Pechuga de pollo sin hueso	Nacional	CARNES	1538	2306	KG
Pechuga de Pollo Molida	Nacional	CARNES	469	703	KG
Huevo	LA MOREÑA	LÁCTEOS	75	113	KG
Acelgas	Nacional	VERDULERÍA	450	675	KG
Ajo	Nacional	VERDULERÍA	67	100	KG
Apio	Nacional	VERDULERÍA	19	28	KG
Brócoli	Nacional	VERDULERÍA	834	1252	KG
Calabacita	Nacional	VERDULERÍA	1294	1941	KG
Cebolla	Nacional	VERDULERÍA	1486	2229	KG
Chayote	Nacional	VERDULERÍA	1697	2546	KG
Chile guajillo	Nacional	VERDULERÍA	17	25	KG
Chile poblano	Nacional	VERDULERÍA	131	197	KG
Chile seco	Nacional	VERDULERÍA	11	17	KG
Chile verde serrano	Nacional	VERDULERÍA	38	58	KG
Cilantro	Nacional	VERDULERÍA	159	239	KG
Coliflor	Nacional	VERDULERÍA	188	281	KG
Ejotes	Nacional	VERDULERÍA	225	338	KG
Espinacas	Nacional	VERDULERÍA	197	295	KG
Guayaba	Nacional	VERDULERÍA	2025	3038	KG
Jitomate	Nacional	VERDULERÍA	2560	3839	KG
Lechuga	Nacional	VERDULERÍA	525	788	PIEZAS
Limón	Nacional	VERDULERÍA	22	32	KG
Melón	Nacional	VERDULERÍA	2025	3038	KG
Naranja	Nacional	VERDULERÍA	1650	2475	KG

Nopales	Nacional	VERDULERÍA	234	352	KG
Papa	Nacional	VERDULERÍA	375	563	KG
Papaya	Nacional	VERDULERÍA	1575	2363	KG
Pepino	Nacional	VERDULERÍA	225	338	KG
Pimiento Morrón	Nacional	VERDULERÍA	731	1097	KG
Piña	Nacional	VERDULERÍA	1575	2363	KG
Plátano valeri	Nacional	VERDULERÍA	1575	2363	KG
Plátano macho	Nacional	VERDULERÍA	75	113	KG
Rábano	Nacional	VERDULERÍA	28	42	KG
Sandía	Nacional	VERDULERÍA	1575	2363	KG
Tomate verde	Nacional	VERDULERÍA	309	464	KG
Zanahoria	Nacional	VERDULERÍA	1960	2939	KG

PROPUESTA TÉCNICA PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

ZONA 2

Insumos	Marca Sugerida	Tipo	CANTIDAD ZONA 2		Presentación
			MÍNIMO	MÁXIMO	
Aceite comestible	Cristal	ABARROTES	588	881	Botella de medio litro
Arroz entero pulido		ABARROTES	124	187	Paquete de 1 kilo
Atún en agua en hojuela	Tuny	ABARROTES	5530	8294	Lata de 140 g
Granos de elote	Corina	ABARROTES	1828	2742	Lata de 220 g
Frijol pinto		ABARROTES	138	207	Paquete de 1 kilo
Galletas habaneras	Gamesa	ABARROTES	754	1131	Paquete de 117 g
Garbanzo seco		ABARROTES	498	746	Paquete de 500 g
Lenteja chica		ABARROTES	774	1161	Paquete de 500 g
Sardina en salsa de tomate	Mereden	ABARROTES	737	1106	Lata de 425 g
Carne adobada	Nacional	CARNES	166	249	KG
Bistec de res (partida en trozos pequeños para preparar con papas)	Nacional	CARNES	332	498	KG
Aldilla de res	Nacional	CARNES	166	249	KG
Carne de res para deshebrar	Nacional	CARNES	145	218	KG
Carne de res molida (gallina)	Nacional	CARNES	1120	1680	KG
Filete de pescado blanco variedad tilapia	Nacional	CARNES	221	332	KG
Bistec de Res (en fajiatas)	Nacional	CARNES	311	467	KG

Pechuga de pollo sin hueso	Nacional	CARNES	1134	1700	KG
Pechuga de Pollo Molida	Nacional	CARNES	346	518	KG
Huevo	LA MOREÑA	LÁCTEOS	55	83	KG
Acelgas	Nacional	VERDULERÍA	332	498	KG
Ajo	Nacional	VERDULERÍA	49	74	KG
Apio	Nacional	VERDULERÍA	14	21	KG
Brócoli	Nacional	VERDULERÍA	615	923	KG
Calabacita	Nacional	VERDULERÍA	954	1431	KG
Cebolla	Nacional	VERDULERÍA	1096	1643	KG
Chayote	Nacional	VERDULERÍA	1251	1877	KG
Chile guajillo	Nacional	VERDULERÍA	12	19	KG
Chile poblano	Nacional	VERDULERÍA	97	145	KG
Chile seco	Nacional	VERDULERÍA	8	12	KG
Chile verde serrano	Nacional	VERDULERÍA	28	43	KG
Cilantro	Nacional	VERDULERÍA	118	176	KG
Coliflor	Nacional	VERDULERÍA	138	207	KG
Ejotes	Nacional	VERDULERÍA	166	249	KG
Espinacas	Nacional	VERDULERÍA	145	218	KG
Guayaba	Nacional	VERDULERÍA	1493	2239	KG
Jitomate	Nacional	VERDULERÍA	1887	2830	KG
Lechuga	Nacional	VERDULERÍA	387	581	PIEZAS
Limón	Nacional	VERDULERÍA	16	24	KG
Melón	Nacional	VERDULERÍA	1493	2239	KG
Naranja	Nacional	VERDULERÍA	1217	1825	KG

Nopales	Nacional	VERDULERÍA	173	259	KG
Papa	Nacional	VERDULERÍA	276	415	KG
Papaya	Nacional	VERDULERÍA	1161	1742	KG
Pepino	Nacional	VERDULERÍA	166	249	KG
Pimiento Morrón	Nacional	VERDULERÍA	539	809	KG
Piña	Nacional	VERDULERÍA	1161	1742	KG
Plátano valeri	Nacional	VERDULERÍA	1161	1742	KG
Plátano macho	Nacional	VERDULERÍA	55	83	KG
Rábano	Nacional	VERDULERÍA	21	31	KG
Sandía	Nacional	VERDULERÍA	1161	1742	KG
Tomate verde	Nacional	VERDULERÍA	228	342	KG
Zanahoria	Nacional	VERDULERÍA	1445	2167	KG

***Marca (las marcas que se sugieren cumplen con los Criterios de Calidad Nutricia establecidos en la EIASADC 2020)**

ANEXO 2

PROPUESTA TÉCNICA PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES

ZONA 1

Insumos	Marca Sugerida	Tipo	CANTIDAD ZONA 1		Presentación
			MÍNIMO	MÁXIMO	
ACEITE COMESTIBLE	CRISTAL	ABARROTES	6919	10379	BOTELLAS DE 500ML
ACELGA		VERDULERÍA	3625	5437	KG
AJO		ABARROTES	454	680	KG
ARROZ ENTERO PULIDO	ITALRISO	ABARROTES	2942	4414	BOLSAS DE KG
ATUN EN AGUA EN HOJUELA	TUNY	ABARROTES	32737	49105	LATAS DE 140GR
AVENA EN HOJUELA ENTERA GRANDE	GRANVITA	ABARROTES	1131	1697	BOLSAS DE 1 KG
CALABACITA		VERDULERÍA	3167	4750	KG
CEBOLLA		VERDULERÍA	12947	19420	KG
CHAYOTE		VERDULERÍA	6241	9362	KG
CHILE GUAJILLO		VERDULERÍA	171	256	KG
CHILE POBLANO		VERDULERÍA	234	351	KG
CILANTRO		VERDULERÍA	727	1090	KG
EJOTES		VERDULERÍA	3169	4754	KG
ESPINACAS		VERDULERÍA	2714	4071	KG
FRIJOL PINTO	CEREAZUCAR	ABARROTES	12525	18787	BOLSAS DE 1KG
GARBANZO SECO	VALLE VERDE	ABARROTES	3017	4525	BOLSA DE 500G
FRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA, NARANJA, SANDÍA, PAPAYA,		VERDULERÍA	62516	93773	KG

PLÁTANO)					
HUEVO	LA MOREÑA	ABARROTES	12051	18076	KG
JITOMATE		VERDULERÍA	32074	48111	KG
LIMON		VERDULERÍA	238	357	KG
LECHUGA		VERDULERÍA	8516	12774	KG
LENTEJA CHICA	CAMPO FRESCO	ABARROTES	3017	4525	BOLSA DE 500G
NOPAL		VERDULERÍA	7246	10869	KG
PAPA		VERDULERÍA	1116	1673	KG
PEPINO		VERDULERÍA	11467	17201	KG
PIMIENTO MORRON		VERDULERÍA	3167	4751	KG
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	MAREDEN	ABARROTES	4793	7189	LATA DE 425G
TOMATE VERDE		VERDULERÍA	908	1362	KG
TOSTADAS HORNEADAS	ALCARAZ	ABARROTES	6467	9701	PAQUETES DE 21 PZ
ZANAHORIA		VERDULERÍA	11110	16665	KG
CARNE MOLIDA DE RES		CARNES	1026	1540	KG
NARANJA		VERDULERÍA	1943	2915	KG
JAMAICA		ABARROTES	226	340	KG
PEREJIL		VERDULERÍA	57	85	KG
PIMIENTA		ABARROTES	12	18	KG
PAN PARA HAMBURGUESA	BIMBO	ABARROTES	1414	2120	PAQUETE DE 8 PZS
PESCADO MOLIDO		CARNES	5	7	KG
CHILE VERDE		VERDULERÍA	2	2	KG

COMINO		ABARROTES	0.15	0.23	KG
TORTILLA DE MAIZ NIXTAMALIZADO		ABARROTES	51	76	KG
PECHUGA DE POLLO		CARNES	14	20	KG
QUESO FRESCO		LÁCTEOS	4	6	KG
ELOTE ENTERO		VERDULERÍA	8	11	KG
QUESO PANELA		LÁCTEOS	2	4	KG
CHILE CHIPOTLE EN LATA	CLEMENTE JACQUES	ABARROTES	2	2	LATAS DE 220G
CHILE SECOS		ABARROTES	0.30	0.45	KG
PIÑA		VERDULERÍA	2	3	KG
GUAYABA		VERDULERÍA	2	3	KG
BISTEC DE RES		CARNES	9	13	KG
CARNE DE RES EN FAJITAS		CARNES	5	8	KG
QUESO OAXACA		LÁCTEOS	1	1	KG
CREMA NATURAL		LÁCTEOS	1	2	KG
EPAZOTE		VERDULERÍA	0.30	0.45	KG
LAUREL		ABARROTES	0.15	0.23	KG
SANDÍA		VERDULERÍA	19	28	KG
JÍCAMA		VERDULERÍA	19	28	KG

PROPUESTA TÉCNICA PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES

ZONA 2

INGREDIENTES	MARCA	CANTIDAD ZONA 2		PRESENTACIÓN
		MÍNIMO	MÁXIMO	
ACEITE COMESTIBLE	CRISTAL	11507	17261	BOTELLAS DE 500ML
ACELGA		6028	9043	KG
AJO		754	1132	KG
ARROZ ENTERO PULIDO	ITALRISO	4893	7339	BOLSAS DE KG
ATUN EN AGUA EN HOJUELA	TUNY	54447	81671	LATAS DE 140GR
AVENA EN HOJUELA ENTERA GRANDE	GRANVITA	1882	2824	BOLSAS DE 1 KG
CALABACITA		5267	7900	KG
CEBOLLA		21532	32298	KG
CHAYOTE		10381	15571	KG
CHILE GUAJILLO		284	426	KG
CHILE POBLANO		390	585	KG
CILANTRO		1208	1813	KG
EJOTES		5271	7906	KG
ESPINACAS		4514	6771	KG
FRIJOL PINTO	CEREAZUCAR	20831	31247	BOLSAS DE 1KG
GARBANZO SECO	VALLE VERDE	5018	7526	BOLSA DE 500G
FRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA, NARANJA, SANDÍA, PAPAYA, PLÁTANO)		103973	155959	KG
HUEVO	LA MOREÑA	20042	30063	KG
JITOMATE		53344	80016	KG

LIMON		396	594	KG
LECHUGA		14163	21245	KG
LENTEJA CHICA	CAMPO FRESCO	5018	7526	BOLSA DE 500G
NOPAL		12052	18078	KG
PAPA		1855	2783	KG
PEPINO		19072	28608	KG
PIMIENTO MORRON		5267	7901	KG
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	MAREDEN	7970	11956	LATA DE 425G
TOMATE VERDE		1510	2266	KG
TOSTADAS HORNEADAS	ALCARAZ	10756	16134	PAQUETES DE 21 PZ
ZANAHORIA		18478	27717	KG
CARNE MOLIDA DE RES		1707	2561	KG
NARANJA		3232	4848	KG
JAMAICA		377	565	KG
PEREJIL		94	141	KG
PIMIENTA		19	29	KG
PAN PARA HAMBURGUESA	BIMBO	2350	3526	PAQUETE DE 8 PZS
PESCADO MOLIDO		7	11	KG
CHILE VERDE		2	4	KG
COMINO		0.25	0.37	KG
TORTILLA DE MAIZ NIXTAMALIZADO		84	127	KG
PECHUGA DE POLLO		22	34	KG
QUESO FRESCO		6	10	KG

ELOTE ENTERO		12	19	KG
QUESO PANELA		4	6	KG
CHILE CHIPOTLE EN LATA	CLEMENTE JACQUES	3	5	LATAS DE 220G
CHILE SECOS		0.5	1	KG
PIÑA		3	4	KG
GUAYABA		3	4	KG
BISTEC DE RES		14	22	KG
CARNE DE RES EN FAJITAS		8	13	KG
QUESO OAXACA		1	2	KG
CREMA NATURAL		2	3	KG
EPAZOTE		0.50	0.75	KG
LAUREL		0.25	0.37	KG
SANDIA		31	47	KG
JICAMA		31	47	KG

***Marca (las marcas que se sugieren cumplen con los Criterios de Calidad Nutricia establecidos en la EIASADC 2020)**

DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA:

Manifestar 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 3

CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA EL PROVEEDOR DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES.

Se dan a conocer las bases en la página del DIF Estatal Colima, así como en el Periódico Oficial "El Estado de Colima", las cuales deben de ser adquiridas por los proveedores interesados en participar en dicha licitación, con la finalidad de dar transparencia de los recursos. Antes de decidir si se va seleccionar alguna, se realiza un acto de presentación por parte de los proveedores para ver si los productos o materia prima que ofrece van a tener impacto positivo en la productividad, calidad, competitividad y con ello dar el fallo al ganador de dicha licitación. Para la selección se evalúan varios criterios que a continuación se describen:

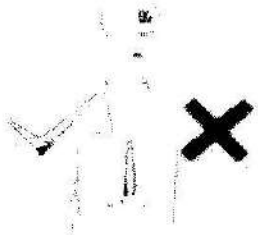
Económicos	•Se toma en cuenta el precio de los insumos, los descuentos comerciales, el pago de los gastos ocasionados como transporte, embalaje, carga y descarga, los descuentos por volumen de compra y los plazos de pago.
Calidad	•Los artículos son sometidos a un estudio comparativo de sus características técnicas, análisis de muestras y realización de pruebas.
Plazo de pago	•Las condiciones de pago que se brindan, si se pide pagar el contrato o se ofrecen facilidades para pagar a crédito.
[redacted]	•Tiempo que transcurre desde que se hace el pedido hasta el día de entrega.
Garantías	•Las garantías que otorga y el periodo de duración de estas.
[redacted]	•El prestigio y las buenas referencias que tiene.
[redacted]	•El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de los insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por el personal capacitado para tal fin. •Estipulado en la EIASADC 2020

Se elige la empresa proveedora que responda a estos criterios de selección, siempre y cuando los productos sean de calidad aceptable, de buenas facilidades de pago y condiciones de entrega adecuadas.

REQUISITOS GENERALES PARA LA PROVEEDURÍA

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.
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 contrala 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. ✓ 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.
Transporte	✓ 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 cargarlos 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.

El establecimiento 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.



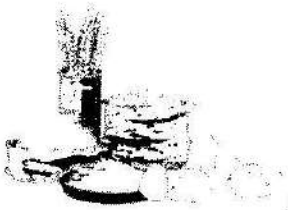
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA PROVEEDURÍA

A continuación se muestra la información necesaria y las características principales que deberán cumplirse para el abastecimiento de los insumos de cada uno de los grupos de alimentos de acuerdo a su selección, almacenamiento, transporte y entrega.



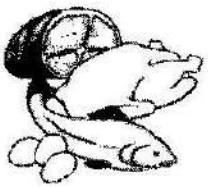
Frutas y Verduras

Selección	✓ Las materias primas que evidentemente no sean aptas, deben separarse y eliminarse del lugar, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.
Almacenamiento	✓ Deben almacenarse en un lugar fresco y libre de humedad. ✓ Es importante que las cajas utilizadas para el almacenamiento sean de uso exclusivo y de materiales fáciles de lavar y desinfectar, debiendo descartar la madera en el caso de ser reutilizables. ✓ Las frutas y hortalizas frescas deberán mantenerse a temperaturas bajas en todas las fases, desde el corte hasta la distribución, con el fin de reducir al mínimo la proliferación microbiológica.
Transporte	✓ Seguir las indicaciones generales. ✓ Evitar que los productos se recalienten y pierdan agua. ✓ Es importante que las cajas utilizadas para el transporte de los vegetales sean de un solo uso o bien de materiales fáciles de lavar y desinfectar, debiendo descartar la madera en el caso de ser reutilizables.
Entrega	✓ Cada alimento debe ser revisado antes de su entrega para verificar que se encuentre en perfectas condiciones. ✓ Se rechazará cuando se observen mohos, coloración extraña, magulladuras o putrefacción.



Cereales y leguminosas

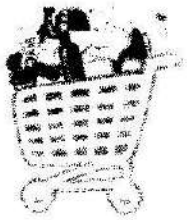
Selección	✓ Deben presentar una coloración característica y sin mohos.
Almacenamiento	✓ Las materias primas que evidentemente no sean aptas, deben separarse y eliminarse, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones. ✓ Considerar durante el almacenamiento la humedad de equilibrio y la temperatura.
Transporte	✓ Se debe evitar mantenerlos a temperatura ambiente por tiempos prolongados. ✓ Los cereales y leguminosas, deben transportarse según el caso en recipientes de material de superficie lisa y de fácil limpieza, cubiertos y que no entren en contacto con el vehículo.
Entrega	✓ No deben presentar magulladuras, abrasiones o infestaciones. ✓ No deben presentar coloración ajena al producto.



Alimentos de origen animal

Selección	✓ Debe tener color, olor y textura (firme y elástica) característicos. ✓ Debe ser un producto íntegro sin signos de descomposición.
Almacenamiento	✓ Permitir una circulación de aire adecuada en las cámaras de refrigeración y congelación. ✓ Aplicar un programa de limpieza y desinfección de las cámaras y locales. ✓ Vigilar que las cámaras mantengan la temperatura correcta. (Refrigeración 4°C).
Transporte	✓ Todos los procedimientos de manipulación deben ser de tal naturaleza que impidan la contaminación del producto. ✓ Utilizar refrigeradores o si se utiliza hielo debe ser apto para consumo humano. ✓ Nunca transportar la carne junto con otros productos que puedan

	contaminarse. ✓ Evitar el contacto con las paredes o con el suelo del vehículo.
Entrega	✓ Sin signos de descongelación. ✓ Deben de cumplir con las medidas adecuadas de conservación, refrigeración y manipulación, al fin de asegurar la calidad sanitaria de los mismos a lo largo de toda su comercialización.



Abarrotes

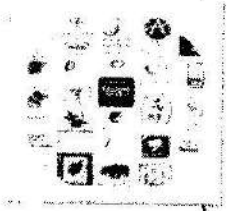
Selección	✓ En el caso de latas, deben ser íntegras, se rechazan las que presenten alguna de las siguientes características: abombadas, oxidadas, con fuga y abolladas. ✓ En caso de condimentos, estos deben estar íntegros y de buena apariencia, olor y textura. ✓ El resto de los insumos, como productos embotellados y embolsados, deben ser de aceptable calidad y presentación.
Almacenamiento	✓ Debe existir una separación y clasificación entre cada uno de los productos de abarrotes, esto evitando la contaminación. ✓ Los insumos deben colocarse de tal manera que en las mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie se encuentre limpia y libre de contaminación. ✓ En el caso de los insumos que pueden perder sus características principales tales como tostadas y galletas, tener un anaquel especial ✓ para ellos, esto para evitar perder su presentación principal.
Transporte	✓ No transportar los insumos con alimentos que provoquen la contaminación del mismo. ✓ El vehículo debe contar con un diseño de ventilación para permitir el paso del aire. ✓ Utilizar dependiendo el insumo, diferentes empaques como: cajas, ✓ costales y bolsas, adecuándose a sus necesidades.
Entrega	✓ Verificar que la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente no esté próxima a vencerse.

ETIQUETADO:

Del producto, de acuerdo a La información contenida en las etiquetas de los alimentos debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de

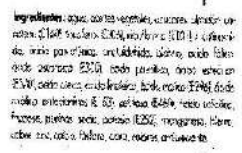
etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados, Información comercial y sanitaria.

Los requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria son los siguientes (a menos de que se trate de especias y de hierbas aromáticas, los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm2 podrán quedar exentos de la lista de ingredientes e instrucciones de uso):



1. *Nombre o denominación del producto.*

Debe indicarse el nombre de uso común, o bien, emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del alimento, que no induzca a error o engaño a las personas que lo consumen. En el caso de que haya sido objeto de algún tipo de tratamiento, se puede indicar el nombre de éste.



1..1 Lista de ingredientes.

1. Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".

2. Los ingredientes deben enumerarse por orden Cuantitativo decreciente.

3. Se debe 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 ser incluido todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes y se debe utilizar su nombre común



1..1.1 Contenido neto.

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.



1..1.1.1 **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.



1..1.1.1.1 ***País de origen.***

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.



1..1.1.1.1.1 **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.



1..1.1.1.1.1.1.1 Fecha de caducidad o de consumo preferente.

Debe cumplir con lo siguiente:

- El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses

- El mes y el año para productos de duración superior a tres meses

La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.

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.

1..1.1.1.1.1.1.2 Información nutrimental.

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



a) Contenido energético;

b) Cantidad de proteínas;

c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a azúcares.

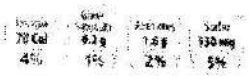
d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada; grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.

e) Cantidad de fibra dietética;

f) Cantidad de sodio;

g) Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

1..1.1.1.1.1.1.3 Presentación de la 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 sólo una porción.

GOBIERNO DE MÉXICO

1..1.1.1.1.1.1.5 Logo Gobierno de México

Los etiquetados de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de Gobierno de México.

SALUD

1..1.1.1.1.1.1.4 Logo Secretaría de Salud.

Los etiquetados de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de la Secretaria de Salud Federal.

SNDIF

1..1.1.1.1.1.1.6 Logo DIF Nacional.

Los etiquetados de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de DIF Nacional.

COLIMA

1..1.1.1.1.1.1.7 Logo de Gobierno del Estado:

El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de Gobierno del Estado de Colima.

DIF

1..1.1.1.1.1.1.8 Logo DIF Estatal Colima.

El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de DIF Estatal Colima.

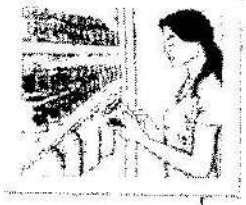
COLIMA

1..1.1.1.1.1.1.9 Leyenda

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" (PEF 2020).

"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo". Será únicamente para los productos que maraca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010



1..1.1.1.1.1.1.10 Presentación de los requisitos obligatorios.

Las etiquetas deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento del consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.

Se debe indicar siempre en lo individual la leyenda "No etiquetado para su venta individual", cuando éstos no tengan toda la información obligatoria o una frase equivalente.

Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información aplicable, a menos de que la etiqueta del envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.



1..1.1.1.1.1.1.11 Instrucciones para el uso.

La etiqueta debe contener las instrucciones de uso cuando sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

Descripción:

Granos de arroz súper extra pertenecientes a la familia de las gramíneas, género Oryza, especie sativa, a los cuales se les ha quitado las cáscaras, todos los gérmenes y las cutículas que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco.

Características fisicoquímicas	**Super extra**
Contenido neto	1 kg
Marca	Indefinida
Humedad (%)	Mínimo 10 Máximo 14

Contaminantes Químicos	**Límites Máximos**
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

Análisis selectivo de grano	
Grano entero (%)	Mínimo 92
Grano quebrado (%)	Máximo 8
Contrastanes	**0.50**
Afines	**2.0**
Insectos microorganismos	**1.0**
Manchados por calor	1.0
Palay(%)	0.005 max
Mal pulidos	**2.000**
Cuticula roja	**1.000**

Estrellado(%)	7.500 max
Yesosos	4.000

- **Impurezas y materia extraña:** Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5 % de impurezas y materia extraña en peso, y de éste parámetro, no más del 0.3 % de semillas de maleza. Lo anterior se verifica de acuerdo a lo establecido en el inciso 7.3. 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.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.
- El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el mismo. (NMX-FF-035-SCFI-2005)
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual

permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 6 y 6A).
La tinta no debe contener plomo.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009,
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.	Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.	Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.

Descripción

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de las especies Thunnus albacares (aleta amarilla) entre otros, pudiendo ser en trozos, inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto ya sea por agua o por aceite, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, será envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

Características Físicas	Límites
Contenido neto	140g
Masa drenada	100g

Características Fisicoquímicas	
	Por cada 100 g de atún en agua drenado*
Energía (kcal)	118
Proteínas (g)	Mínimo 20%
Sodio (mg)	400 mg/100g Máximo

* Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

Características Microbiológicas	Límites

Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Metales pesados	**Límites máximos(mg/kg)**
Cadmio	0.5
Metil Mercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100
Histamina	100

*Sólo para enlatado

Características Sensoriales	**Límites**
Color	Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos.
Olor	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor	Característico del producto libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Apariencia/Aspecto	En trozos, que cumpla con lo establecido en la NOM-084-SCFI-2004.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

- **Materia Extraña:** El producto debe estar exento de materia extraña.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.

  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **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. Debe quedar

Envase	Íntegro, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en las costuras y/o en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.	Abombadas, oxidados, con fuga. Abolladas en costuras y/o engargolado en cualquier parte del cuerpo de la lata.
Fecha de caducidad o consumo preferente	Vigente.	Vencida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencia	Clave
Atún y Pescados similares en aceite enlatados.	NMX-F-220-SCFI-2011
Información comercial-especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados	NOM-084-SCFI-1994
Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	NOM-242-SSA1-2009
Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva.	CODEX STAN 70-1981
Productos pre envasados-contenido neto tolerancias y métodos de Verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995
Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.	

Descripción

Grano perteneciente a la familia fabáceae de la subfamilia papilonoidea, género phaseolus y especie vulgaris L son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje. Son hierbas rastreras y trepadoras con folios de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre.

