementarios a personas en

situación de vulnerabilidad, con sentido de corresponsabilidad, dirigidos a la población más vulnerable del Estado; siendo por lo anterior que se requiere la adquisición de insumos alimentarios, para aplicarse en los Programas _____, por un periodo _____, los cuales tienen como objetivo la _____ por una situación de vulnerabilidad.

I.6 La _____, en su carácter de Directora de Sistemas Municipales, Alimentación Y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 65 fracción III de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el numeral 1, inciso c, de la fracción II, del artículo 4, 79, 80 y 81 del Reglamento Interior del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

I.7. El _____, en carácter de Director de Asistencia Jurídica del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el artículo 58 del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

I.8. Que realiza el presente contrato con recursos federales del ramo 33, con base en la autorización presupuestal para el ejercicio fiscal 2024, publicada en el Diario Oficial de la Federación, y mediante el proceso de Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. _____ para la adquisición de insumos alimentarios para el Programa _____, por un periodo de _____ de 2024.

Que “DIF ESTATAL” con el objeto de cumplir con el presupuesto de egresos de la federación para el ejercicio fiscal 2024, celebra el presente instrumento con el objeto de ejercer adecuadamente el recurso proveniente del ramo 33, del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM), y que el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia coordina a nivel nacional la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) 2024, cuyo propósito es contribuir a la seguridad alimentaria de la población atendida, mediante la implementación de programas alimentarios con esquemas de calidad nutricia, acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos. Con ello, el Sistema Nacional DIF busca promover una alimentación correcta en individuos, familias y comunidades en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, a

través de la entrega de apoyos alimentarios en el contexto de salud y alimentación actual, con perspectiva familiar y comunitaria, regional, de género y como apoyo a la seguridad alimentaria en el hogar y la familia.

La integración de los apoyos distribuidos entre la población beneficiaria a través de los Programas, tienen como sustento los Criterios de Calidad Nutricia contenidos en los Lineamientos de la EIASADC, en relación con las características de una alimentación correcta, de acuerdo con la *NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.*

II. DECLARA “EL PROVEEDOR”:

II.1. “EL PROVEEDOR” se identifica con _____, tal como lo acredita con su constancia de inscripción al Registro Federal de Contribuyentes, que se anexa al presente contrato. Así mismo, manifiesta bajo protesta de decir verdad que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales

II.2. Señala que para el cumplimiento de este contrato no es necesario contar con autorización para la ejecución del mismo.

II.3. Su domicilio se encuentra ubicado en _____ y Código Postal _____, con número de Registro Federal de Contribuyentes _____ y número telefónico _____.

II.4. Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que establece el artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

II.5. Conoce el contenido y los requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima y su reglamento, a los cuales se sujeta el presente contrato.

II.6. Tiene capacidad jurídica para contratar y reúne las condiciones técnicas y económicas para obligarse a la adquisición y suministro objeto de este contrato, y dispone de la organización y elementos suficientes para tal objeto.

Una vez reconocida plenamente la personalidad y capacidad jurídica con que comparecen “LAS PARTES”, manifiestan que es su voluntad celebrar el presente acto jurídico, para lo cual están de acuerdo de sujetarse a las siguientes:

2.

3.

C L Á U S U L A S

PRIMERA. OBJETO.

“LAS PARTES” celebran el presente contrato con el propósito de que “EL PROVEEDOR” suministre y distribuya durante el periodo comprendido de _____ 2024; las DOTACIONES para el Programa _____, en lo sucesivo referidos como “LAS DOTACIONES”, con las especificaciones y cantidades establecidas en el Anexo ___ del presente contrato. los cuáles serán distribuidos en los diez municipios del Estado de Colima, de conformidad Anexo _____.

SEGUNDA. FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN.

La entrega de “LAS DOTACIONES” será a cuenta de “EL PROVEEDOR” en los diez municipios del Estado de Colima, de conformidad al calendario distribución señalado en el Anexo ___ del contrato, sin ningún costo o gasto adicional para “DIF ESTATAL” y a total satisfacción de éste. “LAS PARTES” manifiestan su conformidad para que en todo lo que no se encuentre expresamente previsto en el presente contrato, se sujetarán a las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en las bases de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. _____, así como a lo señalado en los Anexos ___ del presente instrumento jurídico.

“LAS DOTACIONES” serán entregados con la más alta calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, frescas, sin vicios ocultos y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.

“DIF ESTATAL” podrá rechazar “LAS DOTACIONES”, cuando no cumplan con las características señaladas en el Anexo ___ del presente contrato y “EL PROVEEDOR” deberá sustituirlos en un plazo no mayor de 5 (cinco) días naturales contados a partir de la fecha de la devolución de los insumos defectuosos, en mal estado o incumplimiento a las características señaladas en el anexo antes referido.

En caso de que los “LAS DOTACIONES” ya hubieren sido consumidos por los beneficiarios, “EL PROVEEDOR” tendrá que reponer a “DIF ESTATAL” la totalidad de los mismos que no cumplieron conforme a lo solicitado en el presente contrato. “DIF ESTATAL” no reconocerá para su pago respectivo, las entregas realizadas en lugares y cantidades distintas a las que se señalen en los Anexos _____ del presente instrumento.

En caso de que “EL PROVEEDOR” no pueda seguir suministrando los insumos con las marcas establecidas en el Anexo ___, deberá informarlo

por escrito a “DIF ESTATAL” en un plazo no mayor de 72 (setenta y dos) horas, para que este tome las medidas conducentes.

TERCERA. DE LOS RESPONSABLES OPERATIVOS.

Para la correcta coordinación, cumplimiento, seguimiento, ejecución, control y evaluación de las actividades y compromisos adquiridos con motivo de la suscripción de este contrato, “LAS PARTES” designan como responsables operativos a las siguientes personas:

- Por “DIF ESTATAL”:
- Por “EL PROVEEDOR”:

Las responsables operativas designadas estarán en constante comunicación para generar reportes y autorizar cargas fuera de horario, en caso de ser necesario (disponible por teléfono las 24 horas del día, los 365 días del año).

CUARTA. MANEJO Y CONSERVACIÓN DE “LAS DOTACIONES”.

“EL PROVEEDOR” se obliga a entregar “LOS INSUMOS” en las mejores condiciones de integridad, sanidad y manejo, así como observando las especificaciones de calidad señaladas en el Anexo ___ del presente instrumento, siendo responsabilidad de “EL PROVEEDOR” que dichos insumos cumplan con los estándares de calidad establecidos en la normatividad nacional aplicable y en las bases de la licitación pública multicitada.

El tipo de transporte debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos alimentarios de acuerdo con la norma_____. Así mismo, los seguros por riesgos, fletes y gastos de conservación de los productos, correrán por cuenta y riesgo de “EL PROVEEDOR” sin costo adicional para “DIF ESTATAL”, incluyendo la descarga de los insumos solicitados en los domicilios indicados en el Anexo _____ del presente instrumento, por lo que deberá observar todas las medidas de seguridad que considere necesarias para su transportación y descarga en los lugares indicados de los diez municipios del Estado.

QUINTA. PRECIO DE “LAS DOTACIONES”.

El precio por el _____de “LAS DOTACIONES” correspondiente al_____, de conformidad a las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo _____ del presente contrato es por la cantidad de \$_____.

Por lo anterior, el monto mínimo por “LAS DOTACIONES” correspondiente al _____ es por la cantidad de \$_____; y el monto máximo total es por la cantidad de \$_____; los cuales incluyen impuestos. Dichos precios se mantendrán fijos durante la vigencia del presente instrumento.

SEXTA. FORMA DE PAGO.

El “DIF ESTATAL” se obliga a pagar a “EL PROVEEDOR” adjudicada a los 30 (treinta) días naturales siguientes de haber presentado los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet (C.F.D.I.) mensuales correspondientes a la salida de almacén de la semana cubierta de conformidad a la distribución realizada, conforme a lo señalado en el Anexo _____ del presente instrumento, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades, se procederá al pago del comprobante correspondiente al mes calendario (según sea el caso).

La supervisión de la entrega recepción de “LAS DOTACIONES”, objeto del presente contrato, será a cargo de la responsable operativa señalada en la cláusula tercera del presente instrumento, quienes deberán otorgar el visto bueno del proceso de entrega/recepción para efecto de proceder con el pago o bien subsanar las deficiencias en la entrega, según sea el caso.