Características Fisicoquímicas	Límite
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)
Categoría	Extra
Impureza y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afine	1.00
total	1.5

Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Sensoriales	Limites
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Granos del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial.

CODEX Alimentarius

Metales pesados	Límites máximos (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

- **Materia extraña:** deberá cumplir con la Tabla Especificaciones de Calidad y estar exento de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal incluidos insectos muertos).
- **Plaguicidas y contaminantes:** Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública. Deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia. NMX-FF-038-SCFI-2016.

- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **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 contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-248-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el **punto 7 Leyendas**. Incluyendo (**"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"**). **Y** la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 9 y 9A).
  La tinta no debe contener plomo.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre

del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/Aspecto	Color, olor. Y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencia	Claves de las normas
Fabáceas – frijol (phaseolus vulgaris L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
Norma del Codex para determinadas legumbres.	Codex Stan 171-1989
Información comercial- Declaración de Cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSAI-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	

Descripción:

La **lenteja** (Lens esculenta) es una leguminosa que pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae. Las semillas son de forma aplanada y pueden variar de tamaño desde 3 a 8mm. Las presentes especificaciones se realizan para grano de lenteja pre envasado o a granel destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en territorio nacional.

Características fisicoquímicas	Límites
Contenido neto	500g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)

*CODEX-STAND-171-1989

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)
	Extra
Impureza y materia extraña	

Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.5
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plagas	0.00

NMX-FF-038-SCFI-2016

Características Sensoriales	**Limites**
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores a humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Semilla del mismo tamaño y forma de acuerdo a la

	variedad comercial.

CODEX- Alimentarius

Metales pesados	Límites mg/kg
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

- **Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la Tabla de Especificaciones de calidad y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.
- **Plaguicidas y contaminantes:** los granos de lenteja destinados al consumo humano, en ningún caso debe de aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública. Deben de estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia. NMX-FF-038-SCFI-2016.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
  El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.

Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 12 y 12 A).
La tinta no debe contener plomo.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009,
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor y aspecto diferentes a las establecidas.
Envase	Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencias de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferentemente	Vigente.	Vencida.

Normas de referencia	Clave
Fabáceas - Frijol (Phaseolus vulgaris L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
Norma del Codex para determinadas legumbres	Codex Stan 171-1989
Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
¡Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos!	CODEX-193-1995, enmendada 2018
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	

Descripción:
Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: Sardinops spp., Etrumeus spp., Engraulis spp., Opisthonema spp., Trachurus spp., y salsa de tomate como medio de cobertura, envasado en recipientes herméticamente cerrados, aplicando un tratamiento térmico para destruir o inactivar todos los microorganismos que pongan en peligro su inocuidad.

Características Físicas	Limites
Contenido neto	425g
Masa drenada	255 g

Sodio*	Máximo 400 mg/100g de alimento
Proteína	Mínimo 18 %

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente

Características Microbiológicas	Limites
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Mesofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

Características sensoriales	Limites
Color	Características de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación y adulteración.
Olor	Características de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación y adulteración.
Sabor	Agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Textura	Firme, suave, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

Contaminantes y metales pesados	Limite
Cadmio	0.5 mg/kg
Metil Mercurio	0.5 mg/kg
Plomo	1.0 mg/kg
Estaño*	100 mg/kg
Histamina	100 mg/kg

*solo para enlatado

Aditivo
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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

- **Materia extraña:** El producto debe de estar exento de materia extraña.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **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. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del alimento.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-248-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el **punto 7 Leyendas**. Incluyendo (**"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"**). **Y** la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 14).
  La tinta no debe contener plomo.
- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ Aspecto.	Color, olor, sabor, textura, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, textura, diferentes a las establecidas.
Envase.	Integro, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas con costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.
Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente.	Vencida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencias	Claves
Productos de la pesca - Sardinas Pescados Similares Enlatados Especificaciones.	NMX-F-179-SCFI-2001
Norma del Codex para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva	CODEX STAN 94-1981
Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	NOM-242-SSA1-SSA1-2009.
Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012.	NOM-130-SSA1-1995
Productos pre envasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación	NOM-002-SCFI-2011
Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Pre envasados-Información Comercial y Sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.	

Descripción:

Cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacil- gliceroles y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, canola, cártamo, 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 por refinación química o física, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Características físico-químicas	Mínimos	Máximos
Contenido neto	500ml	
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), en %	-	0.05
Humedad y materia volátil en %	-	0.05
Color (escala Lovibond)	-	30-3.5R
Índice de peróxido, en meq/kg	-	1.0
Prueba fría a 273 °K (0°C), (horas)	5.5	-
Impurezas insolubles en %	-	0.02
Ácidos grasos trans %	-	3:5

Aditivos.: Los permitidos por la Secretaria de Salud en las cantidades que se señalan en la siguiente tabla:

Antioxidante	% Máximo
Tocoferoles	0.03
Galacto de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Ácido cítrico o ácido fosfórico	0.005 % máximo)
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA Y BHT sin exceder límites individuales	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02

Contaminantes químicos:

El producto objeto de esta norma no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.

Características fisicoquímicas	Limites Máximo
Índice de peróxidos	1.0 meq / jg

Contaminantes químicos	Límite Máximo mg /kg
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1

Arsénico	0.1
Antioxidante sinérgico	0.005

Antioxidantes sinérgicos	Máximo
Acido critico o ácido fosfórico grado alimenticio	50 mg/kg

Sensoriales	Limites
Olor	Característico, ligero no desagradable, exento de olores extraños a rancios.
Sabor	Característico, ligero no desagradable exento de sabores extraños o rancios.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293 K (20°C).

- **Materia extraña:** deberá de estar libre de cualquier materia extraña.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **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 producto objeto de esta norma, se debe envasar en recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como

los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.

Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 17 y 17 A).

La tinta no debe contener plomo.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009,
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	**Aceptación**	**Rechazo**
Apariencia.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase.	Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente.	Vencida.

NORMAS DE REFERENCIA	
nnmx-f-101-scfi-2012	nmx-f-017-scfi-2005
nmx-f-211-scfi-2012	nmx-f-089-scfi-2008
nmx-f-116-scfi-2012	nom-002-scfi-1993
nmx-f-154-scfi-2010	nom-051-scfi/ssa1-2010
nmx-f-225-scfi-2006	nmx-f-012-scfi-2005

mx-f-074-scfi-2006	nmx-f-089-scfi-2008
nmx-f-075-scfi-2006	nmx-f-101-scfi-2006
nmx-f-154-scfi-2005	nmx-f-156-scfi-2006

GALLETA HABANERA 117g [redacted]

Descripción:

Al producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina, grasas y aceites comestibles o sus mezclas y agua, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada caracterizado por su bajo contenido en agua.

Determinación	Límite máximo
Humedad	6%
Sodio	400 mg/100g
Contenido neto	117 g
Proteínas %	Mínimo 8
Fibra cruda %	Máximo 0.5

Mesofilicos aerobios UFC/g	10 000 Máximo
Coliformes totales UFC/g	<30 Máximo
Hongos UFC/g	300
Salmonella spp en 25 g	Negativa

Determinación	Límite máximo
Aflatoxinas	20 µg / kg

Metales Pesados	Límite máximo mg/kg
Plomo (Pb)	0,5
Cadmio (Cd)	0,1

- **Impurezas y materia extraña:** El producto objeto de esta Norma debe de estar libre de fragmentos macroscopicos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña objetable.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.

  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de

plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

- **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-248-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 22).
  La tinta no debe contener plomo.
- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009,
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.	Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.	Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.

NMX-F-006-1983	NOM-247-SSA1-2008

Descripción:
Se obtiene en forma de semillas de la planta (cicer arietinum) pertenece a la familia Fabaceae de la Viviana bivalva con una o dos semillas en su interior siendo éstas algo arrugadas. La planta tiene dos catiledones grandes diferenciándose de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido en grasa.

Características fisicoquímicas	Limites
Contenido neto	500g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)

*CODEX STAN-171-1989

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)
	Extra
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedad	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.5
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchadas	0.50
Ampolladas	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00

NMX-FF-038-SCFI-2016

Características sensoriales	Límites

Color	Característico del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.
Olor	Característicos del producto sin exhibir olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Semillas del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.

Metales pesados	Límites máximos
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

CODEX Alimentarius

- **Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la Tabla de Especificaciones de calidad y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.

  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

  El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

  Información comercial.

  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.

  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como

los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 10 y 10 A).
La tinta no debe contener plomo.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

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

NOM-251-SSA1-2009

Normas de Referencia	Clave
Fabáceas – Frijol (Phaseolus vulgaris L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016.
Norma del Codex para determinadas legumbres	CODEX STAN 171-1989
Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	

3. GRANO DE ELOTE, 220 g

Descripción:

Se entiende por granos enteros de elote envasados, al producto obtenido a partir de granos de maíz dulce, sanos, limpios y tiernos de la familia Zea mays L., envasados con un medio líquido de cobertura adecuado y en recipientes sanitarios de cierre hermético sometidos a tratamiento térmico para evitar su alteración

Características	Límites
Contenido neto.	220g
Masa Drenada.	130 g

Características Fisicoquímicas	Límites
Sodio*	Máximo 100mg/100g de alimentos
Cloruros (NaCl) en %	Máximo 4.0
pH	Mínimo 5.5 Máximo 6.5
Sólidos solubles en %	Máximo 15.0

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente.

Microbiológicas:

El producto objeto de esta Norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

Características Microbiológicas	Límites
Mesofilicos aerobios	Negativo
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo

Metales pesados	Límites Máximos (mg/Kg)
Plomo	1.0
Arsénico	1.0
Cadmio	0.2
Estaño	100 máximo

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Sensoriales	Limite
Color:	Amarillo, dorado o blanco característico
Sabor:	Característico y libre de sabores extraños
Olor:	Característico y libre de olores extraños
Textura:	Producto tierno y firme

- **Materia extraña:** El producto objeto de esta Norma debe estar libre de: fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **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. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del alimento.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 19 y 19 A).
  La tinta no debe contener plomo.
- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el

certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.

- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	**Aceptación**	**Rechazo**
Apariencia.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase.	Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente.	Vencida.

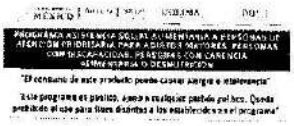
NORMAS DE REFERENCIA	
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos envasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995

Elaboró L.N Sergio Magaña Peña
Calidad e inocuidad de los alimentos

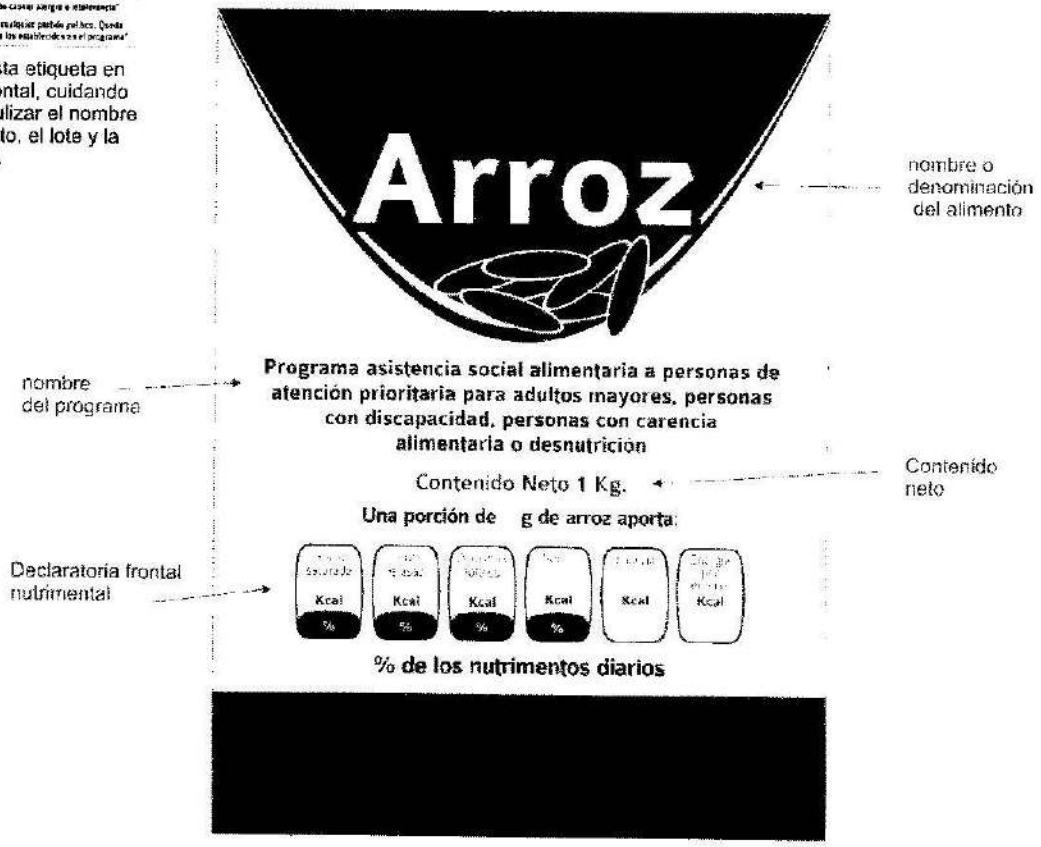
Revisó C.P Rosana Inés Barbosa Reyes
Coordinador de los programas alimentarios

Anexo 1

(1)



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.



Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

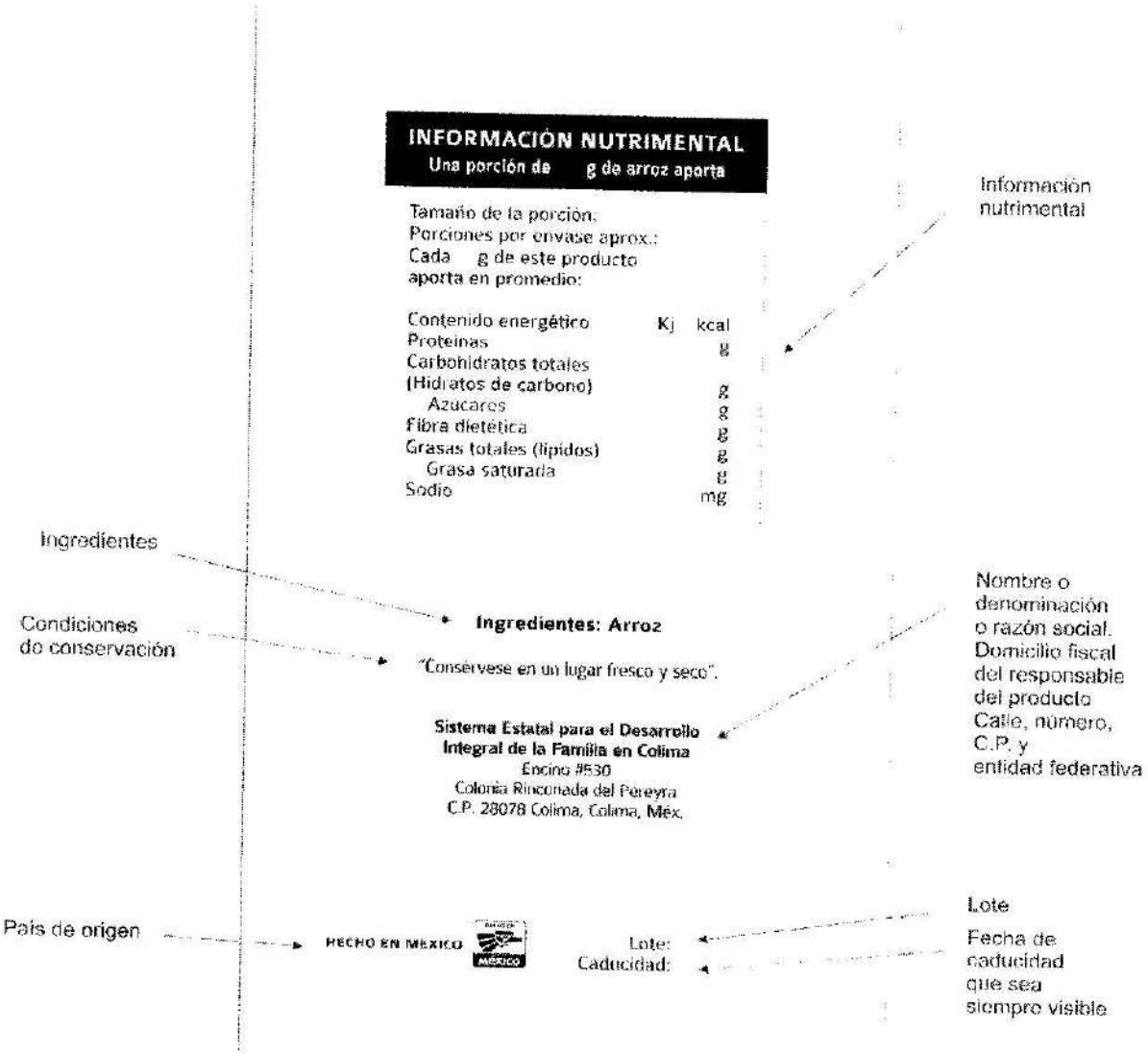
Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO · SALUD · SNDIF · COLIMA · DIF

(1)

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

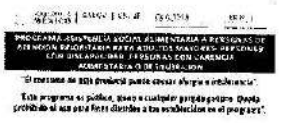
Nombre del programa: Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (Adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición

Anexo 1 "A"

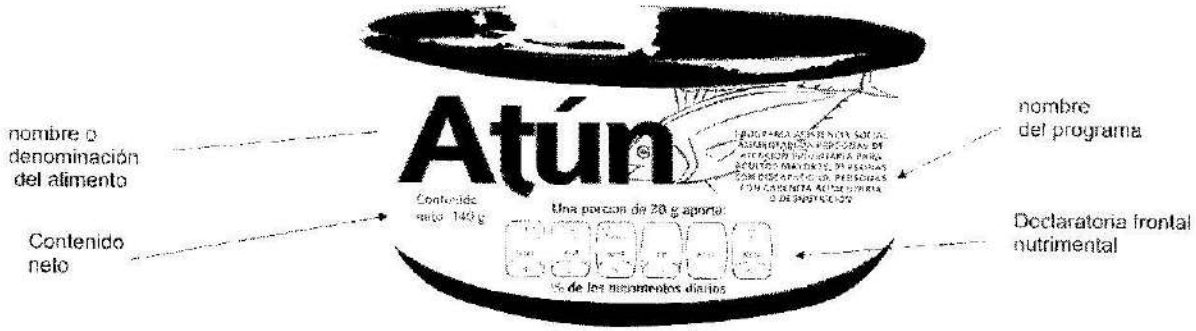

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Una porción de g de arroz aporta
Tamaño de la porción:
Porciones por envase aprox.:
Cada g de este producto aporta en promedio:
Contenido energético Kj kcal
Proteínas g
Carbohidratos totales g
(Hidratos de carbono)
Azúcares g
Fibra dietética g
Grasas totales (lípidos) g
Grasa saturada g
Sodio mg
Información nutrimental
Ingredientes
Ingredientes: Arroz
Condiciones de conservación
"Consérvese en un lugar fresco y seco".
Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Encino #530
Colonia Rinconada del Pereyra
C.P. 28078 Colima, Colima, Méx.
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
País de origen
HECHO EN MEXICO
Lote:
Caducidad:
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

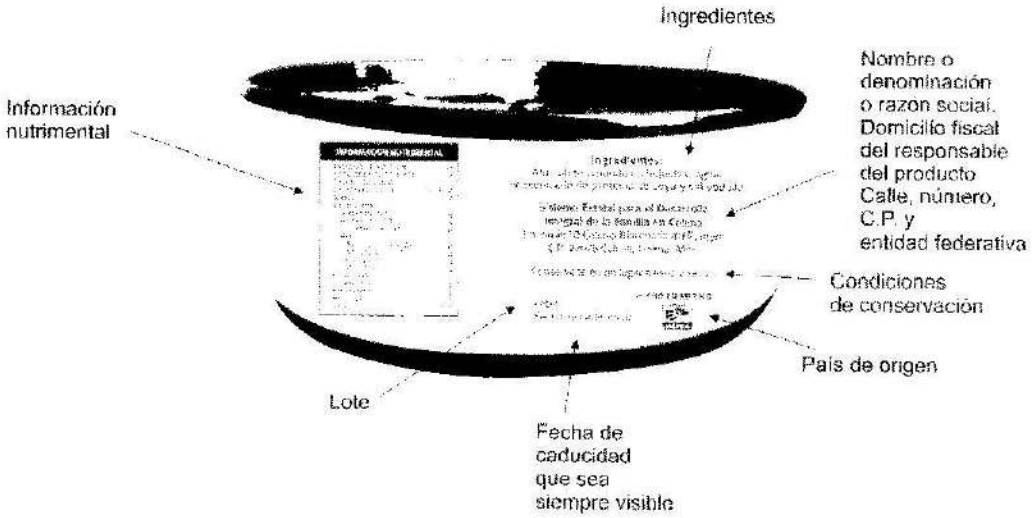
(1)

Anexo 2



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando que no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.





Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

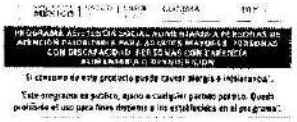
(1)

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

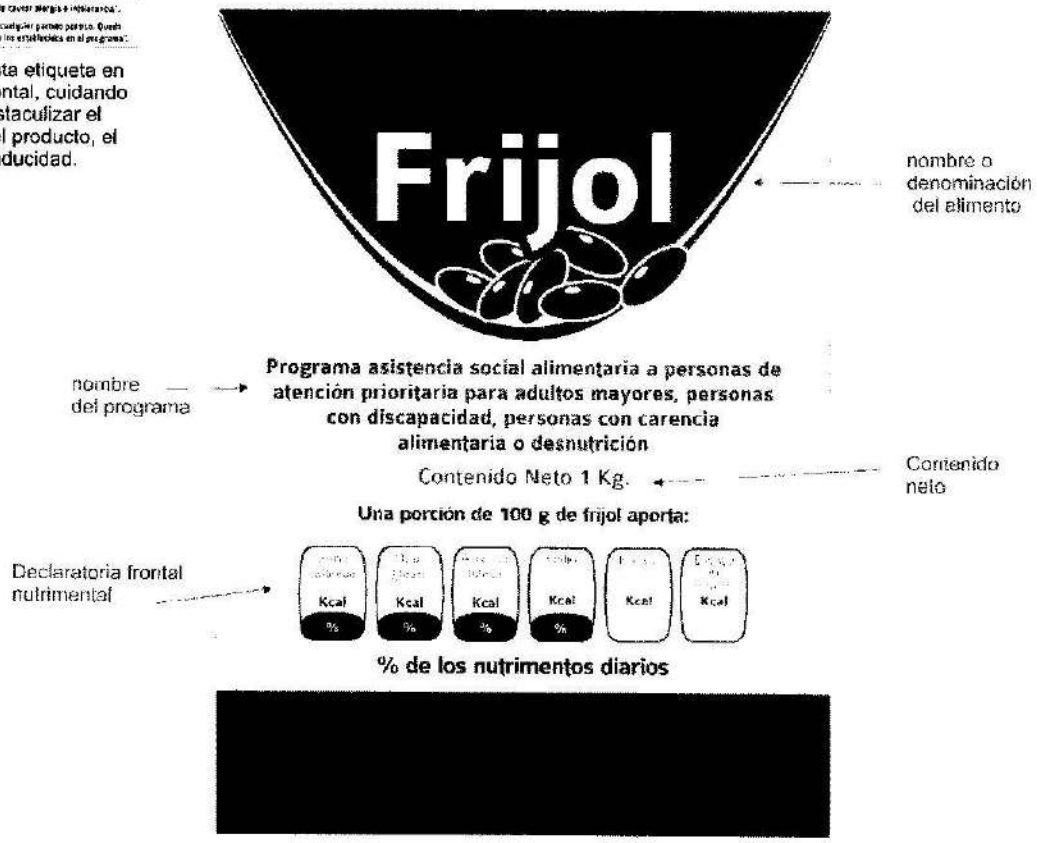
Nombre del programa: Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (Adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición).

Anexo 3

(1)



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando que no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.



Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

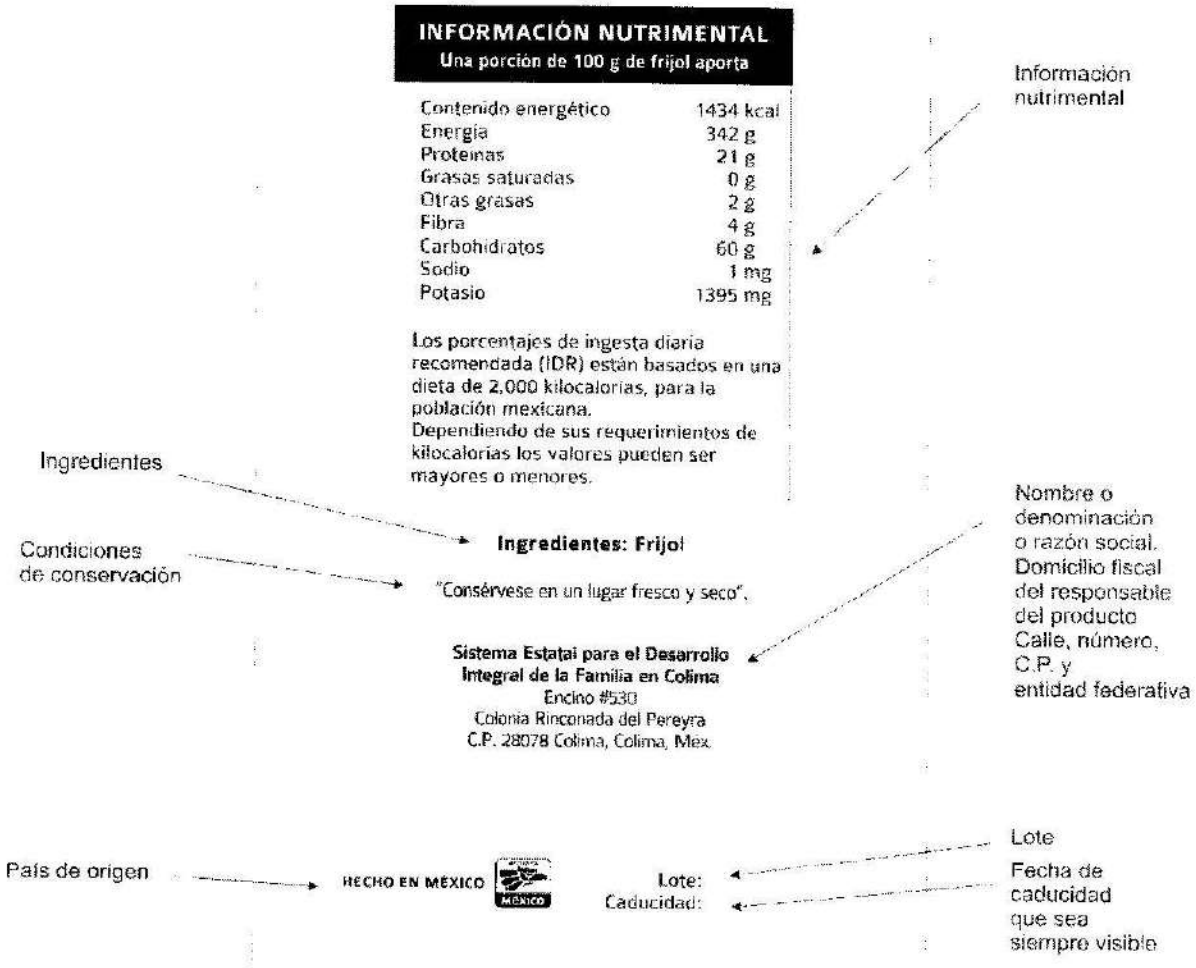
Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

(1)

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

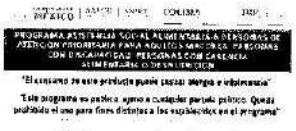
Nombre del programa: Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (Adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición).