Los pagos correspondientes se realizarán mediante transferencia electrónica a la cuenta número_____, con CLABE interbancaria número _____ del Banco _____ a nombre de_____, reservándose “EL PROVEEDOR” su derecho de designar otra u otras cuentas para ello, lo cual notificará al “DIF ESTATAL” con la debida oportunidad.

SÉPTIMA. EXPEDICIÓN DE COMPROBANTES FISCALES.

“EL PROVEEDOR” se obliga a expedir los comprobantes fiscales correspondientes a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), y hacer entrega de la misma en las oficinas del Departamento de Control Presupuestal de DIF Estatal, ubicado en el primer piso del edificio de Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, con domicilio en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, en Colima, Colima; y de igual manera a través de medio electrónico en la dirección de correo _____, mismos que deberán reunir todos los requisitos fiscales exigidos por la Ley. Los comprobantes fiscales que emita “EL PROVEEDOR” deberán apegarse a lo establecido en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación y deberán indicar el periodo de consumo al que pertenece, así como el total de “LAS DOTACIONES” suministrados.

OCTAVA. PENALIZACIÓN.

“EL PROVEEDOR” se obliga a aceptar la devolución y repondrá, sin costo extra para el “DIF ESTATAL”, “LAS DOTACIONES” que no cumplan con lo solicitado en las bases de licitación, el presente documento y su Anexo ____, o se presenten en condiciones inadecuadas, con vicios ocultos, y/o sin la marca contratada, así como en caso de que “LAS DOTACIONES” al momento de consumirse causen algún daño en la salud o la muerte de alguno de los beneficiarios.

Para tal efecto, el “DIF ESTATAL” se compromete a informar por escrito o por vía electrónica a la dirección de correo electrónico _____ dicha situación a “EL PROVEEDOR”, en un término no mayor a setenta y dos horas (72) contadas a partir del arribo de “LAS DOTACIONES” en piso, para que realice la reposición de aquellos que hubieren resultado en mal estado, en un término igual de setenta y dos horas (72) a partir del día de la notificación.

Así mismo, “LAS PARTES” acuerdan que en caso de demora en la entrega de “LAS DOTACIONES” en las fechas señaladas en el Anexo ____ del presente contrato, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías recibidas con retraso, mientras este incumplimiento dure, pasados 30 (treinta) días naturales se procederá a la rescisión del contrato y se hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo; por lo que dichas penas no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento del contrato, motivo por el cual “EL PROVEEDOR” se obliga a pagar a “DIF ESTATAL” por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, en Moneda Nacional y eliminando centavos, por lo que en su caso, la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente y deberá realizar el pago de la pena convencional a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, en el momento de la entrega de “LAS DOTACIONES” en el lugar y con la persona señalada por “DIF ESTATAL”.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones de “EL PROVEEDOR” no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión del mismo, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los bienes.

De igual forma, “LAS PARTES” acuerdan que en caso de que el consumo de “LAS DOTACIONES” entregados causen la muerte o el menoscabo de la salud de los beneficiarios de los programas que “DIF ESTATAL” tiene a

su cargo, “EL PROVEEDOR” tiene la obligación moral y legal de aceptar las consecuencias del hecho, esto lleva implícito reparar e indemnizar los perjuicios causados a “DIF ESTATAL” y/o en su caso a los terceros perjudicados, por los que éste deba responder, conforme a la legislación aplicable en materia de responsabilidad civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos, por hechos u omisiones culposos, no dolosos ocurridos durante la vigencia del presente contrato, motivos por los que “EL PROVEEDOR” se obliga a pagar a “DIF ESTATAL” y/o en su caso a los a terceros perjudicados, por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, que determine la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal por escrito y deberá realizar el pago a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, durante las setenta y dos horas (72) posteriores a las que “DIF ESTATAL” le notifique.

Aunando a lo anterior, el “DIF ESTATAL” se reserva el derecho de emprender otras acciones legales por concepto de daños y perjuicios generados por el eventual incumplimiento de “EL PROVEEDOR”.

NOVENA. GARANTÍA DE BUEN CUMPLIMIENTO.

De conformidad con lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, “EL PROVEEDOR” deberá exhibir una fianza expedida por una institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por el 10% del monto total máximo adjudicado, antes de impuestos, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. Dicha garantía será para asegurar que “LAS DOTACIONES” adjudicados cumplan invariablemente con lo solicitado por “DIF ESTATAL”. La garantía de cumplimiento deberá ser entregada dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del mismo, debiendo contener en su texto las siguientes manifestaciones:

- a) Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato por parte del proveedor adjudicado, del procedimiento de licitación pública nacional número _____.
- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de los bienes, solicitados en el ANEXO TÉCNICO _____ y el contrato respectivo, es decir al término del plazo del contrato. Además, deberá contener lo siguiente: “Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de

forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor en los casos en que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones.”

c) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido en el inciso anterior por cualquier causa, deberá contener los endosos correspondientes y prorrogados su vigencia por el tiempo que sea necesario.

d) Acorde con lo establecido la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del proveedor adjudicado.

Deberá contener, además, expresamente, los siguientes textos:

a) “La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida”.

b) “Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, con la manifestación de haber recibido satisfactoriamente los bienes solicitados en el Anexo _____Técnico.”

El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

DÉCIMA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

De conformidad con lo establecido en el punto 5 de las bases de la Licitación, “EL PROVEEDOR” deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada en la legislación aplicable en materia de Responsabilidad Civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos y demás legislación aplicable, por un importe mínimo equivalente al 20% del importe total del contrato antes de impuestos, tomando como base el monto máximo total adjudicado, para cubrir el menoscabo de la salud o la muerte que el consumo de “LAS DOTACIONES” pudiera provocar a los beneficiarios de los programas a cargo del “DIF ESTATAL”.

Dicha garantía será para asegurar que “EL PROVEEDOR” responda ante “DIF ESTATAL” por hechos u omisiones culposas, no dolosas ocurridos durante el consumo de “LAS DOTACIONES” suministrados. El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

DÉCIMA PRIMERA. MODIFICACIONES AL CONTRATO.

El presente contrato podrá ser modificado total o parcialmente en su contenido, siempre y cuando exista consentimiento por escrito de “LAS PARTES” y el mismo se encuentre vigente, por lo que en este acto “LAS PARTES” manifiestan su conformidad respecto a que podrán acordar el incremento del monto del contrato o cantidad de los bienes adjudicados, siempre y cuando la modificación de que se trate, se realice dentro de los doce meses posteriores a la firma del presente contrato, que éste se encuentre vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

“EL PROVEEDOR” será responsable de cualquier violación de marcas, registros o derechos de autor que se originen con motivo del producto que suministre con relación al presente contrato, por lo cual obligará a sus proveedores a responder por cualquier daño y responsabilidad jurídica que pudiera darse en contra del “DIF ESTATAL” por parte de un tercero, con relación a los derechos de propiedad industrial y derechos de autoría.

DÉCIMA SEGUNDA. VIGENCIA.

El presente contrato tendrá vigencia a partir del _____ hasta ____ del año 2024, y/o hasta que se cumpla el objeto del mismo.

DÉCIMA TERCERA. CESIÓN DE DERECHOS.

Los derechos y obligaciones del presente contrato, no podrán ser cedidos, vendidos, traspasados, enajenados o donados a terceros, salvo solicitud expresa y por escrito de “EL PROVEEDOR”, para lo cual se formalizará un contrato modificadorio al presente.

DÉCIMA CUARTA. RESCISIÓN Y TERMINACIÓN ANTICIPADA.

“LAS PARTES” están de acuerdo, que en caso de incumplimiento de cualesquiera de las cláusulas del presente contrato, o en caso de que “EL PROVEEDOR” no entregue los insumos objeto del presente contrato en el tiempo y condiciones requeridas por “DIF ESTATAL”, este contrato será rescindido sin previa declaración judicial, bastando para ello que se notifique personalmente por escrito y ante dos testigos, quedando sin derecho “EL PROVEEDOR” de exigir el cumplimiento forzoso del

presente instrumento. El mismo procedimiento será aplicable en el supuesto de que el “DIF ESTATAL” incumpla con cualquiera de las cláusulas del presente contrato.