Anexo 3 "A"

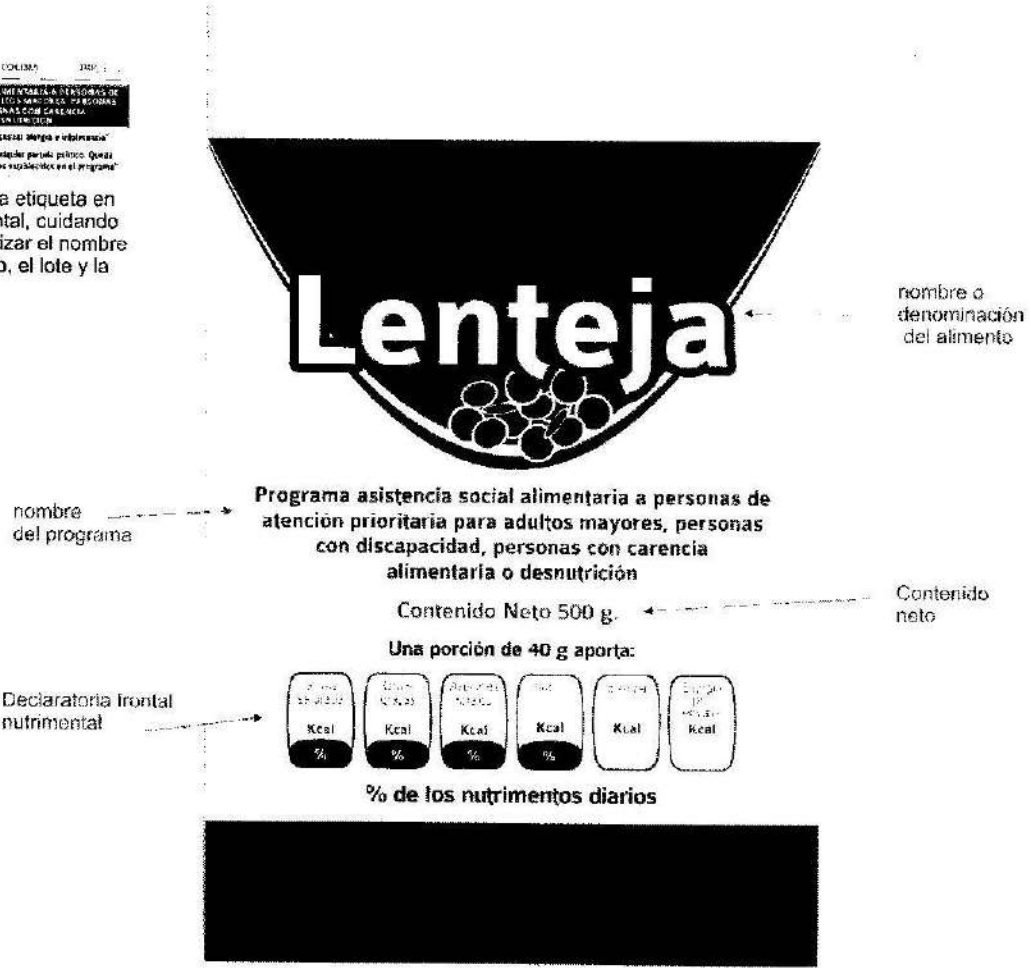

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Una porción de 100 g de frijol aporta
Contenido energético 1434 kcal
Energía 342 g
Proteínas 21 g
Grasas saturadas 0 g
Otras grasas 2 g
Fibra 4 g
Carbohidratos 60 g
Sodio 1 mg
Potasio 1395 mg
Los porcentajes de ingesta diaria recomendada (IDR) están basados en una dieta de 2,000 kilocalorías, para la población mexicana.
Dependiendo de sus requerimientos de kilocalorías los valores pueden ser mayores o menores.
Información nutrimental
Ingredientes
Ingredientes: Frijol
Condiciones de conservación
"Consérvese en un lugar fresco y seco".
Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Encino #530
Colonia Rinconada del Pereyra
C.P. 28078 Colima, Colima, Mex.
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
País de origen
HECHO EN MÉXICO
Lote:
Caducidad:
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

Anexo 4

(1)



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.



Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

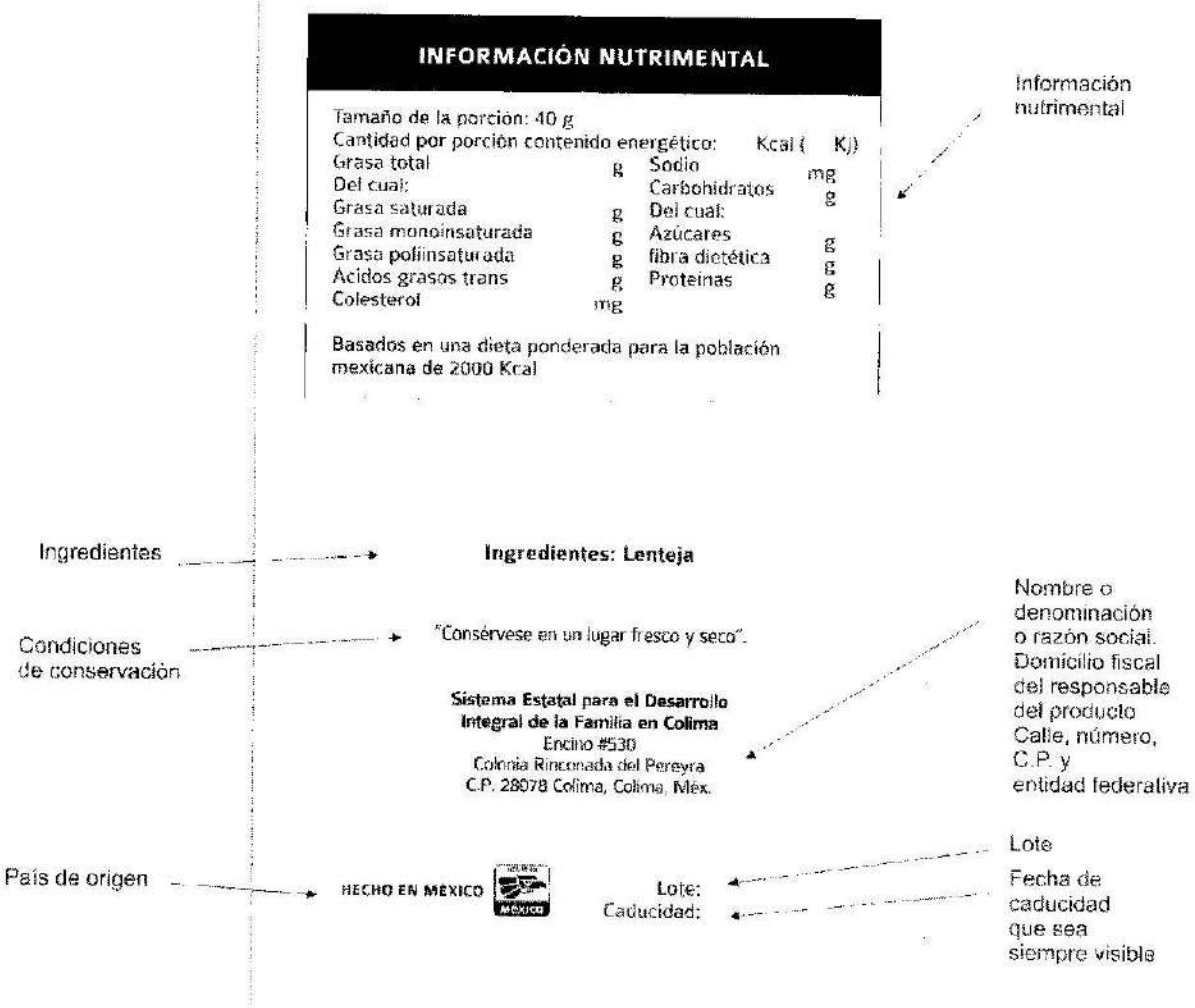
Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

(1)

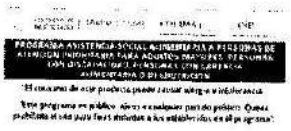
Leyenda PEF: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos establecidos en el programa".

Nombre del programa: Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (Adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición

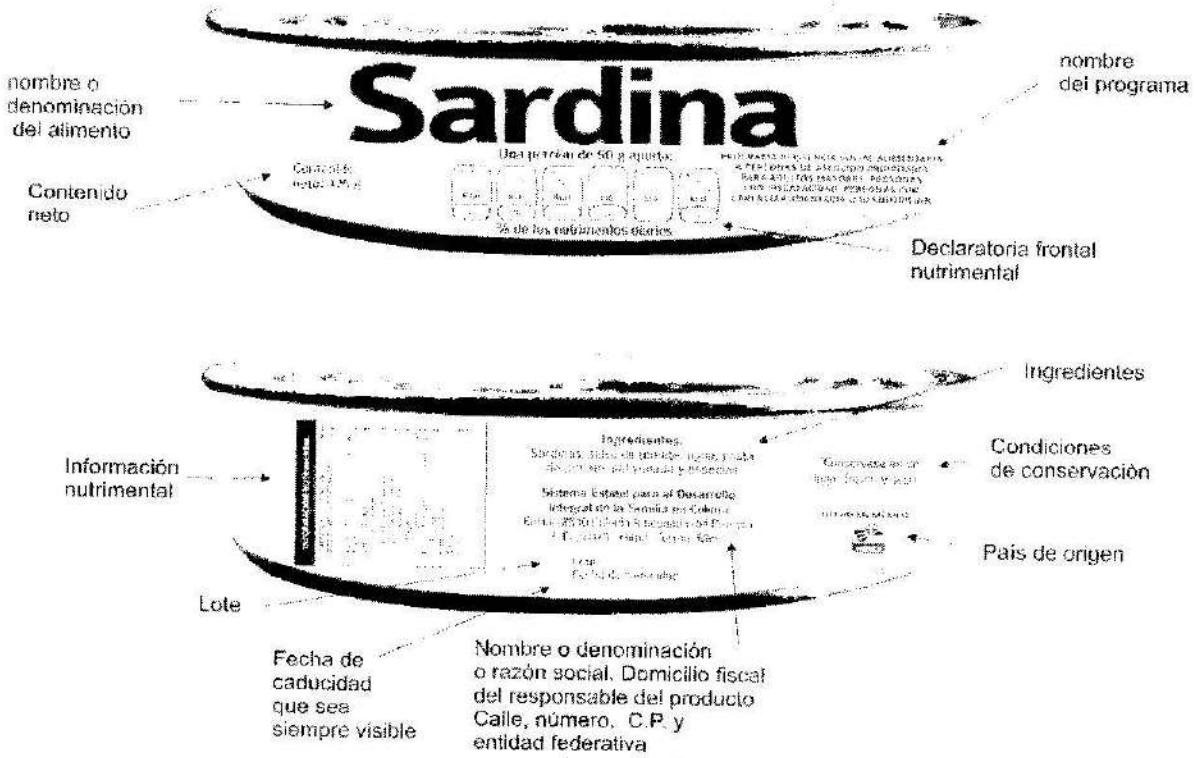
ANEXO 4A


INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Tamaño de la porción: 40 g
Cantidad por porción contenido energético: Kcal (KJ)
Grasa total g
Del cual:
Grasa saturada g
Grasa monoinsaturada g
Grasa poliinsaturada g
Ácidos grasos trans g
Colesterol mg
Sodio mg
Carbohidratos g
Del cual:
Azúcares g
fibra dietética g
Proteínas g
Basados en una dieta ponderada para la población mexicana de 2000 Kcal
Información nutrimental
Ingredientes
Ingredientes: Lenteja
Condiciones de conservación
"Consérvese en un lugar fresco y seco".
Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Encino #530
Colonia Rinconada del Pereyra
C.P. 28078 Colima, Colima, Méx.
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
País de origen
HECHO EN MEXICO
Lote:
Caducidad:
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

(1)



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando que no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.



Anexo 5

Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | COLIMA | DIF

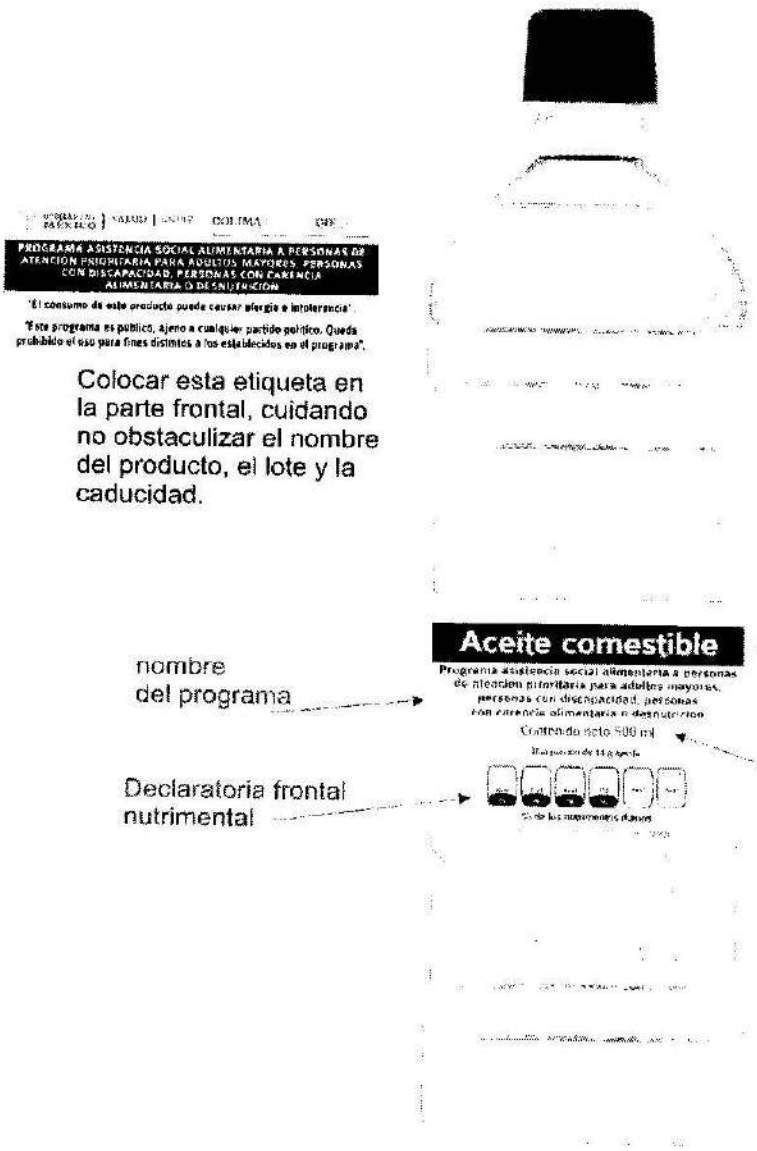
(1)

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

Nombre del programa: Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (Adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición).

Anexo 6

(1)



Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

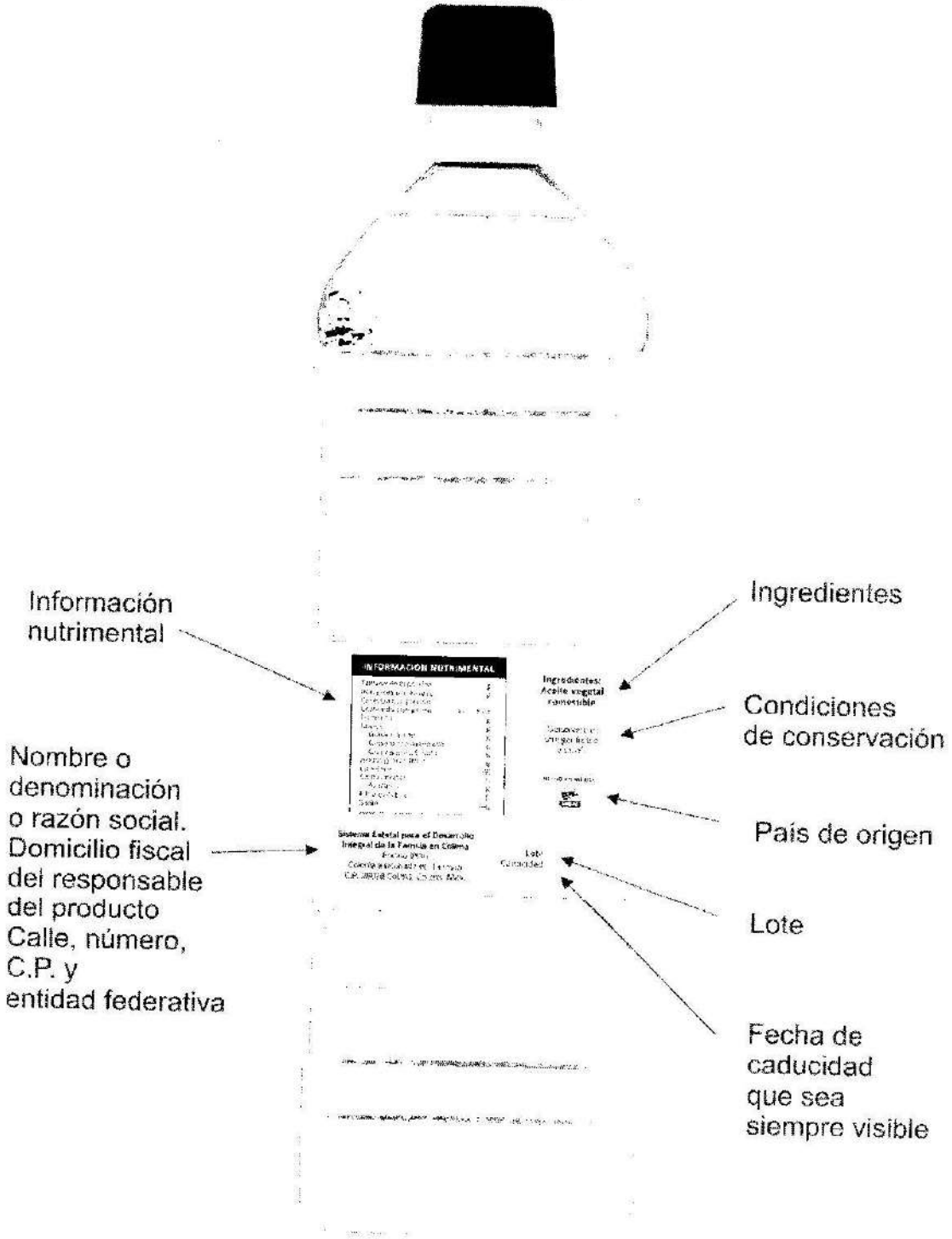
Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO SALUD SNDIF COLIMA DIF

(1)

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

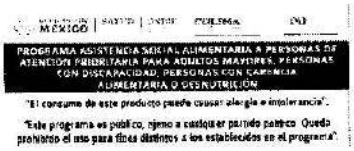
Nombre del programa: Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (Adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición).

Anexo 6 "A"


Información nutrimental
Ingredientes
Condiciones de conservación
País de origen
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Ingredientes:
Aceite vegetal comestible

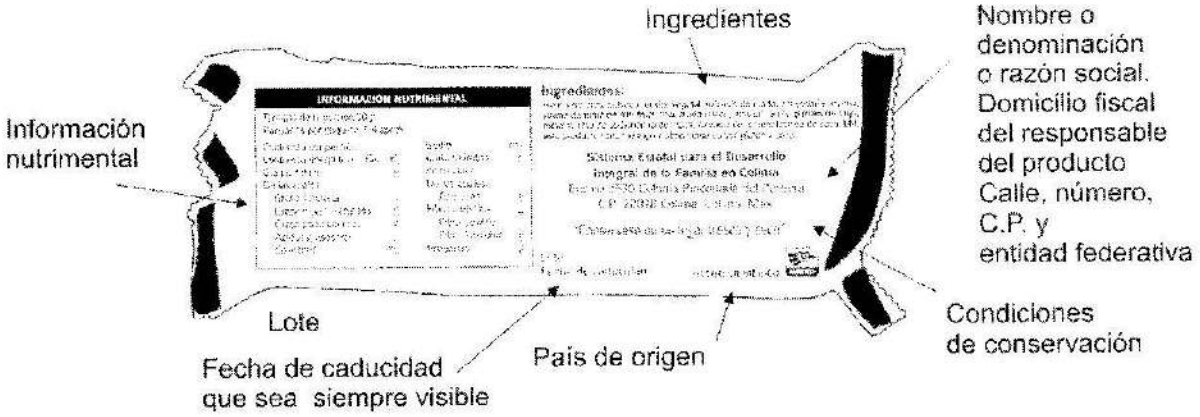
Anexo 7

(1)



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando que no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.





Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

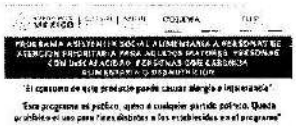
(1)

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

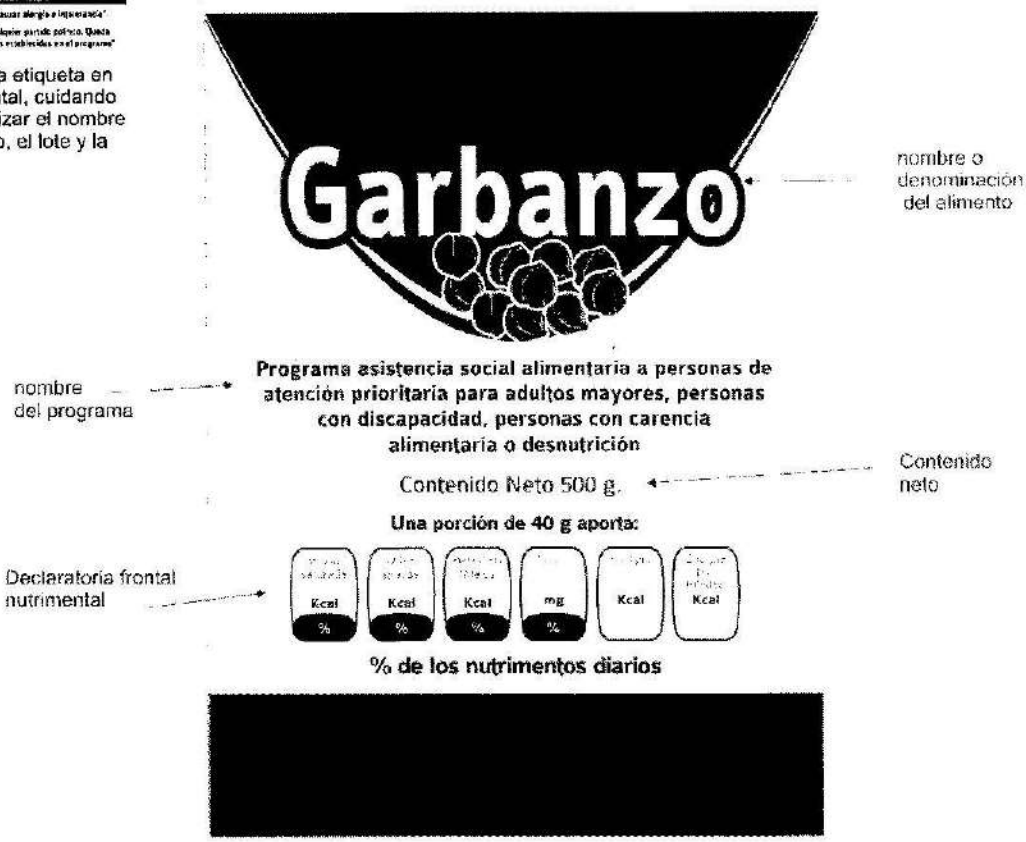
Nombre del programa: Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (Adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición).

Anexo 8

(1)



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.



Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

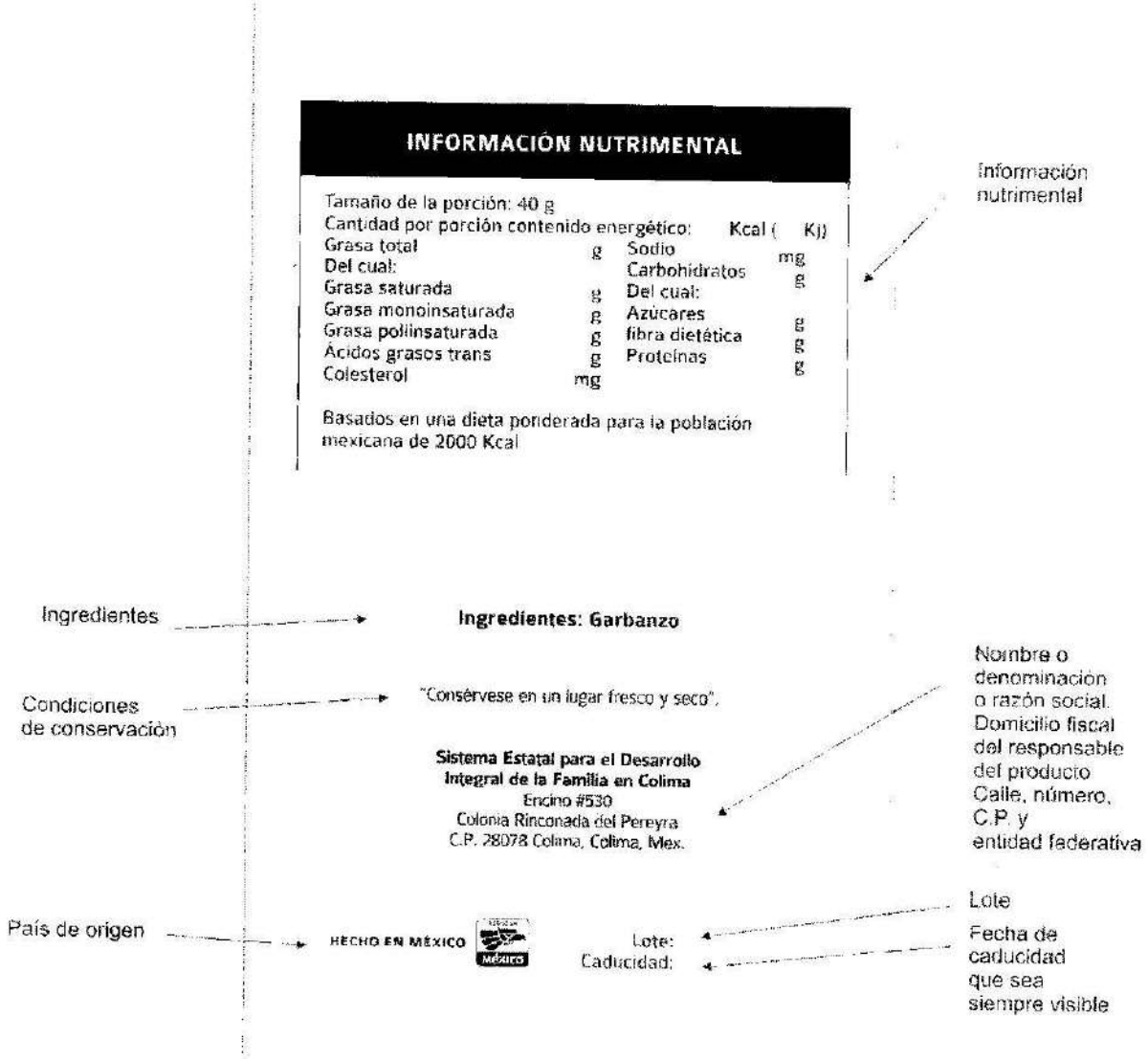
(1) **Logos institucionales:**

GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

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

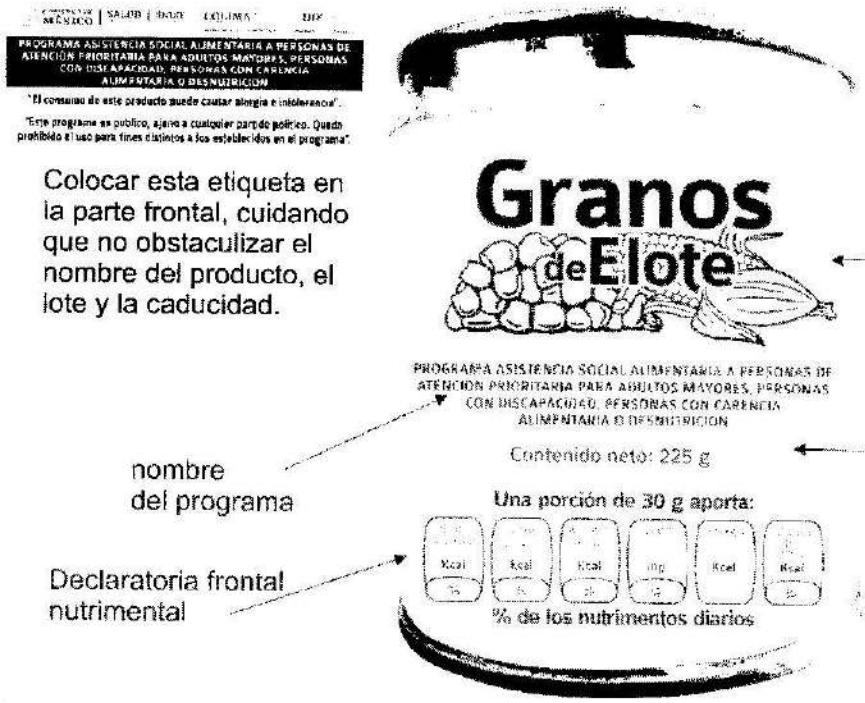
Nombre del programa: Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria para adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición.

Anexo 8 "A"


INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Tamaño de la porción: 40 g
Cantidad por porción contenido energético: Kcal (KJ)
Grasa total g
Del cual:
Grasa saturada g
Grasa monoinsaturada g
Grasa poliinsaturada g
Ácidos grasos trans g
Colesterol mg
Sodio mg
Carbohidratos g
Del cual:
Azúcares g
fibra dietética g
Proteínas g
Basados en una dieta ponderada para la población mexicana de 2000 Kcal
Información nutrimental
Ingredientes
Ingredientes: Garbanzo
Condiciones de conservación
"Consérvese en un lugar fresco y seco".
Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Encino #530
Colonia Rinconada del Pereyra
C.P. 28078 Colima, Colima, Mex.
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
País de origen
HECHO EN MÉXICO
Lote:
Caducidad:
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

Anexo 9

(1)



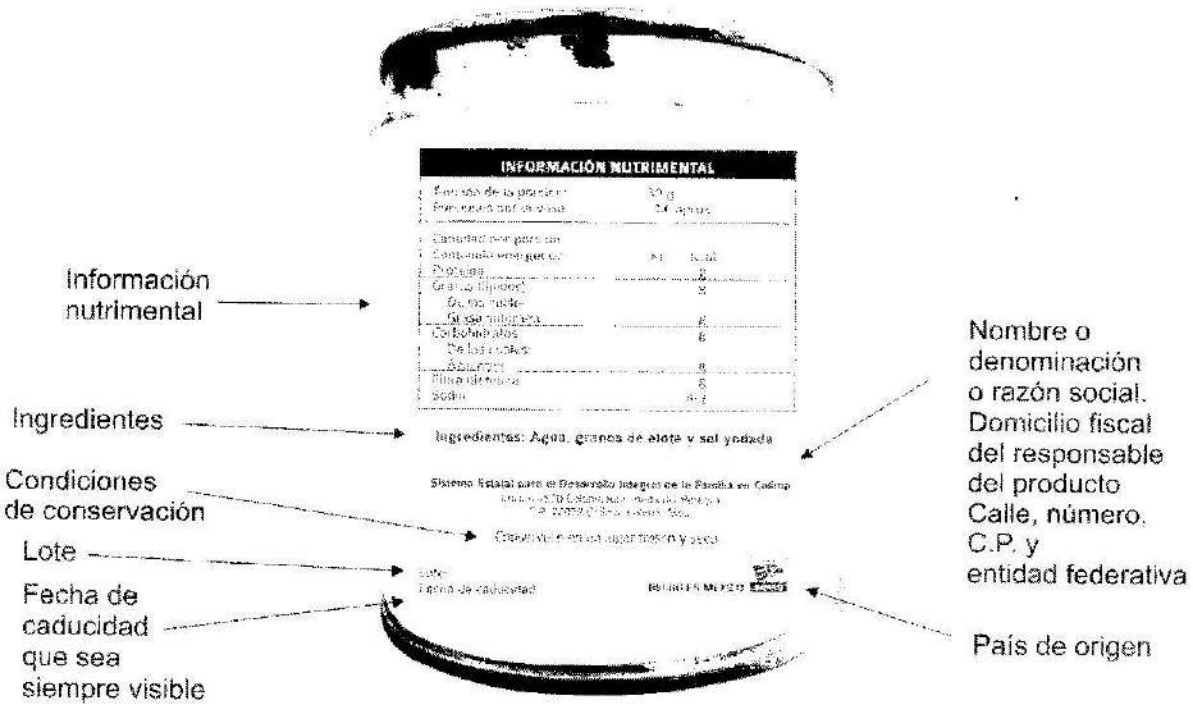
Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

(1) **Logos institucionales:** GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

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

Nombre del programa: Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria para adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición.

Anexo 9 "A"

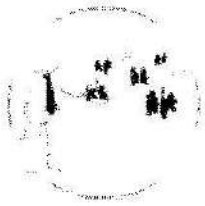

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Información nutrimental
Ingredientes
Ingredientes: Agua, granos de elote y sal yodada
Condiciones de conservación
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número. C.P. y entidad federativa
País de origen

CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA EL PROVEEDOR

Se dan a conocer las bases en la página del DIF Estatal Colima, así como en el Periódico Oficial "El Estado de Colima" las cuales deben de ser adquiridas por los proveedores interesados en participar en dicha licitación, con la finalidad de dar transparencia de los recursos. Antes de decidir si se va seleccionar alguna, se realiza un acto de presentación por parte de los proveedores para ver si los productos o materia prima que ofrece van a tener impacto positivo en la productividad, calidad, competitividad y con ello dar el fallo al ganador de dicha licitación. Para la selección se evalúan varios criterios que a continuación se describen:

Económicos	•Se toma en cuenta el precio de los insumos, los descuentos comerciales, el pago de los gastos ocasionados como transporte, embalaje, carga y descarga, los descuentos por volumen de compra y los plazos de pago.
Calidad	•Los artículos son sometidos a un estudio comparativo de sus características técnicas, análisis de muestras y realización de pruebas.
Plazo de pago	•Las condiciones de pago que se brindan, si se pide pagar el contrato o se ofrecen facilidades para pagar a crédito.
[illegible]	•Tiempo que transcurre desde que se hace el pedido hasta el día de entrega.
[illegible]	•Las garantías que otorga y el periodo de duración de estas.
[illegible]	•El prestigio y las buenas referencias que tiene.
[illegible]	•El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de los insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por el personal capacitado para tal fin. •Estipulado en la EIASADC 2020

Se elige la empresa proveedora que responda a estos criterios de selección, siempre y cuando los productos sean de calidad aceptable, de buenas facilidades de pago y condiciones de entrega adecuadas.

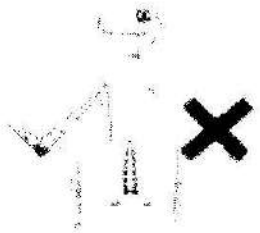


REQUISITOS GENERALES PARA LA PROVEEDURÍA

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.
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 contrala 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. ✓ 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.
Transporte	✓ 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 cargarlos 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.

El establecimiento 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.



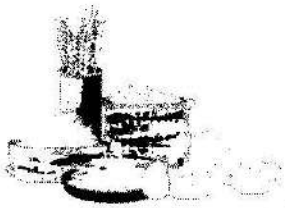
A continuación se muestra la información necesaria y las características principales que deberán cumplirse para el abastecimiento de los insumos de cada uno de los grupos de alimentos de acuerdo a su selección, almacenamiento, transporte y entrega.



Frutas y Verduras

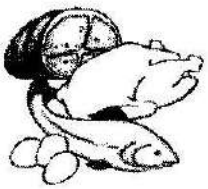
Selección	✓ Las materias primas que evidentemente no sean aptas, deben separarse y eliminarse del lugar, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.
Almacenamiento	✓ Deben almacenarse en un lugar fresco y libre de humedad. ✓ Es importante que las cajas utilizadas para el almacenamiento sean de uso exclusivo y de materiales fáciles de lavar y desinfectar, debiendo descartar la madera en el caso de ser reutilizables. ✓ Las frutas y hortalizas frescas deberán mantenerse a temperaturas bajas en todas las fases, desde el corte hasta la distribución, con el fin de reducir al mínimo la proliferación microbiológica.
Transporte	✓ Seguir las indicaciones generales. ✓ Evitar que los productos se recalienten y pierdan agua. ✓ Es importante que las cajas utilizadas para el transporte de los vegetales sean de un solo uso o bien de materiales fáciles de lavar y desinfectar, debiendo descartar la madera en el caso de ser reutilizables.
Entrega	✓ Cada alimento debe ser revisado antes de su entrega para verificar que se encuentre en perfectas condiciones. ✓ Se rechazará cuando se observen mohos, coloración extraña,

	magulladuras o putrefacción.



Cereales y leguminosas

Selección	✓ Deben presentar una coloración característica y sin mohos.
Almacenamiento	✓ Las materias primas que evidentemente no sean aptas, deben separarse y eliminarse, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones. ✓ Considerar durante el almacenamiento la humedad de equilibrio y la temperatura.
Transporte	✓ Se debe evitar mantenerlos a temperatura ambiente por tiempos prolongados. ✓ Los cereales y leguminosas, deben transportarse según el caso en recipientes de material de superficie lisa y de fácil limpieza, cubiertos y que no entren en contacto con el vehículo.
Entrega	✓ No deben presentar magulladuras, abrasiones o infestaciones. ✓ No deben presentar coloración ajena al producto.



Alimentos de origen animal

Selección	✓ Debe tener color, olor y textura (firme y elástica) característicos. ✓ Debe ser un producto íntegro sin signos de descomposición.
Almacenamiento	✓ Permitir una circulación de aire adecuada en las cámaras de refrigeración y congelación. ✓ Aplicar un programa de limpieza y desinfección de las cámaras y locales. ✓ Vigilar que las cámaras mantengan la temperatura correcta. (Refrigeración 4°C).
Transporte	✓ Todos los procedimientos de manipulación deben ser de tal naturaleza que impidan la contaminación del producto. ✓ Utilizar refrigeradores o si se utiliza hielo debe ser apto para consumo humano. ✓ Nunca transportar la carne junto con otros productos que puedan

	contaminarse. ✓ Evitar el contacto con las paredes o con el suelo del vehículo.
Entrega	✓ Sin signos de descongelación. ✓ Deben de cumplir con las medidas adecuadas de conservación, refrigeración y manipulación, al fin de asegurar la calidad sanitaria de los mismos a lo largo de toda su comercialización.



Abarrotes

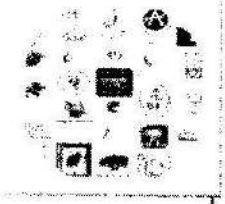
Selección	✓ En el caso de latas, deben ser íntegras, se rechazan las que presenten alguna de las siguientes características: abombadas, oxidadas, con fuga y abolladas. ✓ En caso de condimentos, estos deben estar íntegros y de buena apariencia, olor y textura. ✓ El resto de los insumos, como productos embotellados y embolsados, deben ser de aceptable calidad y presentación.
Almacenamiento	✓ Debe existir una separación y clasificación entre cada uno de los productos de abarrotes, esto evitando la contaminación. ✓ Los insumos deben colocarse de tal manera que en las mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie se encuentre limpia y libre de contaminación. ✓ En el caso de los insumos que pueden perder sus características principales tales como tostadas y galletas, tener un anaquel especial ✓ para ellos, esto para evitar perder su presentación principal.
Transporte	✓ No transportar los insumos con alimentos que provoquen la contaminación del mismo. ✓ El vehículo debe contar con un diseño de ventilación para permitir el paso del aire. ✓ Utilizar dependiendo el insumo, diferentes empaques como: cajas, ✓ costales y bolsas, adecuándose a sus necesidades.
Entrega	✓ Verificar que la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente no esté próxima a vencerse.

ETIQUETADO:

Del producto, de acuerdo a La información contenida en las etiquetas de los alimentos debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de

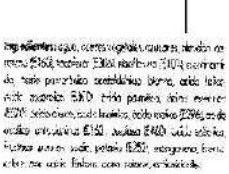
etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados, Información comercial y sanitaria.

Los requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria son los siguientes (a menos de que se trate de especias y de hierbas aromáticas, los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm2 podrán quedar exentos de la lista de ingredientes e instrucciones de uso):



1. Nombre o denominación del producto.

Debe indicarse el nombre de uso común, o bien, emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del alimento, que no induzca a error o engaño a las personas que lo consumen. En el caso de que haya sido objeto de algún tipo de tratamiento, se puede indicar el nombre de éste.



1..1 Lista de ingredientes.

1. Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".

2. Los ingredientes deben enumerarse por orden Cuantitativo decreciente.

3. Se debe 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 ser incluido todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes y se debe utilizar su nombre común.



1..1.1 Contenido neto.

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.



1..1.1.1 **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.



1..1.1.1.1 ***País de origen.***

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



1..1.1.1.1.1 ***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.



1..1.1.1.1.1.1.1 Fecha de caducidad o de consumo preferente.

Debe cumplir con lo siguiente:

- El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses

- El mes y el año para productos de duración superior a tres meses

La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.

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.

1..1.1.1.1.1.1.2 Información nutrimental.

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

a) Contenido energético;

b) Cantidad de proteínas;

c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a azúcares.

d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada; 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

1..1.1.1.1.1.1.3 Presentación de la 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 sólo una porción.

SNDIF

1.1.1.1.1.1.4 Logo DIF Nacional.

Los etiquetados de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de DIF Nacional.

COLIMA

1..1.1.1.1.1.1.5 Logo de Gobierno del Estado:
El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de Gobierno del Estado de Colima.

SALUD

1..1.1.1.1.1.1.6 Logo Secretaría de Salud.
Los etiquetados de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de la Secretaria de Salud Federal.

1..1.1.1.1.1.1.7 Logo Gobierno de México
Los etiquetados de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de Gobierno de México.

DIF

ERNO DE
EXICO

1..1.1.1.1.1.1.8 Logo DIF Estatal Colima.
El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de DIF Estatal Colima.

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" (PEF 2020).

COLIMA

"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo". Será únicamente para los productos que maraca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010



1..1.1.1.1.1.1.10 Presentación de los requisitos obligatorios.

Las etiquetas deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento del consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.

Se debe indicar siempre en lo individual la leyenda "No etiquetado para su venta individual", cuando éstos no tengan toda la información obligatoria o una frase equivalente.

Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información aplicable, a menos de que la etiqueta del envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.



1..1.1.1.1.1.1.11 Instrucciones para el uso.

La etiqueta debe contener las instrucciones de uso cuando sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

Descripción:

Granos de arroz super extra pertenecientes a la familia de las gramíneas, género Oryza, especie sativa, a los cuales se les ha quitado las cáscaras, todos los gérmenes y las cutículas que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco.

Características fisicoquímicas	
Contenido neto	1 kg
Marca	Indefinida
Humedad (%)	Mínimo 10 Máximo 14

Contaminantes Químicos	**Límites Máximos**
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

Características de los grados de calidad	**Límites Super extra**
%	
Grano entero	Mínimo 92
Grano quebrado	Máximo 8
Contrastanes	**0.50**
Afines	**2.0**
Insectos microorganismos	**1.0**
Manchados por calor	1.0
Palay	0.005 max

Mal pulidos	**2.000**
Cutícula roja	**1.000**
Estrellado	7.500 max
Yesosos	4.000

- **Impurezas y materia extraña:** Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5 % de impurezas y materia extraña en peso, y de éste parámetro, no más del 0.3 % de semillas de maleza. Lo anterior se verifica de acuerdo a lo establecido en el inciso 7.3. 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.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.
- El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el mismo. (NMX-FF-035-SCFI-2005)
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-248-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.

Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 6 y 6A).
La tinta no debe contener plomo.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009,
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.	Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.	Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.

Descripción

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de las especies Thunnus albacares (aleta amarilla) entre otros, pudiendo ser en trozos, inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto ya sea por agua o por aceite, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, será envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

Características Físicas	Límites
Contenido neto	140g
Masa drenada	100g

Características Fisicoquímicas	
	Por cada 100 g de atún en agua drenado*
Proteínas (g)	Mínimo 20%
Sodio (mg)	400 mg/100g Máximo

* Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

Características Microbiológicas	Límites
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofflicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Metales pesados	Límites máximos(mg/kg)
Cadmio	0.5
Metil Mercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100
Histamina	100

*Sólo para enlatado

Características Sensoriales	Límites
Color	Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos.
Olor	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor	Característico del producto libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Apariencia/Aspecto	En trozos, que cumpla con lo establecido en la NOM-084-SCFI-2004.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

- **Materia Extraña:** El producto debe estar exento de materia extraña.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **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. Debe quedar

herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.

- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 15)
  La tinta no debe contener plomo.
- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/Aspecto	Color, olor, sabor, aspecto, textura de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, textura aspectos, diferentes a los establecidos.
Envase	Íntegro, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en las	Abombadas, oxidados, con fuga. Abolladas en costuras

	costuras y/o en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.	y/o engargolado en cualquier parte del cuerpo de la lata.
Fecha de caducidad o consumo preferente	Vigente.	Vencida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencia	Clave
Atún y Pescados similares en aceite enlatados.	NMX-F-220-SCFI-2011
Información comercial-especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados	NOM-084-SCFI-1994
Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	NOM-242-SSA1-2009
Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva.	CODEX STAN 70-1981
Productos pre envasados-contenido neto tolerancias y métodos de Verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995
Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.	

Descripción

Grano perteneciente a la familia fabáceae de la subfamilia papilonoidea, género phaseolus y especie vulgaris L son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje. Son hierbas rastreras y trepadoras con folios de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre.

Características Fisicoquímicas	Limite
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)

Categoría	Extra
Impureza y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afine	1.00
total	1.5

Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Sensoriales	**Limites**
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	[redacted]

- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **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 contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el **punto 7 Leyendas**. Incluyendo **("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y** la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 9 y 9A).
  La tinta no debe contener plomo.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre

del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/Aspecto	Color, olor. Y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencia	Claves de las normas
Fabáceas – frijol (phaseolus vulgaris L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
Norma del Codex para determinadas legumbres.	Codex Stan 171-1989
Información comercial- Declaración de Cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSAI-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	

Descripción:
Se obtiene en forma de semillas de la planta (cicer arietinum) pertenece a la familia Fabaceae de la Viviana bivalva con una o dos semillas en su interior siendo éstas algo arrugadas. La planta tiene dos catiledones grandes diferenciándose de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido en grasa.

Características fisicoquímicas	Limites
Contenido neto	500g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)

*CODEX STAN-171-1989

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)
	Extra
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05

Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedad	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.5
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchadas	0.50
Ampolladas	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00

NMX-FF-038-SCFI-2016

Características sensoriales	**Límites**
Color	Característico del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.
Olor	Característicos del producto sin exhibir olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Semillas del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.

Metales pesados	**Límites máximos**
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

CODEX Alimentarius

- **Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la Tabla de Especificaciones de calidad y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.

  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

- **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
  El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-248-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 10 y 10 A).
  La tinta no debe contener plomo.
- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/Aspecto	Color y aspecto de acuerdo a las características sensoriales	Olor, aspecto diferentes a las establecidas

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

NOM-251-SSA1-2009

Normas de Referencia	Clave
Fabáceas – Frijol (Phaseolus vulgaris L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016.
Norma del Codex para determinadas legumbres	CODEX STAN 171-1989
Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	

Descripción:
La **lenteja** (Lens esculenta) es una leguminosa que pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae. Las semillas son de forma aplanada y pueden variar de tamaño desde 3 a 8mm. Las presentes especificaciones se realizan para grano de lenteja pre envasado o a granel destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en territorio nacional.

Características fisicoquímicas	Límites
Contenido neto	500g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)

*CODEX-STAND-171-1989

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)
	Extra
Impureza y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	

Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.5
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plagas	0.00

NMX-FF-038-SCFI-2016

Características Sensoriales	**Limites**
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores a humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Semilla del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial.

CODEX- Alimentarius

Metales pesados	**Límites mg/kg**
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

- **Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la Tabla de Especificaciones de calidad y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.
- **Plaguicidas y contaminantes:** los granos de lenteja destinados al consumo humano, en ningún caso debe de aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública. Deben de estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia. NMX-FF-038-SCFI-2016.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
  El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-248-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 12 y 12 A).
  La tinta no debe contener plomo.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009,
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor y aspecto diferentes a las establecidas.
Envase	Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencias de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferentemente	Vigente.	Vencida.

Normas de referencia	Clave
Fabáceas - Frijol (Phaseolus vulgaris L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
Norma del Codex para determinadas legumbres	Codex Stan 171-1989
Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
¡Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos!	CODEX-193-1995, enmendada 2018
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	

Descripción:
Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: Sardinops spp., Etrumeus spp., Engraulis spp., Opisthonema spp., Trachurus spp., y salsa

de tomate como medio de cobertura, envasado en recipientes herméticamente cerrados, aplicando un tratamiento térmico para destruir o inactivar todos los microorganismos que pongan en peligro su inocuidad.

Características Físicas	Limites
Contenido neto	425g
Masa drenada	255 g

Sodio*	Máximo 400 mg/100g de alimento
Proteína	Mínimo 18 %

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente

Características Microbiológicas	Limites
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Mesofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

Características sensoriales	Limites
Color	Características de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación y adulteración.
Olor	Características de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación y adulteración.
Sabor	Agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Textura	Firme, suave, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

Contaminantes y metales pesados	Limite
Cadmio	0.5 mg/kg
Metil Mercurio	0.5 mg/kg
Plomo	1.0 mg/kg
Estaño*	100 mg/kg
Histamina	100 mg/kg

*solo para enlatado

Aditivo
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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

- **Materia extraña:** El producto debe de estar exento de materia extraña.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales

como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

- **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. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del alimento.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-248-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

  Información comercial.

  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.

  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el **punto 7 Leyendas**. Incluyendo **("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").** **Y** la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.

  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 14).

  La tinta no debe contener plomo.
- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre

del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.

- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ Aspecto.	Color, olor, sabor, textura, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, textura, diferentes a las establecidas.
Envase.	Integro, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas con costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.
Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente.	Vencida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencias	Claves
Productos de la pesca - Sardinas Pescados Similares Enlatados Especificaciones.	NMX-F-179-SCFI-2001
Norma del Codex para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva	CODEX STAN 94-1981
Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	NOM-242-SSA1-SSA1-2009.
Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012.	NOM-130-SSA1-1995
Productos pre envasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación	NOM-002-SCFI-2011
Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Pre envasados-Información Comercial y Sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.	

Descripción:
Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometidos a procesos de limpieza, pre-cocción y laminado, adicionados o no de aditivos.

Características Fisicoquímicas	Límites
Contenido neto	1Kg

Actividad enzimática	Negativa
Humedad % (m/m)	Máximo 12 %
Porcentaje de ácidos grasos libres (%)	Máximo 10
Cenizas (%)	Máximos 2.0
Presencia de cascarilla	Máxima 4 piezas en 50g
Por cada 100g de avena en hojuelas*	
Energía (kcal)	365 Máximo
Proteínas (g)	10 **Mínimo**
Lípidos (g)	6.5 Máximo
Hidratos de carbono (g)	67 Máximo
Fibra Cruda (%)	6 Mínimo
Extracto etéreo %	Mínimo 5.0

*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

Características Microbiológicas	**Límites**
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo 100 UFC/g
Coliformes totales	Máximo 10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella en 25g	Negativo

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Contaminantes y metales pesados	**Límites máximos**
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

Características Sensoriales	**Límites**
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales.
Apariencia/Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.

Textura	Firmes y secas al tacto.

- **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 exento de sus excretas, en 50 g de producto. (NOM-247-SSA1-2008).
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
  El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **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.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-248-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el **punto 7 Leyendas**. Incluyendo **("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").** Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, **(Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 7 Y 7A).
  La tinta no debe contener plomo.
- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la –Norma Oficial Mexicana **NOM-251SSA1-2009.**

- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetro	Aceptación	Rechazo
Apariencia /aspecto	Color, olor, sabor, aspecto, textura de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor, aspecto, textura diferente a las establecidas.
Envase	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.	Vencida.

Normas de referencia	Clave
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.	NOM-247-SSA1-2008
Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-289-NORMEX-2014
Norma del Codex para la avena	CODEX STAN 201-1995
Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
Productos pre envasados-contenido neto- Tolerancias y Métodos de Verificación.	NOM-002-SCFI-2011.
Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.	

Descripción:

Al producto elaborado a partir de tortilla o masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a un proceso de horneado, freído, deshidratado o cualquier otro, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente.

La deshidratación a que se someten las tortillas que se utilicen para elaborar tostadas no debe hacerse en áreas descubiertas o a la intemperie que las expongan en contacto con materiales extraños o fauna nociva.
La masa debe estar limpia, fresca y haber sido elaborada en el transcurso del día, no debe presentar sabores o aromas agrios.

Contenido neto	21 pzas

Características Fisicoquímicas:

Especificaciones	Límite máximo g /100g
Humedad	9.0
Proteína cruda	9.5
Grasas	1.2
Cenizas	1.5
Fibra bruta	2.6
Hidratos de carbono	Calculados por diferencia

***El plomo es un elemento altamente tóxico es por ello que entre menor sea la cantidad en el alimento es más seguro para el consumidor.**

Características sensoriales	Límites
Color	Amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o rancidez.
Apariencia/Aspecto	Producto de acuerdo a la variedad comercial.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o rancio.

Características Microbiológicas	Límite Máximo UFC/g
Mesofilicos aerobios	10,000
Coliformes totales	30
Hongos	300

Contaminantes químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	12 µg/kg

- **Materia extraña:** No más más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así, como de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo para la salud del consumidor. En 50 g
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo 4 meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
  Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
  Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

- **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 contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no deben haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 18 y 18 A).
  La tinta no debe contener plomo.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo

Apariencia.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase.	Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente.	Vencida.

NORMAS DE REFERENCIA	
Acuerdo por el que se determinan los Aditivos y Coadyuvantes en Alimentos, Bebidas y Suplementos Alimenticios, su uso y Disposiciones Sanitarias	
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos envasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
NOM-247-SSA1-2008	NOM-187-SSA1/SCFI-2002

Descripción:

Cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacil- gliceroles y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, canola, cártamo, 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 por refinación química o física, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Características físico-químicas	Mínimos	Máximos
Contenido neto	500ml	
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), en %	-	0.05
Humedad y materia volátil en %	-	0.05
Color (escala Lovibond)	-	30-3.5R
Índice de peróxido, en meq/kg	-	1.0
Prueba fría a 273 °K (0°C), (horas)	5.5	-
Impurezas insolubles en %	-	0.02
Ácidos grasos trans %	-	3.5

Aditivos.: Los permitidos por la Secretaria de Salud en las cantidades que se señalan en la siguiente tabla:

Antioxidante	% Máximo
Tocoferoles	0.03
Galacto de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Ácido cítrico o ácido fosfórico	0.005 % máximo)
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA Y BHT sin exceder limites individuales	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02

Contaminantes químicos:

El producto objeto de esta norma no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.

Características fisicoquímicas	Limites Máximo
Índice de peróxidos	1.0 meq / jg

Contaminantes químicos	Límite Máximo mg /kg
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1
Antioxidante sinérgico	0.005

Antioxidantes sinérgicos	Máximo
Acido critico o ácido fosfórico grado alimenticio	50 mg/kg

Sensoriales	Limites
Olor	Característico, ligero no desagradable, exento de olores extraños a rancios.
Sabor	Característico, ligero no desagradable exento de sabores extraños o rancios.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293 K (20°C).

- **Materia extraña:** deberá de estar libre de cualquier materia extraña.
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales

como mínimo seis meses a partir de la fecha de la recepción en el SEDIF O SMDIF del alimento.
Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

- **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 producto objeto de esta norma, se debe envasar en recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
  Información comercial.
  Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
  Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo ("Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.
  Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 17 y 17 A).
  La tinta no debe contener plomo.
- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009,
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre

del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.

- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

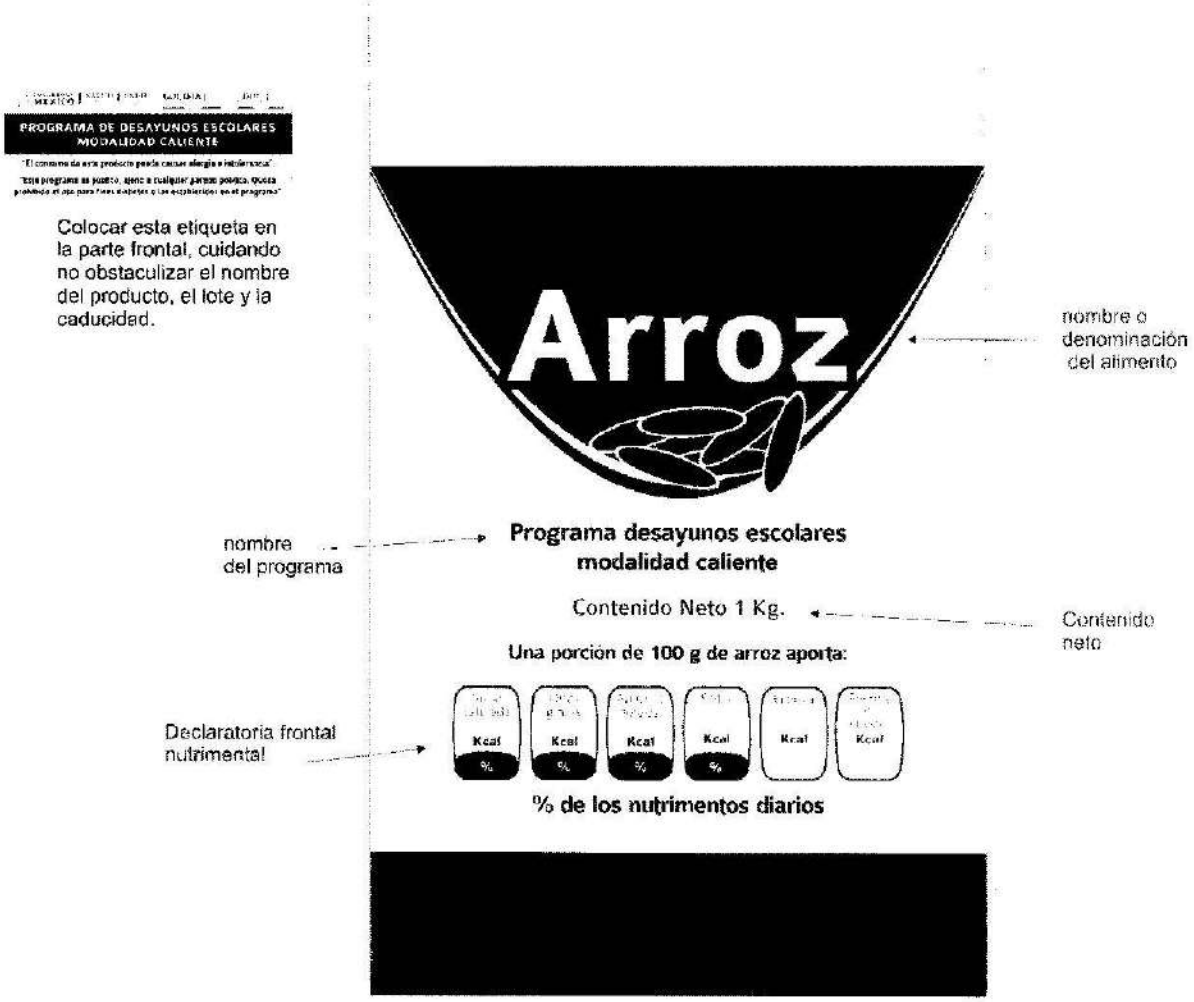
Parámetros	**Aceptación**	**Rechazo**
Apariencia.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase.	Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente.	Vencida.

NORMAS DE REFERENCIA	
nmx-f-101-scfi-2012	nmx-f-017-scfi-2005
nmx-f-211-scfi-2012	nmx-f-089-scfi-2008
nmx-f-116-scfi-2012	nom-002-scfi-1993
nmx-f-154-scfi-2010	nom-051-scfi/ssa1-2010
nmx-f-225-scfi-2006	nmx-f-012-scfi-2005
nx-f-074-scfi-2006	nmx-f-089-scfi-2008
nmx-f-075-scfi-2006	nmx-f-101-scfi-2006
nmx-f-154-scfi-2005	nmx-f-156-scfi-2006

Elaboró L.N Sergio Magaña Peña
Calidad e inocuidad de los alimentos

Revisó C.P Rosana Inés Barbosa Reyes
Coordinador de los programas alimentarios

ANEXO 1



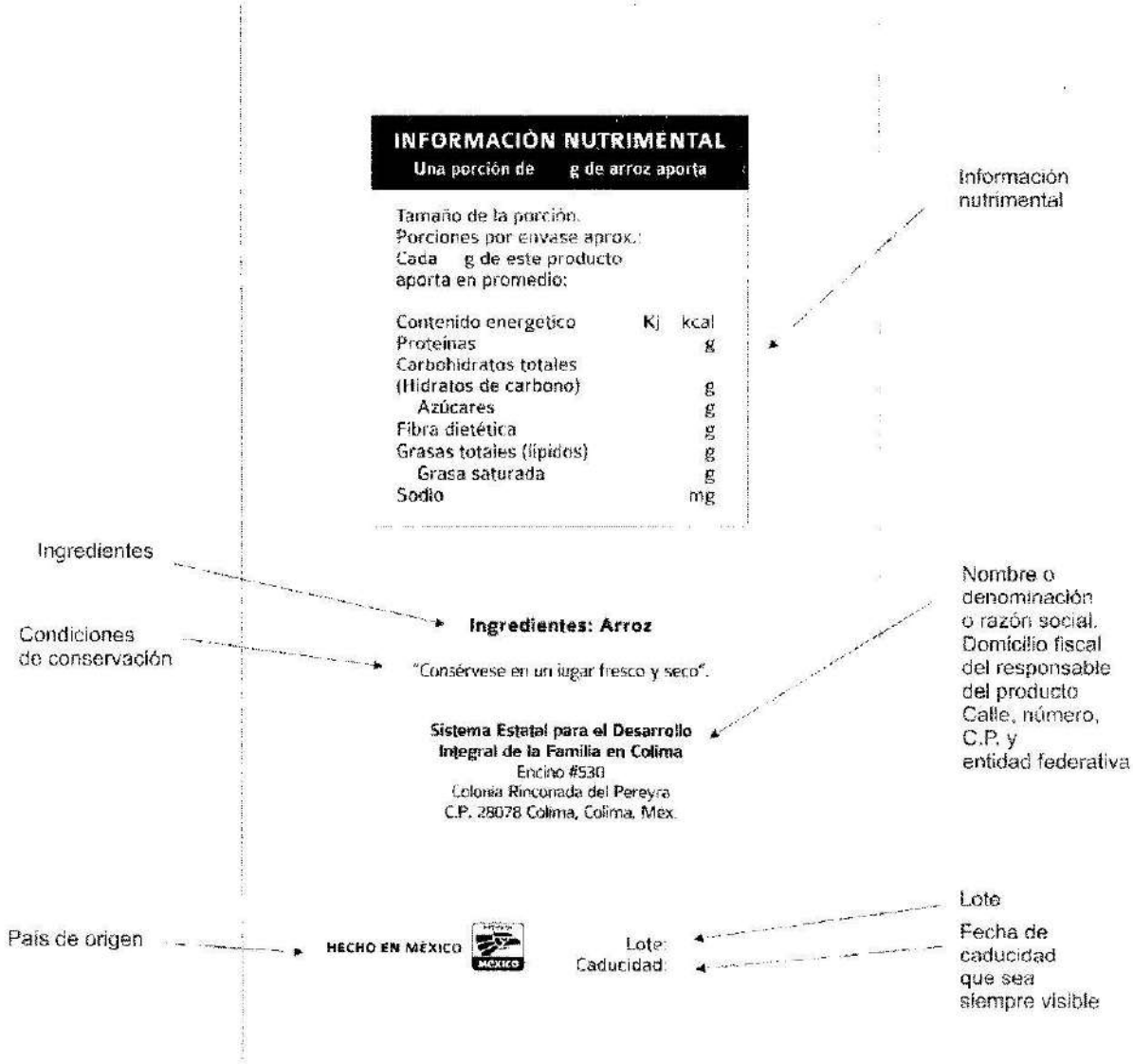
Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO SALUD COLIMA DIF

(1) **Leyenda PEF:** "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos establecidos en el programa".

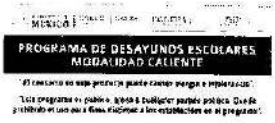
Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad caliente)

Anexo 1 "A"

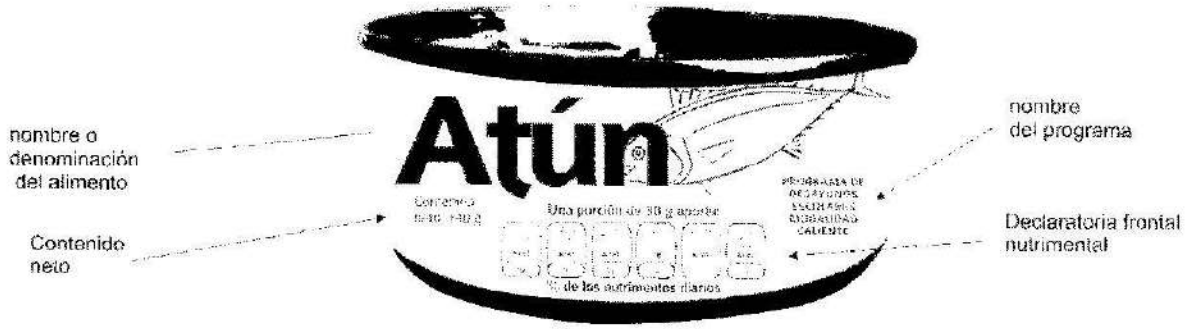

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Una porción de g de arroz aporta
Tamaño de la porción.
Porciones por envase aprox.:
Cada g de este producto aporta en promedio:
Contenido energetico Kj kcal
Proteínas g
Carbohidratos totales (Hidratos de carbono) g
Azúcares g
Fibra dietética g
Grasas totales (lípidos) g
Grasa saturada g
Sodio mg
Información nutrimental
Ingredientes
Ingredientes: Arroz
Condiciones de conservación
"Consérvese en un lugar fresco y seco".
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Encino #530
Colonia Rinconada del Pereyra
C.P. 28078 Colima, Colima, Mex.
País de origen
HECHO EN MÉXICO
Lote:
Caducidad:
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

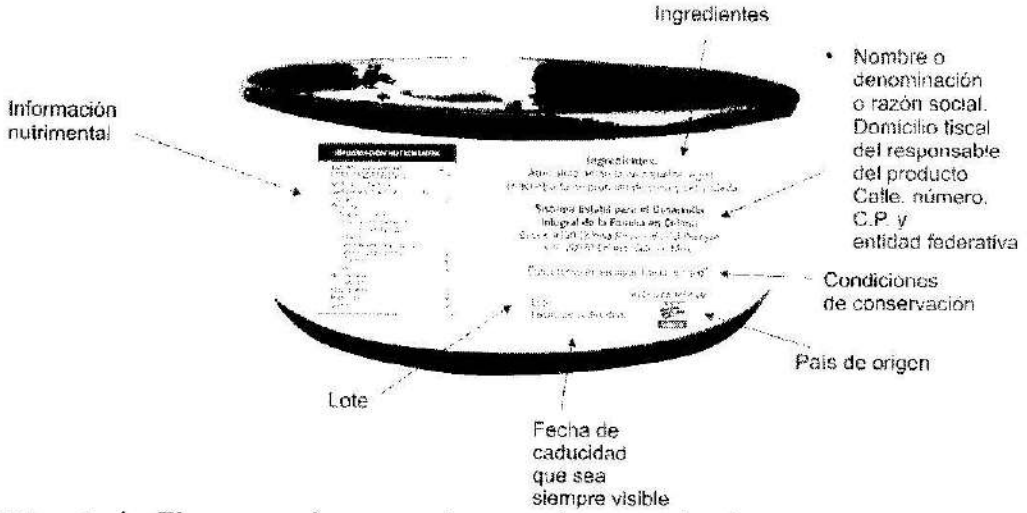
Anexo 2

(1)



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando que no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.





Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

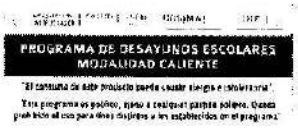
(1)

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

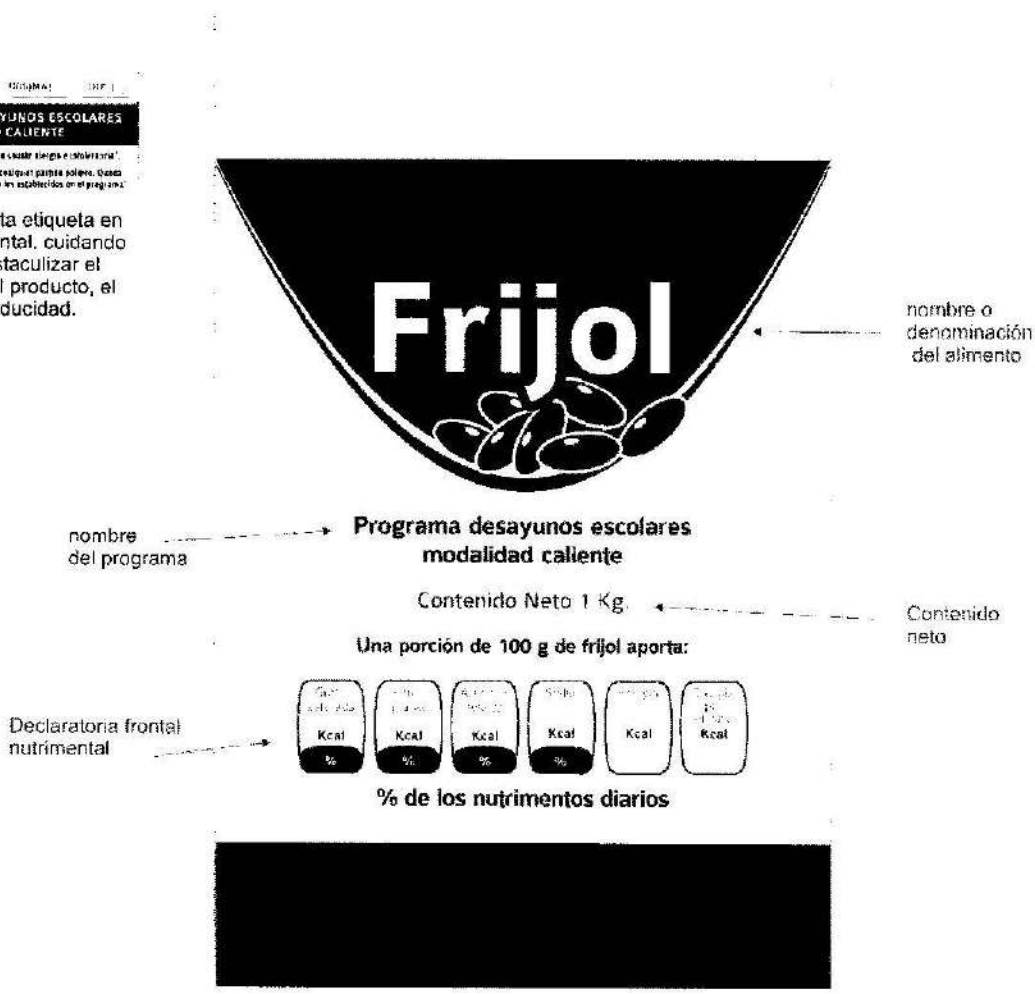
Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad caliente)

Anexo 3

(1)



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando que no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.



Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

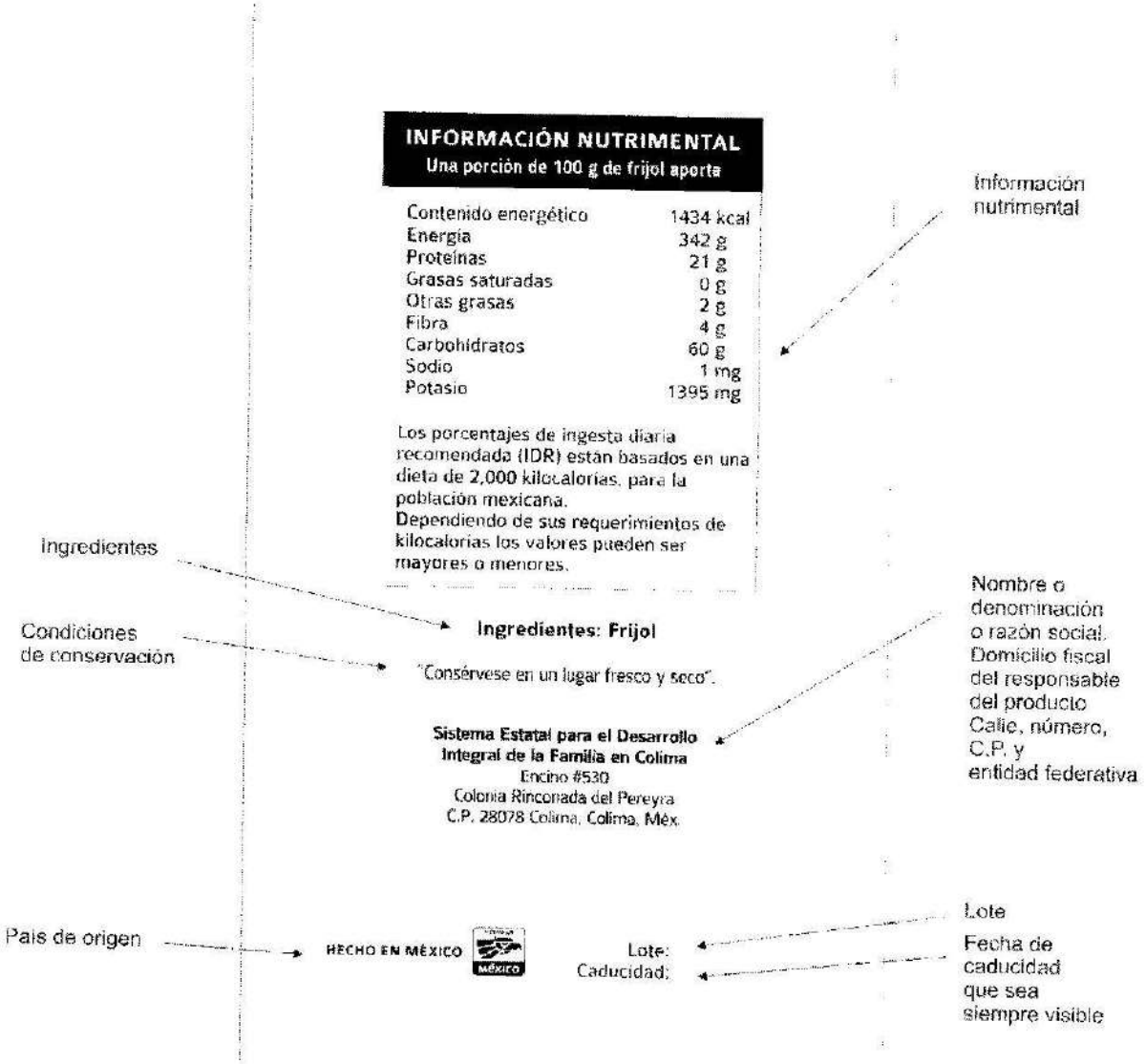
Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

(1)

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

Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad caliente

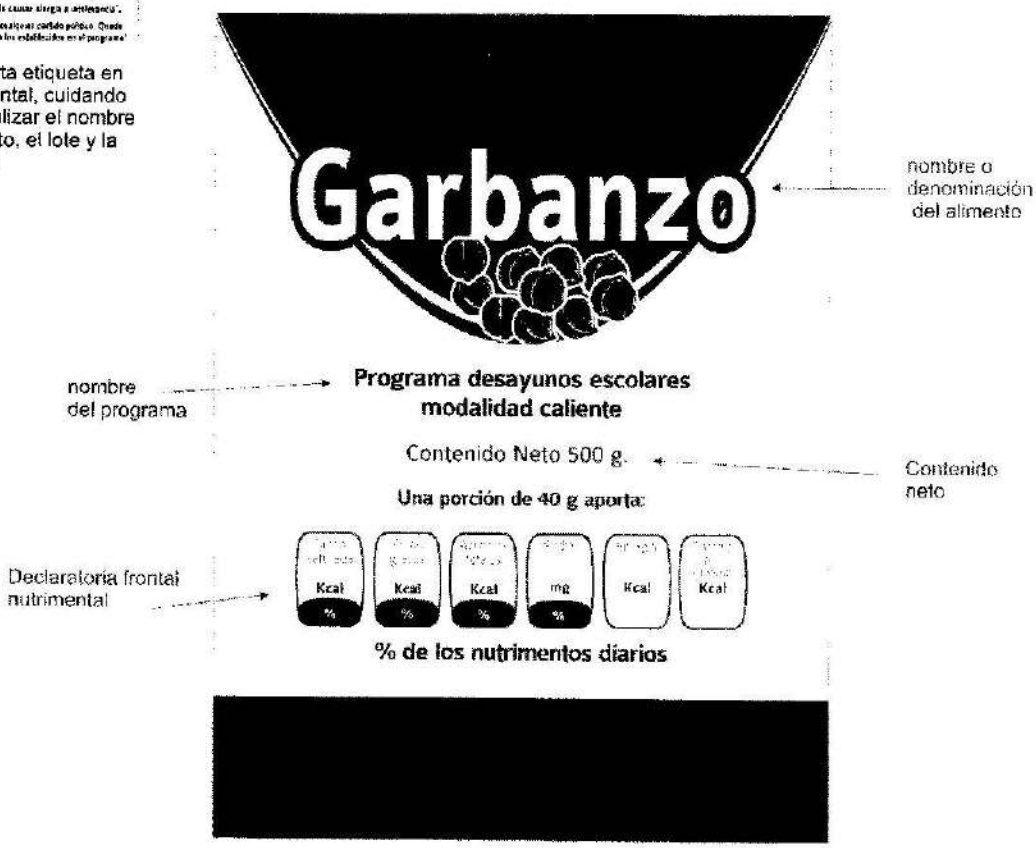
Anexo 3 "A"


INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Una porción de 100 g de frijol aporta
Contenido energético 1434 kcal
Energía 342 g
Proteínas 21 g
Grasas saturadas 0 g
Otras grasas 2 g
Fibra 4 g
Carbohidratos 60 g
Sodio 1 mg
Potasio 1395 mg
Los porcentajes de ingesta diaria recomendada (IDR) están basados en una dieta de 2,000 kilocalorías, para la población mexicana.
Dependiendo de sus requerimientos de kilocalorías los valores pueden ser mayores o menores.
Información nutrimental
Ingredientes
Ingredientes: Frijol
Condiciones de conservación
"Consérvese en un lugar fresco y seco".
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Encino #530
Colonia Rinconada del Pereyra
C.P. 28078 Colima, Colima, Méx.
País de origen
HECHO EN MÉXICO
Lote:
Caducidad:
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

Anexo 4



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.



Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

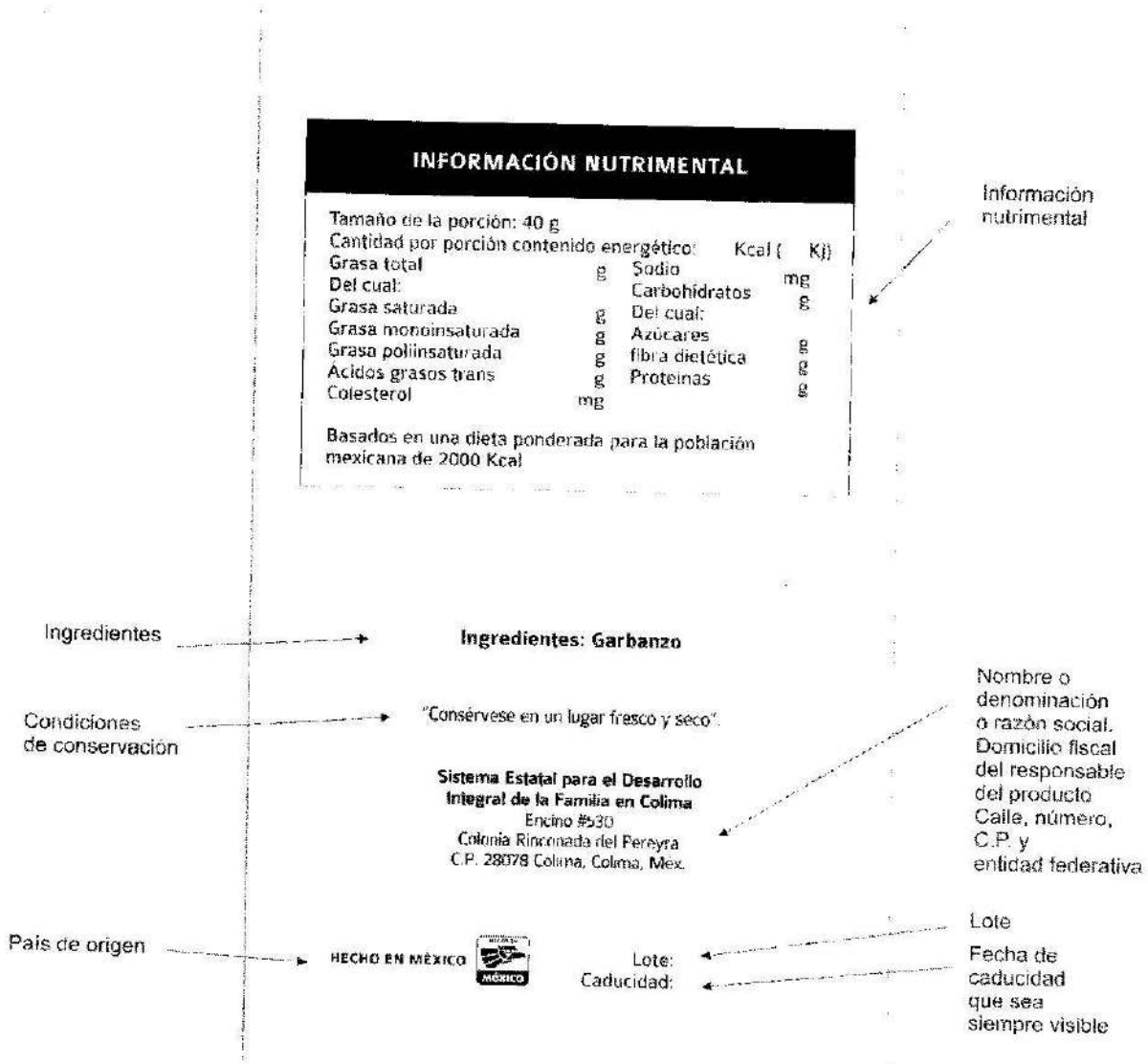
Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

(1)

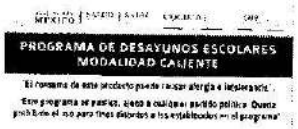
Leyenda PEF: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos establecidos en el programa".

Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad caliente).

Anexo 4 "A"


INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Tamaño de la porción: 40 g
Cantidad por porción contenido energético: Kcal (Kj)
Grasa total g
Del cual:
Grasa saturada g
Grasa monoinsaturada g
Grasa poliinsaturada g
Ácidos grasos trans g
Colesterol mg
Sodio mg
Carbohidratos g
Del cual:
Azúcares g
fibra dietética g
Proteínas g
Basados en una dieta ponderada para la población mexicana de 2000 Kcal
Información nutrimental
Ingredientes
Ingredientes: Garbanzo
Condiciones de conservación
"Consérvese en un lugar fresco y seco".
Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Encino #530
Colonia Rinconada del Pereyra
C.P. 28078 Colima, Colima, Méx.
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
País de origen
HECHO EN MÉXICO
Lote:
Caducidad:
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

Anexo 5



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.

Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

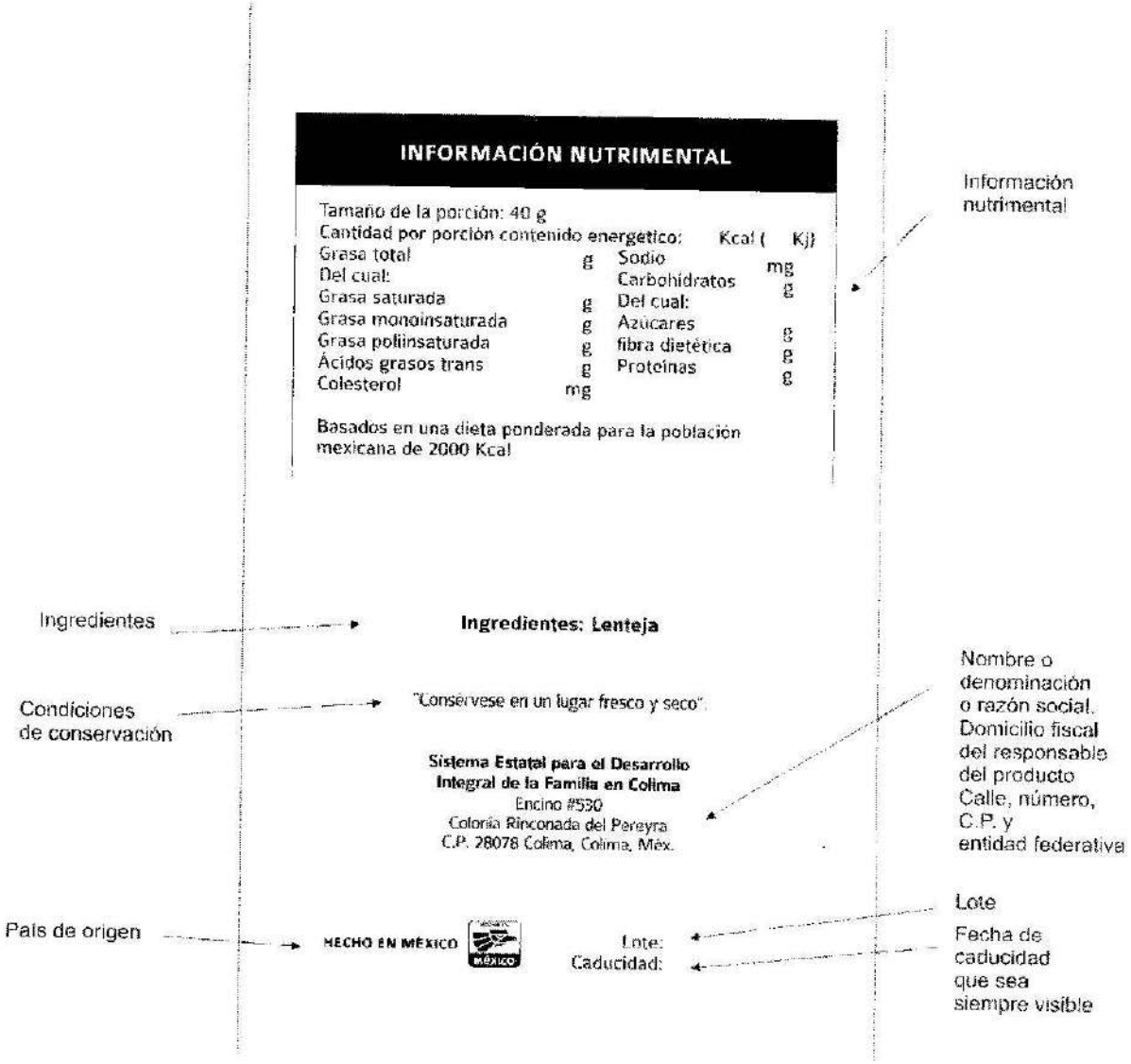
Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

(1)

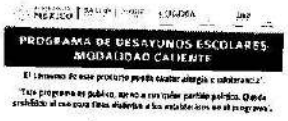
Leyenda PEF: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos establecidos en el programa".

Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad caliente

Anexo 5 "A

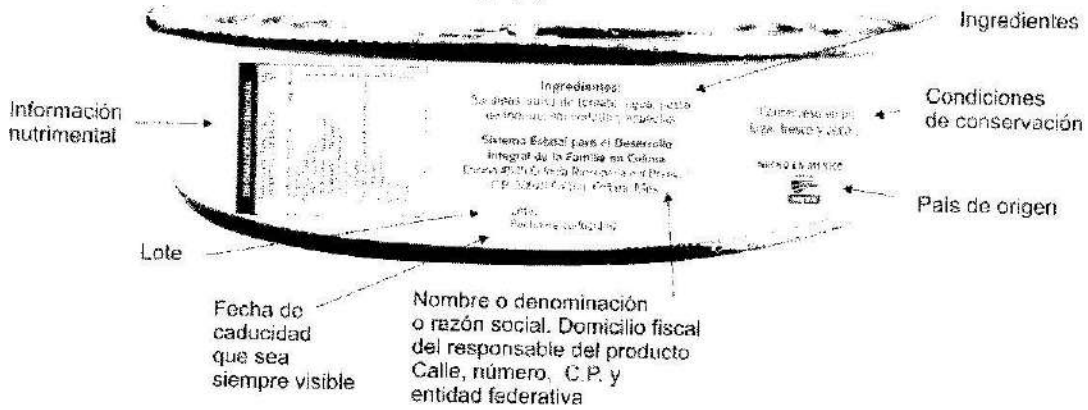

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Tamaño de la porción: 40 g
Cantidad por porción contenido energetico: Kcal (Kj)
Grasa total g
Del cual:
Grasa saturada g
Grasa monoinsaturada g
Grasa poliinsaturada g
Ácidos grasos trans g
Colesterol mg
Sodio mg
Carbohidratos g
Del cual:
Azúcares g
fibra dietética g
Proteínas g
Basados en una dieta ponderada para la población mexicana de 2000 Kcal
Información nutrimental
Ingredientes
Ingredientes: Lenteja
Condiciones de conservación
"Consérvese en un lugar fresco y seco".
Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Encino #530
Colonia Rinconada del Pereyra
C.P. 28078 Colima, Colima, Méx.
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
País de origen
HECHO EN MÉXICO
Lote:
Caducidad:
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

Anexo "6"



Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando que no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.





Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

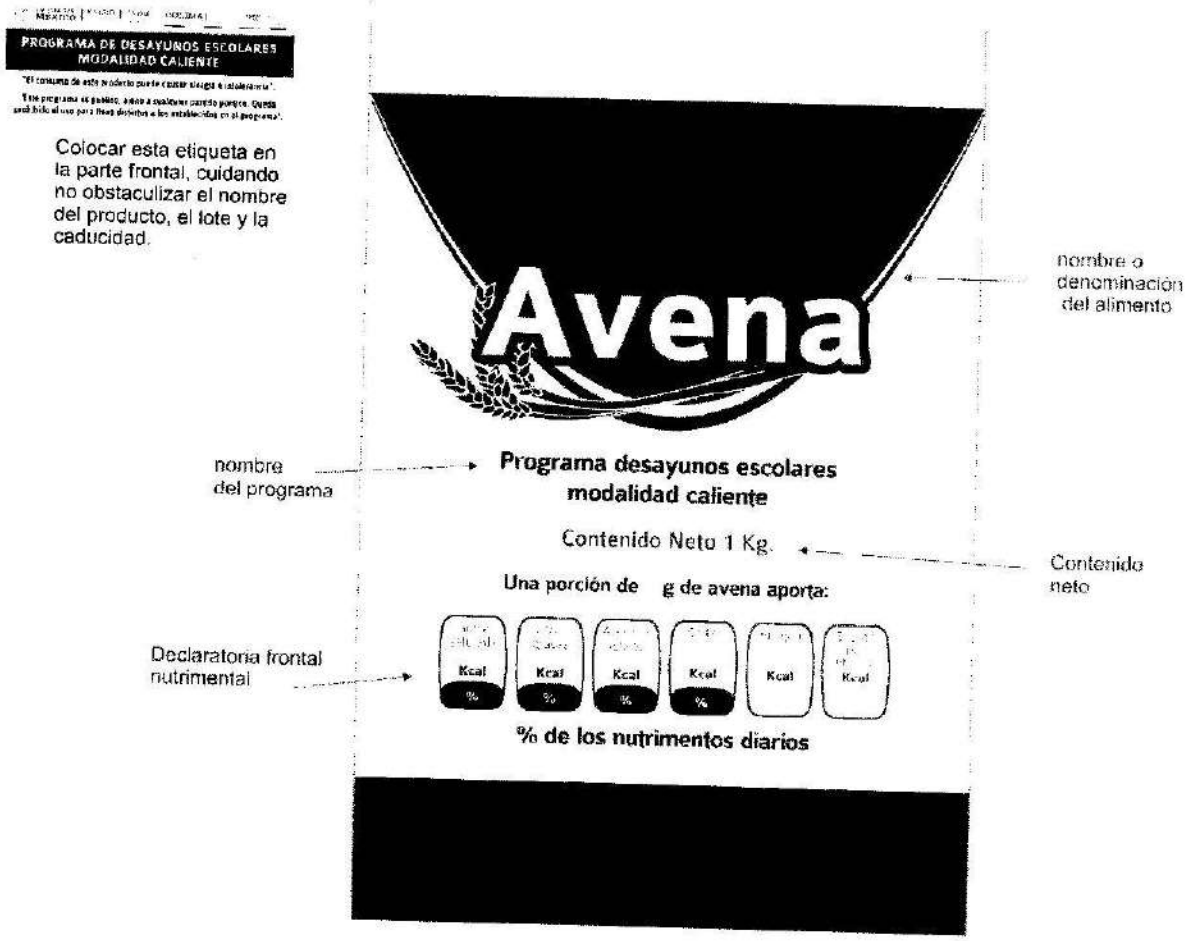
Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO SALUD SNDIF COLIMA DIF

(1) **Leyenda PEF:** "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos establecidos en el programa".

Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad caliente

Anexo 7

(1)



Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

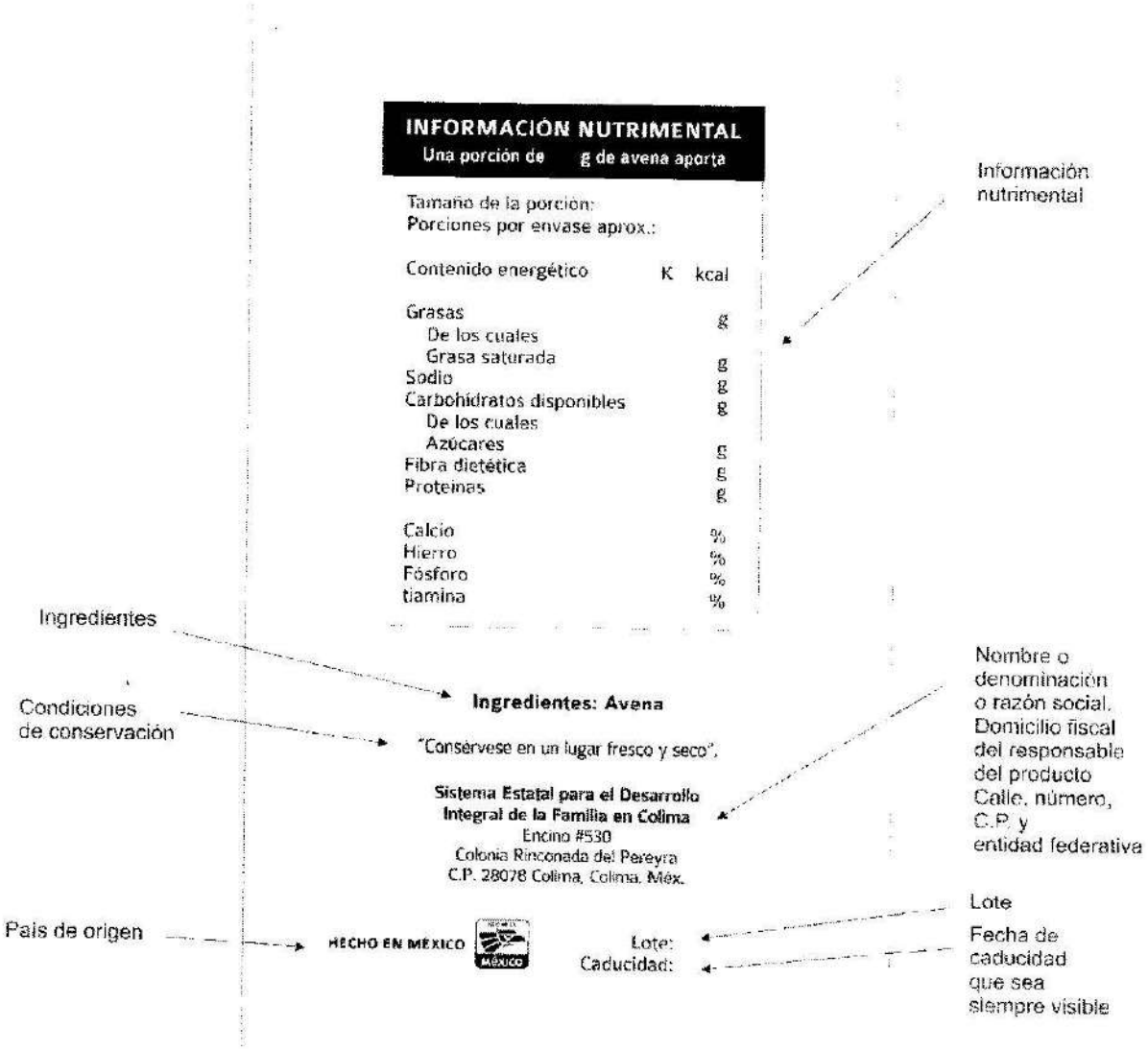
Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

(1)

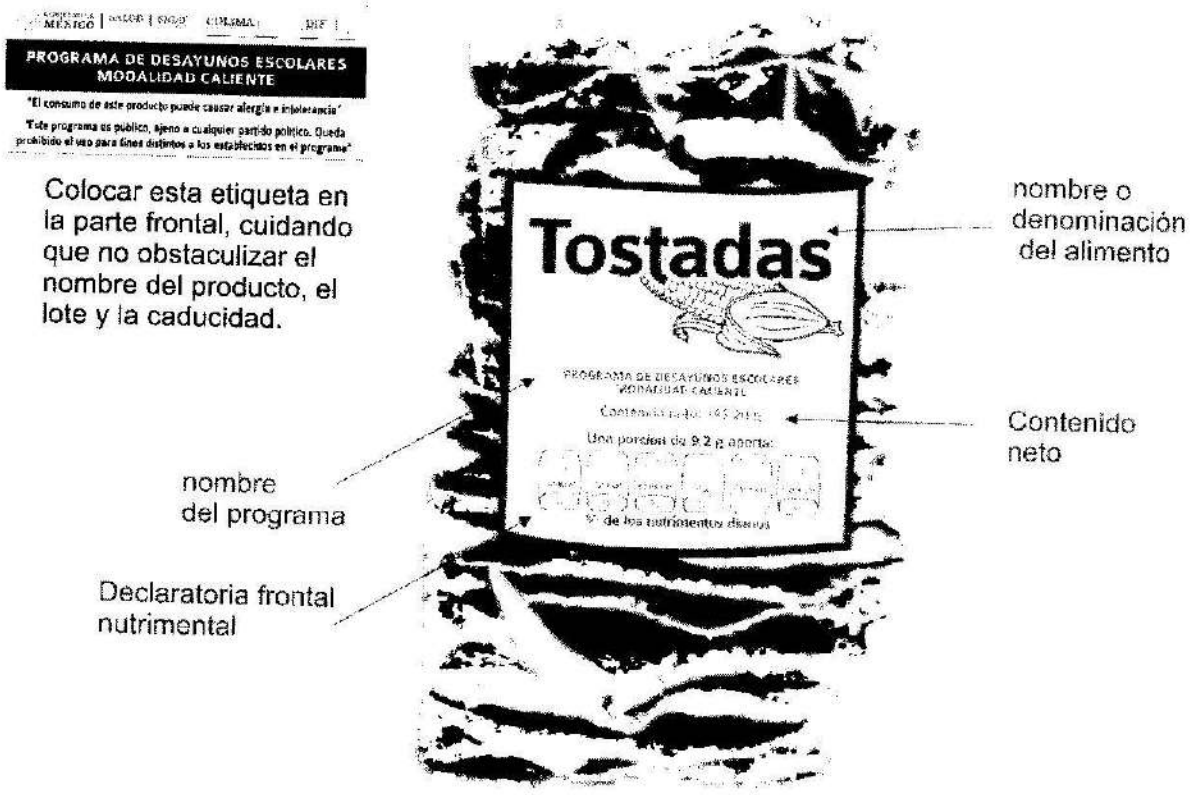
Leyenda PEF: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos establecidos en el programa".

Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad caliente

Anexo 7 "A"


INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Una porción de g de avena aporta
Tamaño de la porción:
Porciones por envase aprox.:
Contenido energético K kcal
Grasas g
De los cuales
Grasa saturada g
Sodio g
Carbohidratos disponibles g
De los cuales
Azúcares g
Fibra dietética g
Proteínas g
Calcio %
Hierro %
Fósforo %
tiamina %
Información nutrimental
Ingredientes
Ingredientes: Avena
Condiciones de conservación
"Consérvese en un lugar fresco y seco".
Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Encino #530
Colonia Rinconada del Pereyra
C.P. 28078 Colima, Colima, Méx.
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
País de origen
HECHO EN MÉXICO
Lote:
Caducidad:
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

Anexo 8



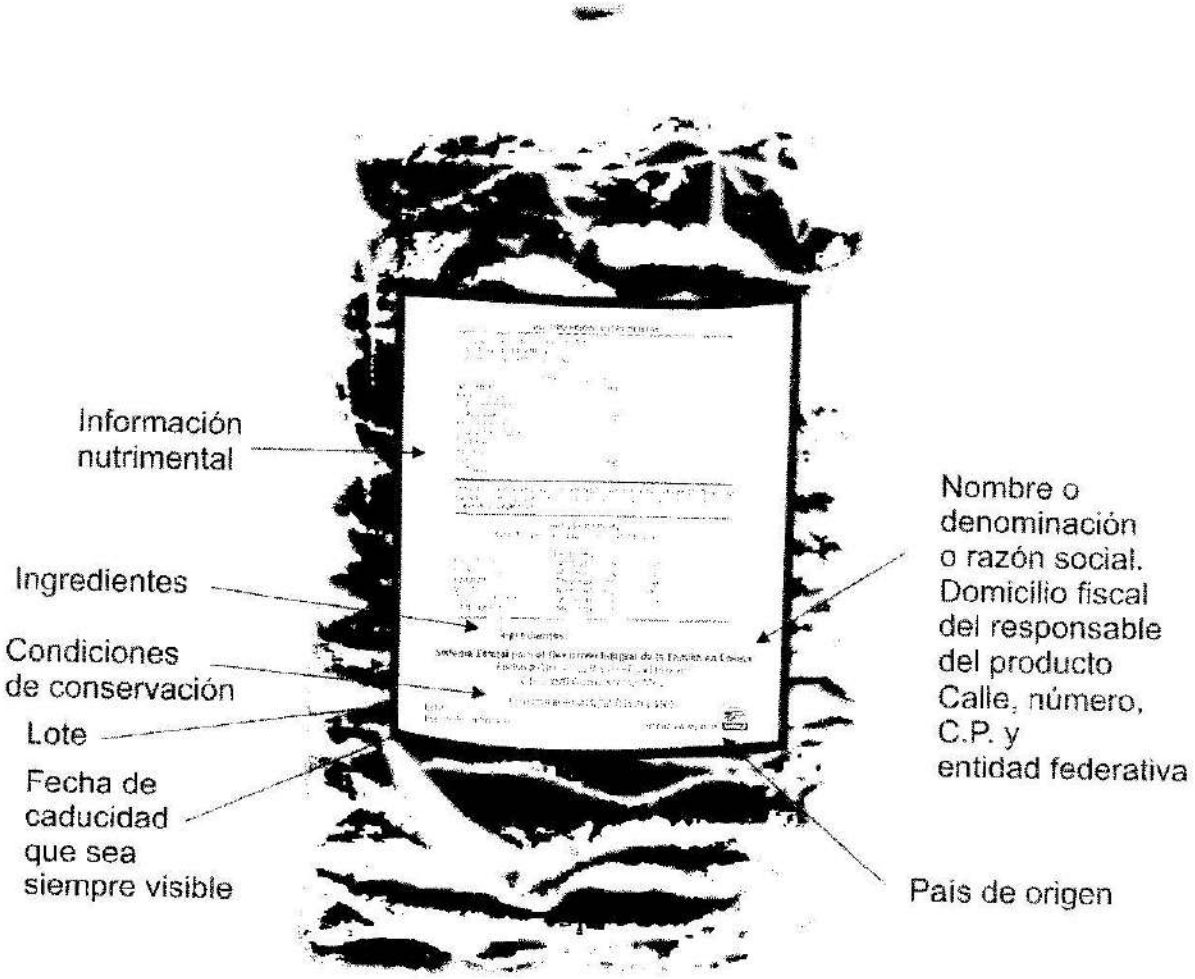
Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | COLIMA | DIF

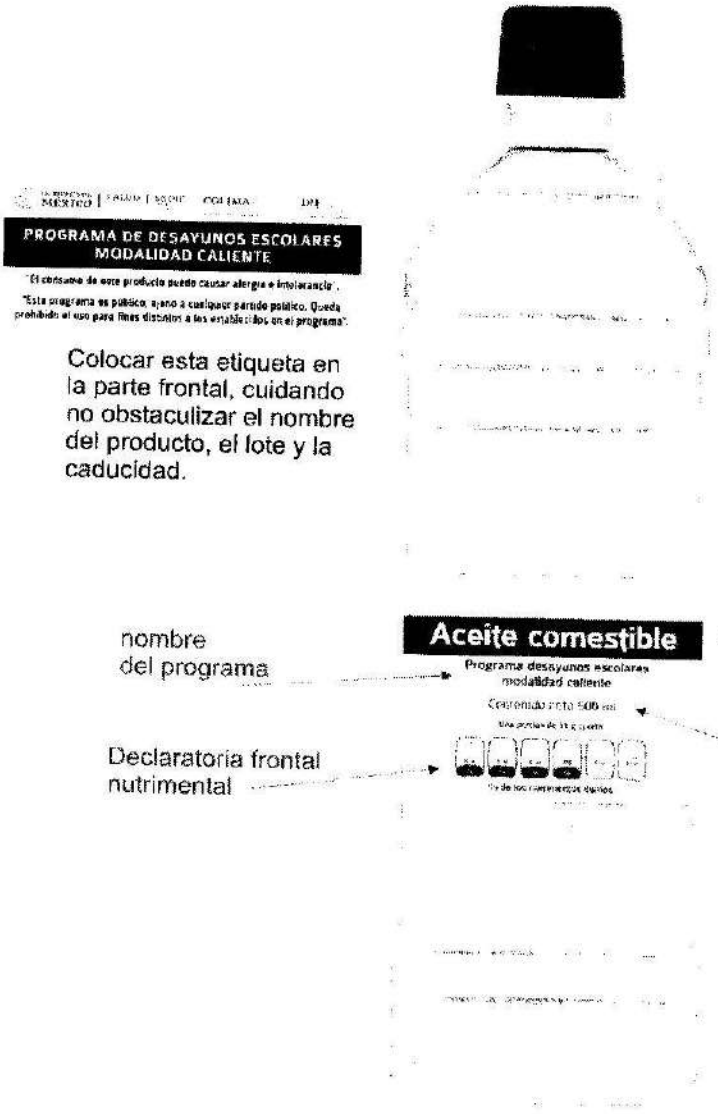
(1) **Leyenda PEF:** "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos establecidos en el programa".

Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad caliente).

ANEXO 8 A


Información nutrimental
Ingredientes
Condiciones de conservación
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
País de origen

Anexo 9



Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

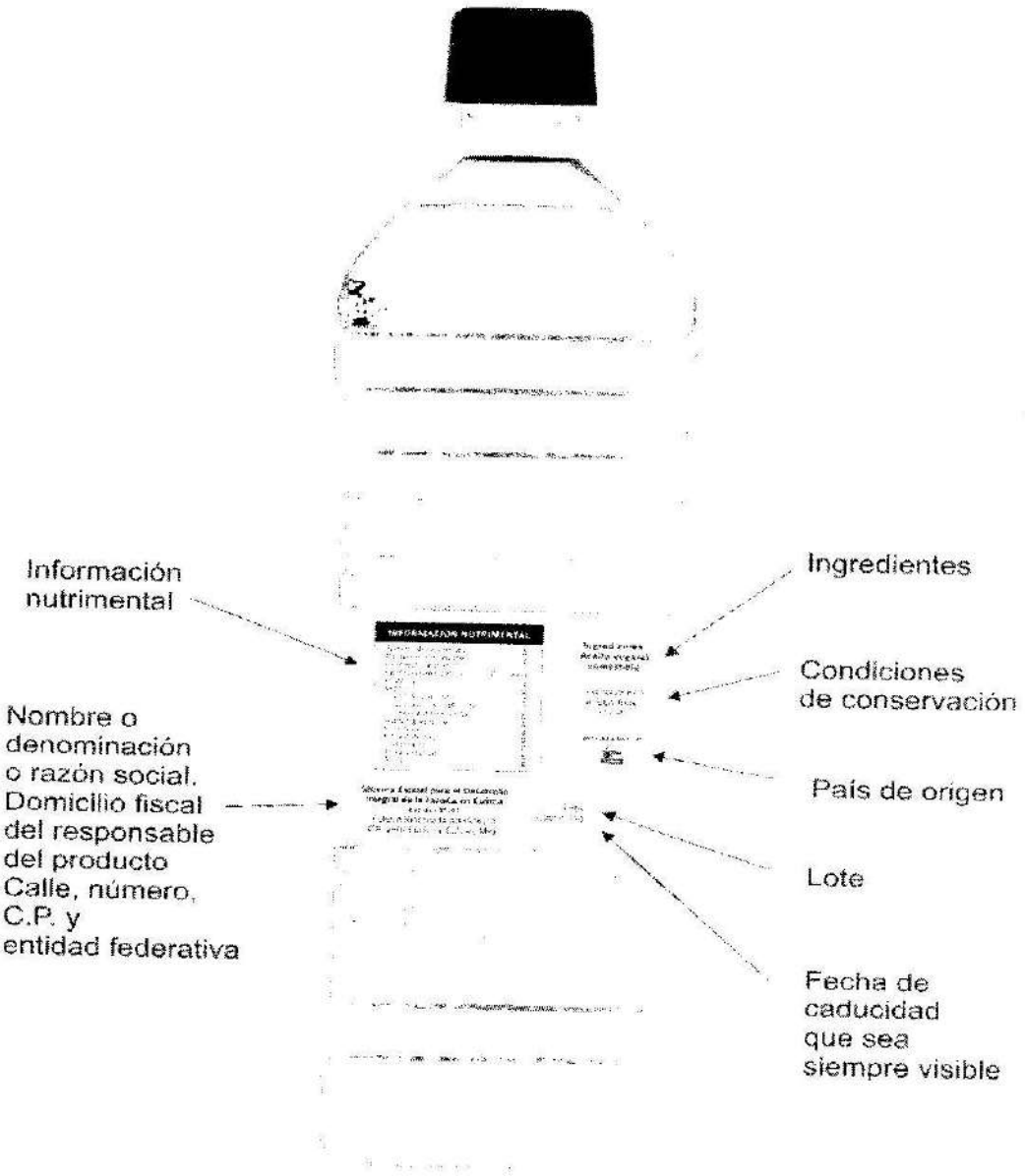
Logos institucionales: GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

(1)

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

Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad caliente)

Anexo 9 "A"


Información nutrimental
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
Ingredientes
Condiciones de conservación
País de origen
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

ANEXO 4

PROPUESTA ECONÓMICA PARA INSUMOS ALIMENTARIOS DEL PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

ZONA 1

Insumos	Marca Sugerida	Tipo	CANTIDAD ZONA 1					Presentación
			MÍNIMO	MÁXIMO		MINIMO	MAXIMO	
Aceite comestible	Cristal	ABARROTES	797	1195				Botella de medio litro
Arroz entero pulido		ABARROTES	169	253				Paquete de 1 kilo
Atún en agua en hojuela	Tuny	ABARROTES	7501	11251				Lata de 140 g
Granos de elote	Corina	ABARROTES	2480	3719				Lata de 220 g
Frijol pinto		ABARROTES	188	281				Paquete de 1 kilo
Galletas habaneras	Gamesa	ABARROTES	1023	1534				Paquete de 117 g
Garbanzo seco		ABARROTES	675	1013				Paquete de 500 g
Lenteja chica		ABARROTES	1050	1575				Paquete de 500 g
Sardina en salsa de tomate	Mereden	ABARROTES	1000	1500				Lata de 425 g
Carne adobada	Nacional	CARNES	225	338				KG
Bistec de res (partida en trozos pequeños para preparar con papas)	Nacional	CARNES	450	675				KG
Aldilla de res	Nacional	CARNES	225	338				KG
Carne de res para deshebrar	Nacional	CARNES	197	295				KG
Carne de res molida (gallina)	Nacional	CARNES	1519	2278				KG
Filete de pescado blanco variedad	Nacional	CARNES	300	450				KG

tilapia								
Bistec de Res (en fajiatas)	Nacional	CARNES	422	633				KG
Pechuga de pollo sin hueso	Nacional	CARNES	1538	2306				KG
Pechuga de Pollo Molida	Nacional	CARNES	469	703				KG
Huevo	LA MOREÑA	LÁCTEOS	75	113				KG
Acelgas	Nacional	VERDULERÍA	450	675				KG
Ajo	Nacional	VERDULERÍA	67	100				KG
Apio	Nacional	VERDULERÍA	19	28				KG
Brócoli	Nacional	VERDULERÍA	834	1252				KG
Calabacita	Nacional	VERDULERÍA	1294	1941				KG
Cebolla	Nacional	VERDULERÍA	1486	2229				KG
Chayote	Nacional	VERDULERÍA	1697	2546				KG
Chile guajillo	Nacional	VERDULERÍA	17	25				KG
Chile poblano	Nacional	VERDULERÍA	131	197				KG
Chile seco	Nacional	VERDULERÍA	11	17				KG
Chile verde serrano	Nacional	VERDULERÍA	38	58				KG
Cilantro	Nacional	VERDULERÍA	159	239				KG
Coliflor	Nacional	VERDULERÍA	188	281				KG
Ejotes	Nacional	VERDULERÍA	225	338				KG
Espinacas	Nacional	VERDULERÍA	197	295				KG
Guayaba	Nacional	VERDULERÍA	2025	3038				KG
Jitomate	Nacional	VERDULERÍA	2560	3839				KG

Lechuga	Nacional	VERDULERÍA	525	788				PIEZAS
Limón	Nacional	VERDULERÍA	22	32				KG
Melón	Nacional	VERDULERÍA	2025	3038				KG
Naranja	Nacional	VERDULERÍA	1650	2475				KG
Nopales	Nacional	VERDULERÍA	234	352				KG
Papa	Nacional	VERDULERÍA	375	563				KG
Papaya	Nacional	VERDULERÍA	1575	2363				KG
Pepino	Nacional	VERDULERÍA	225	338				KG
Pimiento Morrón	Nacional	VERDULERÍA	731	1097				KG
Piña	Nacional	VERDULERÍA	1575	2363				KG
Plátano valeri	Nacional	VERDULERÍA	1575	2363				KG
Plátano macho	Nacional	VERDULERÍA	75	113				KG
Rábano	Nacional	VERDULERÍA	28	42				KG
Sandía	Nacional	VERDULERÍA	1575	2363				KG
Tomate verde	Nacional	VERDULERÍA	309	464				KG
Zanahoria	Nacional	VERDULERÍA	1960	2939				KG
TOTAL IVA INCLUIDO						$	$	

PROPUESTA ECONÓMICA PARA INSUMOS ALIMENTARIOS DEL PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

ZONA 2

Insumos	Marca Sugerida	Tipo	CANTIDAD ZONA 2					Presentación
			MÍNIMO	MÁXIMO		MÍNIMO	MÁXIMO	
Aceite comestible	Cristal	ABARROTES	588	881				Botella de medio litro
Arroz entero pulido		ABARROTES	124	187				Paquete de 1 kilo

Atún en agua en hojuela	Tuny	ABARROTES	5530	8294				Lata de 140 g
Granos de elote	Corina	ABARROTES	1828	2742				Lata de 220 g
Frijol pinto		ABARROTES	138	207				Paquete de 1 kilo
Galletas habaneras	Gamesa	ABARROTES	754	1131				Paquete de 117 g
Garbanzo seco		ABARROTES	498	746				Paquete de 500 g
Lenteja chica		ABARROTES	774	1161				Paquete de 500 g
Sardina en salsa de tomate	Mereden	ABARROTES	737	1106				Lata de 425 g
Carne adobada	Nacional	CARNES	166	249				KG
Bistec de res (partida en trozos pequeños para preparar con papas)	Nacional	CARNES	332	498				KG
Aldilla de res	Nacional	CARNES	166	249				KG
Carne de res para deshebrar	Nacional	CARNES	145	218				KG
Carne de res molida (gallina)	Nacional	CARNES	1120	1680				KG
Filete de pescado blanco variedad tilapia	Nacional	CARNES	221	332				KG
Bistec de Res (en fajiatas)	Nacional	CARNES	311	467				KG
Pechuga de pollo sin hueso	Nacional	CARNES	1134	1700				KG
Pechuga de Pollo Molida	Nacional	CARNES	346	518				KG

Huevo	LA MOREÑA	LÁCTEOS	55	83				KG
Acelgas	Nacional	VERDULERÍA	332	498				KG
Ajo	Nacional	VERDULERÍA	49	74				KG
Apio	Nacional	VERDULERÍA	14	21				KG
Brócoli	Nacional	VERDULERÍA	615	923				KG
Calabacita	Nacional	VERDULERÍA	954	1431				KG
Cebolla	Nacional	VERDULERÍA	1096	1643				KG
Chayote	Nacional	VERDULERÍA	1251	1877				KG
Chile guajillo	Nacional	VERDULERÍA	12	19				KG
Chile poblano	Nacional	VERDULERÍA	97	145				KG
Chile seco	Nacional	VERDULERÍA	8	12				KG
Chile verde serrano	Nacional	VERDULERÍA	28	43				KG
Cilantro	Nacional	VERDULERÍA	118	176				KG
Coliflor	Nacional	VERDULERÍA	138	207				KG
Ejotes	Nacional	VERDULERÍA	166	249				KG
Espinacas	Nacional	VERDULERÍA	145	218				KG
Guayaba	Nacional	VERDULERÍA	1493	2239				KG
Jitomate	Nacional	VERDULERÍA	1887	2830				KG
Lechuga	Nacional	VERDULERÍA	387	581				PIEZAS
Limón	Nacional	VERDULERÍA	16	24				KG
Melón	Nacional	VERDULERÍA	1493	2239				KG
Naranja	Nacional	VERDULERÍA	1217	1825				KG
Nopales	Nacional	VERDULERÍA	173	259				KG

Papa	Nacional	VERDULERÍA	276	415				KG
Papaya	Nacional	VERDULERÍA	1161	1742				KG
Pepino	Nacional	VERDULERÍA	166	249				KG
Pimiento Morrón	Nacional	VERDULERÍA	539	809				KG
Piña	Nacional	VERDULERÍA	1161	1742				KG
Plátano valeri	Nacional	VERDULERÍA	1161	1742				KG
Plátano macho	Nacional	VERDULERÍA	55	83				KG
Rábano	Nacional	VERDULERÍA	21	31				KG
Sandía	Nacional	VERDULERÍA	1161	1742				KG
Tomate verde	Nacional	VERDULERÍA	228	342				KG
Zanahoria	Nacional	VERDULERÍA	1445	2167				KG
TOTAL IVA INCLUIDO								
							$	$

ANEXO 5

PROPUESTA ECONÓMICA PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES AGOSTO- DICIEMBRE 2020

ZONA 1

Insumos	Marca Sugerida	Tipo	CANTIDAD ZONA 1					Presentación
			MÍNIMO	MÁXIMO		MÍNIMO	MÁXIMO	
ACEITE COMESTIBLE	CRISTAL	ABARROTES	6919	10379				BOTELLAS DE 500ML
ACELGA		VERDULERÍA	3625	5437				KG
AJO		ABARROTES	454	680				KG
ARROZ ENTERO PULIDO	ITALRISO	ABARROTES	2942	4414				BOLSAS DE KG
ATUN EN AGUA EN HOJUELA	TUNY	ABARROTES	32737	49105				LATAS DE 140GR
AVENA EN HOJUELA ENTERA GRANDE	GRANVITA	ABARROTES	1131	1697				BOLSAS DE 1 KG
CALABACITA		VERDULERÍA	3167	4750				KG
CEBOLLA		VERDULERÍA	12947	19420				KG
CHAYOTE		VERDULERÍA	6241	9362				KG
CHILE GUAJILLO		VERDULERÍA	171	256				KG
CHILE POBLANO		VERDULERÍA	234	351				KG
CILANTRO		VERDULERÍA	727	1090				KG
EJOTES		VERDULERÍA	3169	4754				KG
ESPINACAS		VERDULERÍA	2714	4071				KG
FRIJOL PINTO	CEREAZUCAR	ABARROTES	12525	18787				BOLSAS DE 1KG
GARBANZO SECO	VALLE VERDE	ABARROTES	3017	4525				BOLSA DE 500G
FRUTA DE TEMPORADA		VERDULERÍA	62516	93773				KG

(GUAYABA, NARANJA, SANDÍA, PAPAYA, PLÁTANO)								
HUEVO	LA MOREÑA	ABARROTES	12051	18076				KG
JITOMATE		VERDULERÍA	32074	48111				KG
LIMÓN		VERDULERÍA	238	357				KG
LECHUGA		VERDULERÍA	8516	12774				KG
LENTEJA CHICA	CAMPO FRESCO	ABARROTES	3017	4525				BOLSA DE 500G
NOPAL		VERDULERÍA	7246	10869				KG
PAPA		VERDULERÍA	1116	1673				KG
PEPINO		VERDULERÍA	11467	17201				KG
PIMIENTO MORRÓN		VERDULERÍA	3167	4751				KG
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	MAREDEN	ABARROTES	4793	7189				LATA DE 425G
TOMATE VERDE		VERDULERÍA	908	1362				KG
TOSTADAS HORNEADAS	ALCARAZ	ABARROTES	6467	9701				PAQUETES DE 21 PZ
ZANAHORIA		VERDULERÍA	11110	16665				KG
CARNE MOLIDA DE RES		CARNES	1026	1540				KG
NARANJA		VERDULERÍA	1943	2915				KG
JAMAICA		ABARROTES	226	340				KG
PEREJIL		VERDULERÍA	57	85				KG
PIMIENTA		ABARROTES	12	18				KG
PAN PARA HAMBURGUESA	BIMBO	ABARROTES	1414	2120				PAQUETE DE 8 PZS

PESCADO MOLIDO		CARNES	5	7				KG
CHILE VERDE		VERDULERÍA	2	2				KG
COMINO		ABARROTES	0.15	0.23				KG
TORTILLA DE MAIZ NIXTAMALIZADO		ABARROTES	51	76				KG
PECHUGA DE POLLO		CARNES	14	20				KG
QUESO FRESCO		LÁCTEOS	4	6				KG
ELOTE ENTERO		VERDULERÍA	8	11				KG
QUESO PANELA		LÁCTEOS	2	4				KG
CHILE CHIPOTLE EN LATA	CLEMENTE JACQUES	ABARROTES	2	2				LATAS DE 220G
CHILE SECOS		ABARROTES	0.30	0.45				KG
PIÑA		VERDULERÍA	2	3				KG
GUAYABA		VERDULERÍA	2	3				KG
BISTEC DE RES		CARNES	9	13				KG
CARNE DE RES EN FAJITAS		CARNES	5	8				KG
QUESO OAXACA		LÁCTEOS	1	1				KG
CREMA NATURAL		LÁCTEOS	1	2				KG
EPAZOTE		VERDULERÍA	0.30	0.45				KG
LAUREL		ABARROTES	0.15	0.23				KG
SANDÍA		VERDULERÍA	19	28				KG
JÍCAMA		VERDULERÍA	19	28				KG
TOTAL IVA INCLUIDO						**$**	**$**	

PROPUESTA ECONÓMICA PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS
PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES

ZONA 2

INGREDIENTES	MARCA	CANTIDAD ZONA 2					PRESENTACIÓN
		MÍNIMO	MÁXIMO		MÍNIMO	MÁXIMO	
ACEITE COMESTIBLE	CRISTAL	11507	17261				BOTELLAS DE 500ML
ACELGA		6028	9043				KG
AJO		754	1132				KG
ARROZ ENTERO PULIDO	ITALRISO	4893	7339				BOLSAS DE KG
ATUN EN AGUA EN HOJUELA	TUNY	54447	81671				LATAS DE 140GR
AVENA EN HOJUELA ENTERA GRANDE	GRANVITA	1882	2824				BOLSAS DE 1 KG
CALABACITA		5267	7900				KG
CEBOLLA		21532	32298				KG
CHAYOTE		10381	15571				KG
CHILE GUAJILLO		284	426				KG
CHILE POBLANO		390	585				KG
CILANTRO		1208	1813				KG
EJOTES		5271	7906				KG
ESPINACAS		4514	6771				KG
FRIJOL PINTO	CEREAZUCAR	20831	31247				BOLSAS DE 1KG
GARBANZO SECO	VALLE VERDE	5018	7526				BOLSA DE 500G
FRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA, NARANJA, SANDÍA, PAPAYA, PLÁTANO)		103973	155959				KG

HUEVO	LA MOREÑA	20042	30063				KG
JITOMATE		53344	80016				KG
LIMON		396	594				KG
LECHUGA		14163	21245				KG
LENTEJA CHICA	CAMPO FRESCO	5018	7526				BOLSA DE 500G
NOPAL		12052	18078				KG
PAPA		1855	2783				KG
PEPINO		19072	28608				KG
PIMIENTO MORRON		5267	7901				KG
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	MAREDEN	7970	11956				LATA DE 425G
TOMATE VERDE		1510	2266				KG
TOSTADAS HORNEADAS	ALCARAZ	10756	16134				PAQUETES DE 21 PZ
ZANAHORIA		18478	27717				KG
CARNE MOLIDA DE RES		1707	2561				KG
NARANJA		3232	4848				KG
JAMAICA		377	565				KG
PEREJIL		94	141				KG
PIMIENTA		19	29				KG
PAN PARA HAMBURGUESA	BIMBO	2350	3526				PAQUETE DE 8 PZS
PESCADO MOLIDO		7	11				KG
CHILE VERDE		2	4				KG
COMINO		0.25	0.37				KG

TORTILLA DE MAIZ NIXTAMALIZADO		84	127				KG
PECHUGA DE POLLO		22	34				KG
QUESO FRESCO		6	10				KG
ELOTE ENTERO		12	19				KG
QUESO PANELA		4	6				KG
CHILE CHIPOTLE EN LATA	CLEMENTE JACQUES	3	5				LATAS DE 220G
CHILE SECOS		0.5	1				KG
PIÑA		3	4				KG
GUAYABA		3	4				KG
BISTEC DE RES		14	22				KG
CARNE DE RES EN FAJITAS		8	13				KG
QUESO OAXACA		1	2				KG
CREMA NATURAL		2	3				KG
EPAZOTE		0.50	0.75				KG
LAUREL		0.25	0.37				KG
SANDIA		31	47				KG
JICAMA		31	47				KG
TOTAL IVA INCLUIDO					$	$	

ANEXO 6

CALENDARIO PARA LA ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTARIOS PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

				AGOSTO		SEPTIEMBRE	
MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
ARMERÍA	SINALOA No. 32	LIC. YARA BLADIMIR MARMOLEJO VALENCIA	07:00 a.m.	03 al 07	03 de agosto	01 al 04	31 de agosto
				10 al 14	10 de agosto	07 al 11	07 de septiembre
				17 al 21	17 de agosto	14 al 18	14 de septiembre
				24 al 28	24 de agosto	21 al 25	21 de septiembre
				31	31 de agosto	28 al 30	28 de septiembre
COLIMA	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESÚS CARRANZA	C.P Y M.F. ROSANA INES BARBOSA REYES	08:00 a.m.	03 al 07	31 de julio	01 al 04	28 de agosto
				10 al 14	07 de agosto	07 al 11	04 de septiembre
				17 al 21	14 de agosto	14 al 18	11 de septiembre
				24 al 28	21 de agosto	21 al 25	18 de septiembre
				31	28 de agosto	28 al 30	25 de septiembre
COMALA	PROGRESO #51 COL. CENTRO	C. JOSÉ FERNANDO TIBURCIO JIMÉNEZ	09:00 a.m.	03 al 07	30 de julio	01 al 04	27 de agosto
				10 al 14	06 de agosto	07 al 11	03 de septiembre
				17 al 21	13 de agosto	14 al 18	10 de septiembre
				24 al 28	20 de agosto	21 al 25	17 de septiembre
				31	27 de agosto	28 al 30	24 de septiembre
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA #45 COLONIA CENTRO	LIC. RENÉ NAVARRO CHÁVEZ	08:00 a.m.	03 al 07	03 de agosto	01 al 04	31 de agosto
				10 al 14	10 de agosto	07 al 11	07 de septiembre
				17 al 21	17 de agosto	14 al 18	14 de septiembre
				24 al 28	24 de agosto	21 al 25	21 de septiembre
				31	31 de agosto	28 al 30	28 de septiembre
CUAUHTÉMOC	HIDALGO #8	C. MA. ISABEL LÓPEZ	08:30 a.m.	03 al 07	04 de agosto	01 al 04	01 de septiembre

		SERRANO		10 al 14	11 de agosto	07 al 11	08 de septiembre
				17 al 21	18 de agosto	14 al 18	15 de septiembre
				24 al 28	25 de agosto	21 al 25	22 de septiembre
				31	25 de agosto	28 al 30	29 de septiembre
IXTLAHUACÁN	NEZAHUAL COYOTL ESQ CON NICOLAS BRAVO S/N	LICDA. ALEXIA ENRIQUETA MENDOZA DE LA CRUZ	08:00 a.m.	03 al 07	31 de julio	01 al 04	28 de agosto
				10 al 14	07 de agosto	07 al 11	04 de septiembre
				17 al 21	14 de agosto	14 al 18	11 de septiembre
				24 al 28	21 de agosto	21 al 25	18 de septiembre
				31	28 de agosto	28 al 30	25 de septiembre
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES	08:30 a.m.	03 al 07	03 de agosto	01 al 04	31 de agosto
				10 al 14	10 de agosto	07 al 11	07 de septiembre
				17 al 21	17 de agosto	14 al 18	14 de septiembre
				24 al 28	24 de agosto	21 al 25	21 de septiembre
				31	31 de agosto	28 al 30	28 de septiembre
MINATITLÁN	CORREGIDORA #17	L.T.S. MARÍA CONCEPCIÓN TOPETE QUIÑONES	08:00 a.m.	03 al 07	04 de agosto	01 al 04	01 de septiembre
				10 al 14	11 de agosto	07 al 11	08 de septiembre
				17 al 21	18 de agosto	14 al 18	15 de septiembre
				24 al 28	25 de agosto	21 al 25	22 de septiembre
				31	25 de agosto	28 al 30	29 de septiembre
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LICDA. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA	07:00 a.m.	03 al 07	03 de agosto	01 al 04	31 de agosto
				10 al 14	10 de agosto	07 al 11	07 de septiembre
				17 al 21	17 de agosto	14 al 18	14 de septiembre
				24 al 28	24 de agosto	21 al 25	21 de septiembre
				31	31 de agosto	28 al 30	28 de septiembre
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA	C. LORENA LETICIA	07:00 a.m.	03 al 07	03 de agosto	01 al 04	31 de agosto

	ESQ. TIBURCIO AGUILAR	NOVELA GÁLVEZ		10 al 14	10 de agosto	07 al 11	07 de septiembre
				17 al 21	17 de agosto	14 al 18	14 de septiembre
				24 al 28	24 de agosto	21 al 25	21 de septiembre
				31	31 de agosto	28 al 30	28 de septiembre

				OCTUBRE		NOVIEMBRE	
MUNICIPIO	**LUGAR DE ENTREGA**	**RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS**	**HORA DE ENTREGA**	**SEMANA CORRESPONDIENTE**	**FECHA DE ENTREGA**	**SEMANA CORRESPONDIENTE**	**FECHA DE ENTREGA**
ARMERÍA	SINALOA No. 32	LIC. YARA BLADIMIR MARMOLEJO VALENCIA	07:00 a.m.	01 y 02	28 de septiembre	02 al 06	02 de noviembre
				05 al 09	05 de octubre	09 al 13	09 de noviembre
				12 al 16	12 de octubre	16 al 20	16 de noviembre
				19 al 23	19 de octubre	23 al 27	23 de noviembre
				26 al 30	26 de octubre	30	23 de noviembre
COLIMA	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESÚS CARRANZA	C.P Y M.F. ROSANA INES BARBOSA REYES	08:00 a.m.	01 y 02	25 de septiembre	02 al 06	30 de octubre
				05 al 09	02 de octubre	09 al 13	06 de noviembre
				12 al 16	09 de octubre	16 al 20	13 de noviembre
				19 al 23	16 de octubre	23 al 27	20 de noviembre
				26 al 30	23 de octubre	30	20 de noviembre
COMALA	PROGRESO #51 COL. CENTRO	C. JOSÉ FERNANDO TIBURCIO JIMÉNEZ	09:00 a.m.	01 y 02	24 de septiembre	02 al 06	29 de octubre
				05 al 09	01 de octubre	09 al 13	05 de noviembre
				12 al 16	08 de octubre	16 al 20	12 de noviembre
				19 al 23	15 de octubre	23 al 27	19 de noviembre
				26 al 30	22 de octubre	30	26 de noviembre
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA #45 COLONIA CENTRO	LIC. RENÉ NAVARRO CHÁVEZ	08:00 a.m.	01 y 02	28 de septiembre	02 al 06	02 de noviembre
				05 al 09	05 de octubre	09 al 13	09 de noviembre
				12 al 16	12 de octubre	16 al 20	16 de noviembre
				19 al 23	19 de octubre	23 al 27	23 de noviembre

				26 al 30	26 de octubre	30	30 de noviembre
CUAUHTÉMOC	HIDALGO #8	C. MA. ISABEL LÓPEZ SERRANO	08:30 a.m.	01 y 02	29 de septiembre	02 al 06	03 de noviembre
				05 al 09	06 de octubre	09 al 13	10 de noviembre
				12 al 16	13 de octubre	16 al 20	17 de noviembre
				19 al 23	20 de octubre	23 al 27	24 de noviembre
				26 al 30	27 de octubre	30	24 de noviembre
IXTLAHUACÁN	NEZAHUALCOYOTL ESQ CON NICOLAS BRAVO S/N	LICDA. ALEXIA ENRIQUETA MENDOZA DE LA CRUZ	08:00 a.m.	01 y 02	25 de septiembre	02 al 06	30 de octubre
				05 al 09	02 de octubre	09 al 13	06 de noviembre
				12 al 16	09 de octubre	16 al 20	13 de noviembre
				19 al 23	16 de octubre	23 al 27	20 de noviembre
				26 al 30	23 de octubre	30	20 de noviembre
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES	08:30 a.m.	01 y 02	28 de septiembre	02 al 06	02 de noviembre
				05 al 09	05 de octubre	09 al 13	09 de noviembre
				12 al 16	12 de octubre	16 al 20	16 de noviembre
				19 al 23	19 de octubre	23 al 27	23 de noviembre
				26 al 30	26 de octubre	30	30 de noviembre
MINATITLÁN	CORREGIDORA #17	L.T.S. MARÍA CONCEPCIÓN TOPETE QUIÑONES	08:00 a.m.	01 y 02	29 de septiembre	02 al 06	03 de noviembre
				05 al 09	06 de octubre	09 al 13	10 de noviembre
				12 al 16	13 de octubre	16 al 20	17 de noviembre
				19 al 23	20 de octubre	23 al 27	24 de noviembre
				26 al 30	27 de octubre	30	24 de noviembre
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LICDA. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA	07:00 a.m.	01 y 02	28 de septiembre	02 al 06	02 de noviembre
				05 al 09	05 de octubre	09 al 13	09 de noviembre
				12 al 16	12 de octubre	16 al 20	16 de noviembre
				19 al 23	19 de octubre	23 al 27	23 de noviembre
				26 al 30	26 de octubre	30	30 de noviembre

VILLA DE ÁLVAEZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	C. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ	07:00 a.m.	01 y 02	28 de septiembre	02 al 06	02 de noviembre
				05 al 09	05 de octubre	09 al 13	09 de noviembre
				12 al 16	12 de octubre	16 al 20	16 de noviembre
				19 al 23	19 de octubre	23 al 27	23 de noviembre
				26 al 30	26 de octubre	30	30 de noviembre

				DICIEMBRE	
MUNICIPIO	**LUGAR DE ENTREGA**	**RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS**	**HORA DE ENTREGA**	**SEMANA CORRESPONDIENTE**	**FECHA DE ENTREGA**
ARMERÍA	SINALOA No. 32	LIC. YARA BLADIMIR MARMOLEJO VALENCIA	07:00 a.m.	01 al 04	30 de noviembre
				07 al 11	07 de diciembre
				14 al 18	14 de diciembre
				21 al 23	21 de diciembre
				28 al 30	28 de diciembre
COLIMA	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESÚS CARRANZA	C.P Y M.F. ROSANA INES BARBOSA REYES	08:00 a.m.	01 al 04	27 de noviembre
				07 al 11	04 de diciembre
				14 al 18	11 de diciembre
				21 al 23	18 de diciembre
				28 al 30	23 de diciembre
COMALA	PROGRESO #51 COL. CENTRO	C. JOSÉ FERNANDO TIBURCIO JIMÉNEZ	09:00 a.m.	01 al 04	26 de noviembre
				07 al 11	03 de diciembre
				14 al 18	10 de diciembre
				21 al 23	17 de diciembre
				28 al 30	22 de diciembre
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA #45 COLONIA CENTRO	LIC. RENÉ NAVARRO CHÁVEZ	08:00 a.m.	01 al 04	30 de noviembre
				07 al 11	07 de diciembre
				14 al 18	14 de diciembre
				21 al 23	21 de diciembre

				28 al 30	28 de diciembre
CUAUHTÉMOC	HIDALGO #8	C. MA. ISABEL LÓPEZ SERRANO	08:30 a.m.	01 al 04	01 de diciembre
				07 al 11	08 de diciembre
				14 al 18	15 de diciembre
				21 al 23	22 de diciembre
				28 al 30	29 de diciembre
IXTLAHUACÁN	NEZAHUALCOYOTL ESQ CON NICOLAS BRAVO S/N	LICDA. ALEXIA ENRIQUETA MENDOZA DE LA CRUZ	08:00 a.m.	01 al 04	27 de noviembre
				07 al 11	04 de diciembre
				14 al 18	11 de diciembre
				21 al 23	18 de diciembre
				28 al 30	23 de diciembre
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES	08:30 a.m.	01 al 04	30 de noviembre
				07 al 11	07 de diciembre
				14 al 18	14 de diciembre
				21 al 23	21 de diciembre
				28 al 30	28 de diciembre
MINATITLÁN	CORREGIDORA #17	L.T.S. MARÍA CONCEPCIÓN TOPETE QUIÑONES	08:00 a.m.	01 al 04	01 de diciembre
				07 al 11	08 de diciembre
				14 al 18	15 de diciembre
				21 al 23	22 de diciembre
				28 al 30	29 de diciembre
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LICDA. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA	07:00 a.m.	01 al 04	30 de noviembre
				07 al 11	07 de diciembre
				14 al 18	14 de diciembre
				21 al 23	21 de diciembre
				28 al 30	28 de diciembre
VILLA DE ÁLVAEZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	C. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ	07:00 a.m.	01 al 04	30 de noviembre
				07 al 11	07 de diciembre
				14 al 18	14 de diciembre
				21 al 23	21 de diciembre
				28 al 30	28 de diciembre

ANEXO 7

DOMICILIOS PARA LA ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTARIOS PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	SEMANA 1 (24 AL 28)	SEMANA 1 (31 DE AGOSTO AL 4 DE SEPT)	SEMANA 2 (7 AL 11)	SEMANA 3 (14 AL 18)	SEMANA 4 (21 AL 25)
ARMERÍA	SINALOA No. 32	07:00 a.m.	Entregar el día 21 de Agosto 2020	Entregar el día 1 de Septiembre2020	Entregar el día 8 de Septiembre 2020	Entregar el día 15 de Septiembre 2020	Entregar el día 22 de Septiembre 2020
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	08:00 a.m.	Entregar el día 20 de Agosto 2020	Entregar el día 27 de Agosto 2020	Entregar el día 3 de Septiembre 2020	Entregar el día 10 de Septiembre 2020	Entregar el día 17 de Septiembre 2020
COMALA	PROGRESO No. 51 COL. CENTRO	09:00 a.m.	Entregar el día 19 de Agosto 2020	Entregar el día 26 de Agosto 2020	Entregar el día 2 de Septiembre 2020	Entregar el día 9 de Septiembre 2020	Entregar el día 16 de Septiembre 2020
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA No. 45 CENTRO	08:00 a.m.	Entregar el día 21 de Agosto 2020	Entregar el día 31 de Agosto 2020	Entregar el día 7 de Septiembre 2020	Entregar el día 14 de Septiembre 2020	Entregar el día 21 de Septiembre 2020
CUAUHTÉMOC	HIDALGO No. 8 COL. CENTRO	08:30 a.m.	Entregar el día 21 de Agosto 2020	Entregar el día 1 de Septiembre2020	Entregar el día 8 de Septiembre 2020	Entregar el día 15 de Septiembre 2020	Entregar el día 22 de Septiembre 2020
IXTLAHUACÁN	NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO	08:00 a.m.	Entregar el día 20 de Agosto 2020	Entregar el día 28 de Agosto 2020	Entregar el día 4 de Septiembre 2020	Entregar el día 11 de Septiembre 2020	Entregar el día 18 de Septiembre 2020
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	08:30 a.m.	Entregar el día 21 de Agosto 2020	Entregar el día 1 de Septiembre2020	Entregar el día 8 de Septiembre 2020	Entregar el día 15 de Septiembre 2020	Entregar el día 22 de Septiembre 2020

MINATITLÁN	CORREGIDORA 17	08:00 a.m.	Entregar el día 21 de Agosto 2020	Entregar el día 1 de Septiembre2020	Entregar el día 8 de Septiembre 2020	Entregar el día 15 de Septiembre 2020	Entregar el día 22 de Septiembre 2020
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	07:00 a.m.	Entregar el día 21 de Agosto 2020	Entregar el día 31 de Agosto 2020	Entregar el día 7 de Septiembre 2020	Entregar el día 14 de Septiembre 2020	Entregar el día 21 de Septiembre 2020
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	07:00 a.m.	Entregar el día 20 de Agosto 2020	Entregar el día 28 de Agosto 2020	Entregar el día 4 de Septiembre 2020	Entregar el día 11 de Septiembre 2020	Entregar el día 18 de Septiembre 2020

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	SEMANA 5 (28 AL 2 DE OCTUBRE)	SEMANA 1 (5 AL 9)	SEMANA 2 (12 AL 16)	SEMANA 3 (19 AL 23)	SEMANA 4 (26 AL 30)
ARMERÍA	SINALOA No. 32	07:00 a.m.	Entregar el día 29 de Septiembre 2020	Entregar el día 6 de Octubre 2020	Entregar el día 13 de Octubre 2020	Entregar el día 20 de Octubre 2020	Entregar el día 27 de Octubre 2020
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	08:00 a.m.	Entregar el día 24 de Septiembre 2020	Entregar el día 1 de Octubre 2020	Entregar el día 8 de Octubre 2020	Entregar el día 15 de Octubre 2020	Entregar el día 22 de Octubre 2020
COMALA	PROGRESO No. 51 COL. CENTRO	09:00 a.m.	Entregar el día 23 de Septiembre 2020	Entregar el día 30 de Septiembre 2020	Entregar el día 7 de Octubre 2020	Entregar el día 14 de Octubre 2020	Entregar el día 21 de Octubre 2020
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA No. 45 CENTRO	08:00 a.m.	Entregar el día 28 de Septiembre 2020	Entregar el día 5 de Octubre 2020	Entregar el día 12 de Octubre 2020	Entregar el día 19 de Octubre 2020	Entregar el día 26 de Octubre 2020
CUAUHTÉMOC	HIDALGO No. 8 COL. CENTRO	08:30 a.m.	Entregar el día 29 de Septiembre	Entregar el día 6 de Octubre	Entregar el día 13 de Octubre	Entregar el día 20 de Octubre	Entregar el día 27 de Octubre

			2020	2020	2020	2020	2020
IXTLAHUACÁN	NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO	08:00 a.m.	Entregar el día 25 de Septiembre 2020	Entregar el día 2 de Octubre 2020	Entregar el día 9 de Octubre 2020	Entregar el día 16 de Octubre 2020	Entregar el día 23 de Octubre 2020
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	08:30 a.m.	Entregar el día 29 de Septiembre 2020	Entregar el día 6 de Octubre 2020	Entregar el día 13 de Octubre 2020	Entregar el día 20 de Octubre 2020	Entregar el día 27 de Octubre 2020
MINATITLÁN	CORREGIDORA 17	08:00 a.m.	Entregar el día 29 de Septiembre 2020	Entregar el día 6 de Octubre 2020	Entregar el día 13 de Octubre 2020	Entregar el día 20 de Octubre 2020	Entregar el día 27 de Octubre 2020
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	07:00 a.m.	Entregar el día 28 de Septiembre 2020	Entregar el día 5 de Octubre 2020	Entregar el día 12 de Octubre 2020	Entregar el día 19 de Octubre 2020	Entregar el día 26 de Octubre 2020
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	07:00 a.m.	Entregar el día 25 de Septiembre 2020	Entregar el día 2 de Octubre 2020	Entregar el día 9 de Octubre 2020	Entregar el día 16 de Octubre 2020	Entregar el día 23 de Octubre 2020

MUNICIPIO	**LUGAR DE ENTREGA**	**HORA DE ENTREGA**	**SEMANA 1 (1 AL 6)**	**SEMANA 2 (9 AL 13)**	**SEMANA 3 (16 al 20)**	**SEMANA 4 (23 AL 27)**	**SEMANA 1 (30 NOVIEMBRE AL 4 DE DIC)**
ARMERÍA	SINALOA No. 32	07:00 a.m.	Entregar el día 3 de Noviembre 2020	Entregar el día 10 de Noviembre 2020	Entregar el día 17 de Noviembre 2020	Entregar el día 24 de Noviembre 2020	Entregar el día 1 de Diciembre 2020
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	08:00 a.m.	Entregar el día 29 de Octubre 2020	Entregar el día 5 de Noviembre 2020	Entregar el día 12 de Noviembre 2020	Entregar el día 19 de Noviembre 2020	Entregar el día 26 de Noviembre 2020

DIF
ESTATAL COLIMA

DIRECCIÓN GENERAL

COMALA	PROGRESO No. 51		Entregar el día 28 de Octubre	Entregar el día 4 de Noviembre	Entregar el día 11 de	Entregar el día 18 de	Entregar el día 25 de

ARMERÍA	SINALOA No. 32	07:00 a.m.	Entregar el día 8 de Diciembre 2020	Entregar el día 15 de Diciembre 2020			
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	08:00 a.m.	Entregar el día 3 de Diciembre 2020	Entregar el día 10 de Diciembre 2020			
COMALA	PROGRESO No. 51 COL. CENTRO	09:00 a.m.	Entregar el día 2 de Diciembre 2020	Entregar el día 9 de Diciembre 2020			
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA No. 45 CENTRO	08:00 a.m.	Entregar el día 7 de Diciembre 2020	Entregar el día 14 de Diciembre 2020			
CUAUHTÉMOC	HIDALGO No. 8 COL. CENTRO	08:30 a.m.	Entregar el día 8 de Diciembre 2020	Entregar el día 15 de Diciembre 2020			
IXTLAHUACÁN	NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO	08:00 a.m.	Entregar el día 4 de Diciembre 2020	Entregar el día 11 de Diciembre 2020			
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	08:30 a.m.	Entregar el día 8 de Diciembre 2020	Entregar el día 15 de Diciembre 2020			
MINATITLÁN	CORREGIDORA 17	08:00 a.m.	Entregar el día 8 de Diciembre 2020	Entregar el día 15 de Diciembre 2020			
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	07:00 a.m.	Entregar el día 7 de Diciembre 2020	Entregar el día 14 de Diciembre 2020			
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	07:00 a.m.	Entregar el día 4 de Diciembre 2020	Entregar el día 11 de Diciembre 2020			

DOMICILIOS DE PLANTELES DE PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES

	PREESCOLAR	CLAVE PLANTEL	DOMICILIO
ACATITÁN	CONAFE		CONOCIDO ACATITÁN
EL AMARRADERO	CONAFE		CONOCIDO EL AMARRADERO
LOS ASMOLES	FCO. HERNANDEZ ESPINOZA	06DPR0012W	CONOCIDO, ASMOLES
ASTILLERO DE ABAJO	CONAFE		CONOCIDO ASTILLERO DE ABAJO
EL BORDO	CONAFE	06KJN0102H	CONOCIDO, EL BORDO
CARDONA	FELIPA VELASCO CASTELLANOS	06DJN0121M	CORNELIO TREJO GARCIA #5
EL CHANAL	FEDERICO FROEBEL	06DJN0043Z	CHICHEN ITZA S/N, EL CHANAL
ESTAPILLA	JUAN SILVA PALACIOS	06DJN0127G	ARTURO NORIEGA PIZANO #8
GOLONDRINAS			
LAS GUASIMAS	ADELA ALCARAZ BRAVO	06DJN0128F	CALLE TULIPAN S/N
LAS GUASIMAS			
LOMA DE JUAREZ	MA.ISABEL VIRGEN ROMERO	06DJN0124J	BENITO JUÁREZ S/N
LA LOMA DE IGNACIO ALLENDE			
LOS ORTICES			
PISCILA			
PUERTA DE ANZAR	CONAFE		CONOCIDO PUERTA DE ANZAR
TEPAMES			
TINAJAS			
TRAPICHILLOS			
LAS TUNAS			
COLIMA	JOSE JUAREZ MARTINEZ	06DJN0042Z	RICARDO FLORES MAGON Y LOS REGALADOS
COLIMA	BASILIO VADILLO	06EJN0001Z	AV. 20 DE NOVIEMBRE #297
COLIMA			
COLIMA	IGNACIO MANUEL ALTAMIRANO	06EJN0005V	AQUILES SERDAN Y VALERIO TRUJANO,

			CENTRO
COLIMA	LUIS DONALDO COLOSIO	06EJN0013D	MARGARITA MAZA DE JUAREZ #469
COLIMA	MIGUEL HIDALGO		PRIMAVERA S/N
DE LOS TRABAJADORES	ALBERTO LARIOS GAYTAN	06DJN0120N	AND. DE LOS TRABAJADORES #140
MIGUEL HIDALGO	ROSARIO CASTELLANOS	06DJN0038N	RICARDO B. NUÑEZ No. 705
DIEZMO			
LO DE VILLA			
LA ESTANCIA			
G. TORRES QUINTERO	HILDELIZA ALCARAZ BILLALVAZO	06DJN0175Q	BLAS RUIZ #900, G. TORRES QUINTERO
GUSTAVO A. VAZQUEZ MONTES			
INFONAVIT LA ESTANCIA	MARIA GARCIA PEÑA	06DJN0052G	MARTIRES DE CHICAGO #1050
INSURGENTES			
JUANA DE ASBAJE			
MORALETE			
NIÑOS HEROES	LAURA RAMIREZ CEDEÑO	06DJN0113D	INDEPENDENCIA #367, NIÑOS HEROES
PRADOS DEL SUR	SOR JUANA INES DE LA CRUZ	06EJN0002Y	CAFETO Y ANACAHUITA
SAN SEBASTIAN	REPUBLICA DE MEXICO	06DJN0027H	GUERRA DE SALITRE #950
SAN RAFAEL			
SAN PABLO			
TIVOLI	AURELIA RAZON MARQUEZ	06DJN0045X	5 DE FEBRERO #252, EL TIVOLI
COLIMA			
COLIMA			
ALPUYEQUITO			

	PRIMARIA	CLAVE PLANTEL	DOMICILIO	TURNO
ACATITÁN	5 DE FEBRERO	06DPR0221B	CONOCIDO, ACATITAN	TM
EL AMARRADERO	MARIA ORDOÑEZ IBAÑEZ	06DPR0322Z	CONOCIDO EL AMARRADERO	TM
LOS ASMOLES	CONSTITUCION 1857	06DPR0219N	FRANCISCO I MADERO #2.	TM

			ASMOLES	
ASTILLERO DE ABAJO	GREGORIO TORRES QUINTERO	06DPR0162C	CONOCIDO,EL ASTILLERO DE ABAJO	TM
EL BORDO	BENJAMIN GUTIERREZ RUIZ	06DPR0403K	CONOCIDO, EL BORDO	TM
CARDONA	DANIEL DELGADILLO	06DPR0155T	FRANCISCO I MADERO S/N	TM
EL CHANAL	ANICETO CASTELLANOS	06DJN0043Z	ANICETO CASTELLANOS S/N, EL CHANAL	TM
ESTAPILLA	GREGORIO TORRES QUINTERO	06DPR0147K	MANUEL ALVAREZ S/N, ESTAPILLA	TM
GOLONDRINAS	AQUILES SERDAN	06DPR0160E	CAMINO DE ARRIEROS S/N	TM
LAS GUASIMAS	MARIANO ABASOLO	06DPR0132I	CALLE TULIPAN S/N	TM
LAS GUASIMAS				
LOMA DE JUAREZ	GUADALUPE VICTORIA	06DPR0257Q	CARR. COLIMA- MANZANILLO	TM
LA LOMA DE IGNACIO ALLENDE		06DPR0404J	BUGAMBILIAS S/N	TM
LOS ORTICES	NIÑOS HEROES	06DPR0258P	AV NIÑOS HEROES S/N, LOS ORTICES	TM
PISCILA	18 DE MARZO	06DPR0256R	VENUSTIANO CARRANZA S/N	TM
PUERTA DE ANZAR	BALVINO DAVALOS	06DPR0259O	CONOCIDO, PUERTA DE ANZAR	TM
TEPAMES	RAMON R. DE LA VEGA	06DPR0212U	DE LA VEGA #51, TEPAMES	TM
TINAJAS	MONICO CHAVIRA	06DPR0136E	CONOCIDO, TINAJAS	TM
TRAPICHILLOS	MARIA ENCARNACION GALINDO	06DPR0409E	CONOCIDO, TRAPICHILLOS	TM
LAS TUNAS	ANICETO CASTELLANOS	06DPR0135F	CONOCIDO, LAS TUNAS	TM
COLIMA				
COLIMA	JOSE MARIA MORELOS	06EPR0005L	INDEPENDENCIA #45, CENTRO	TM
COLIMA	JEAN PIAGET	06DML0001Z	MEDELLIN S/N	T.M.
COLIMA	IGNACIO MANUEL ALTAMIRANO	06EPR0008I	MACLOVIO HERRERA #502	T.M.
COLIMA	FRANCISCO ONESIMO DIAZ	06DPR0449F	MELITON DE LA PEÑA S/N COL LA VIRGENCITA	T.V
COLIMA				
DE LOS TRABAJADORES				
MIGUEL HIDALGO				
DIEZMO	GREGORIO TORRES QUINTERO	06DPR0260D	JOSE JUAN ORTEGA S/N, EL DIEZMO	TM
LO DE VILLA	MACARIO ALCARAZ	06DPR0128W	JUAREZ S/N	T.M
LA ESTANCIA	16 DE SEPTIEMBRE	06DPR0261C	GUTIERREZ TIBON S/N, LA ESTANCIA	T.M.

G. TORRES QUINTERO	GUSTAVO ALBERTO VAZQUEZ MONTES	06DPR0053W	CLEMENTE CONTRERAS No. 907	T.M.
GUSTAVO A. VAZQUEZ MONTES	GUSTAVO A. VAZQUEZ MONTES	06EPR0013U	CALLE ALACRÁN 1458	T.M.
INFONAVIT LA ESTANCIA	ALFREDO V. BONFIL	06DPR0324Y	RIO BLANCO S/N, INFONAVIT	TM
INSURGENTES	GABRIEL DE LA MORA	06DPR0026Z	MICHOACAN S/N, INSURGENTES	T.M.
JUANA DE ASBAJE	MANUEL ALVAREZ	06DPR0395S	MA. TRINIDAD FUENTES DE GOMEZ #1330	T.M.
MORALETE	FRANCISCO I. MADERO	06DPR0161D	ZARAGOZA S/N	T.M
NIÑOS HEROES				
PRADOS DEL SUR				
SAN SEBASTIAN				
SAN RAFAEL	EDUARDO ZARZA	06DPR0468U	BAJA CALIFORNIA ESQ. CON MERIDA	TV
SAN PABLO	MIGUEL ALVAREZ GARCIA	06DPR0020E	MARIANO AZUELA S/N, SAN PABLO	T.M.
TIVOLI	EMILIANO ZAPATA	06DPR0165Z	CARMEN SERDAN S/N, TIVOLI	T.M.
COLIMA	MIGUEL CARRILLO JIMENEZ	06DPR0475D	CALLE CLAVEL S/N	TM
COLIMA	CENDI 2	06SPR0001S	MALVA 550, SANTA ELENA	TM
ALPUYEQUITO	CUAUHTEMOC	06DPR0164A	CONOCIDO ALPUYEQUITO	TM

ACATITÁN				
EL AMARRADERO				
LOS ASMOLES				
ASTILLERO DE ABAJO	LAZARO CARDENAS DEL RIO	06DTV0013U	CONOCIDO, EL ASTILLERO DE ABAJO	T.M.
EL BORDO				
CARDONA				
EL CHANAL	MA. DEL REFUGIO MORALES	06ETV0001O	CALLE UXMAL S/N	T.M.

ESTAPILLA	RAMON G. BONFIL	06DTV0002O	MANUEL ALVAREZ S/N	T.M.
GOLONDRINAS				
LAS GUASIMAS	JOSE LEVY	06ETV0015R	CONOCIDO, GUASIMAS	T.M.
LAS GUASIMAS	TELEBACHILLERATO COMUNITARIO Nº 01	06ETK0001I	CONOCIDO, GUASIMAS	T.V.
LOMA DE JUAREZ				
LA LOMA DE IGNACIO ALLENDE				
LOS ORTICES				
PISCILA	ALVARO GALVEZ FUENTES	06DTV0003N	CONOCIDO PISCILA	T.M.
PUERTA DE ANZAR				
TEPAMES				
TINAJAS				
TRAPICHILLOS				
LAS TUNAS	FEDERICO RANGEL FUENTES	06DTV0020D	CONOCIDO, LAS TUNAS	T.M.
COLIMA				
COLIMA				
COLIMA	CAM JEAN PIAGET	06DML0001Z	MEDELLIN S/N	T.V.

NOTA: LAS FECHAS DE ENTREGA ESTARÁN SUJETAS A LAS REQUISICIONES ELABORADAS POR LA COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS, EN AMBOS PAQUETES.

ANEXO 8 (PUNTO 3.3)

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° 06002-008-20**, 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 9 (PUNTO 3.4)

CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES.

(Aplica para Personas Físicas y Morales)

ING. JULIA JAHEL PEREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA

COLIMA, COL.

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. 06002-008-20 **PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES SOLICITADAS POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN 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 10 (punto 3.5)

DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

ING. JULIA JAHEL PEREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA

PRESENTE.

FECHA: _____

En relación a la Licitación Pública de carácter nacional **No. 06002-008-20 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES,** el que suscribe __(concursante 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 DIF Estatal 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.

_____

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 11 (punto 3.6)

CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAASSPEC

(Aplica para Personas Físicas y Morales)

ING. JULIA JAHEL PEREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-

Fecha: _____

En relación a la Licitación Pública No. 06002-008-20 **PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES**, 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 12 (Punto 3.7)

CARTA DE GARANTÍA DE BIENES

(Lugar y Fecha de Expedición).

ING. JULIA JAHEL PEREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-

COLIMA, COL.

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. 06002-008