El presente contrato podrá darse por terminado anticipadamente cuando se actualice alguno de los supuestos siguientes:

- a) Cuando ocurran razones de interés general público;
- b) Existan causas justificadas que extingan la necesidad de requerir “LAS DOTACIONES” objeto del presente instrumento;
- c) Se demuestre fehacientemente que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones, se ocasionaría un daño o perjuicio a alguna de “LAS PARTES”.
- d) Si durante la vigencia del presente contrato, se presentan casos fortuitos o de fuerza mayor, que impidan continuar con el mismo.
- e) En caso de que “EL PROVEEDOR” incumpla con los compromisos derivados del contrato correspondiente.

En caso de actualizarse alguno de los supuestos señalados anteriormente, la parte que resuelva operar la terminación anticipada del presente contrato, deberá comunicarlo por escrito a la otra, con un mínimo de 7 (siete) días naturales, anteriores a la fecha programada para la terminación anticipada, con el objeto de poder finiquitar los compromisos asumidos con terceros para la operación de los programas sociales.

Cuando la terminación anticipada de este contrato obedezca a razones de interés general público, “LAS PARTES” no estarán obligadas a pagar los daños y perjuicios que en su caso se ocasionen, y en los casos restantes se procederá al pago de daños y perjuicios, siempre y cuando se derive de alguna falta grave en relación al suministro a criterio del “DIF ESTATAL” o en cuestión del pago a criterio de “EL PROVEEDOR”, siempre y cuando ambos casos sean demostrados fehacientemente. El procedimiento de rescisión administrativa se llevará de conformidad al artículo 59 numeral 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

En estos supuestos, el “DIF ESTATAL” reembolsará a “EL PROVEEDOR” los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato. En caso de que se rescinda este contrato se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar el ente gubernamental por

concepto de los bienes recibidos o los servicios prestados hasta el momento de rescisión.

“DIF ESTATAL” podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del contrato pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. Al no dar por rescindido el contrato, “DIF ESTATAL” establecerá con el proveedor otro plazo que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

DÉCIMA QUINTA. RELACIÓN LABORAL.

“LAS PARTES” manifiestan expresamente que en el supuesto de que requieran hacer uso de su personal o de contratar otras personas para el cumplimiento del objeto del presente contrato, reconocen que cada parte, será la única responsable de las relaciones laborales con sus trabajadores, al contar con elementos propios suficientes para responder ante ellos de sus obligaciones laborales, por lo que cada una de “LAS PARTES”, en ningún momento serán consideradas como intermediarias ni tendrán ninguna responsabilidad de la relación laboral respecto a los trabajadores de la otra, por lo que éstas se obligan a responder por cualquier conflicto laboral que surja con sus trabajadores, relevando a la otra parte de cualquier responsabilidad y comprometiéndose por lo tanto a sacarla a salvo y en paz de cualquier conflicto laboral, así como de la responsabilidad ante terceros y asumirán sus responsabilidades fiscales y de seguridad social y en ningún caso serán consideradas como patronos solidarios o substitutos.

DÉCIMA SEXTA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

“LAS PARTES” convienen en que para todo lo no previsto en el presente contrato, se estará a lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, en el Código Civil vigente para el Estado de Colima, así como en lo dispuesto en las demás disposiciones legales aplicables.

DÉCIMA SÉPTIMA. JURISDICCIÓN.

Cualquier controversia con respecto a la interpretación y cumplimiento de este contrato, será resuelta entre “LAS PARTES”, dentro de un plazo de 5 (cinco) días naturales contados a partir de que alguna de ellas manifieste por escrito a la otra, el punto de controversia o incumplimiento, de conformidad con el procedimiento de conciliación establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del

Sector Público del Estado de Colima. Sólo en caso de no llegar a ningún acuerdo o solución se someterán a la jurisdicción de los Tribunales de esta Ciudad de Colima, Colima, renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles con motivo de sus domicilios presentes o futuros.

Enteradas “LAS PARTES” del alcance, contenido y fuerza legal del presente contrato, y por no mediar vicio alguno del consentimiento, ni contener cláusula contraria a derecho, lo firman al margen y al calce por triplicado quienes intervinieron, en la Ciudad de Colima, Colima; a los ___ días del mes de ___ del año 2024.

“POR EL PROVEEDOR”

“POR DIF ESTATAL”

ASISTIDAS POR:

ELABORÓ:
REVISÓ: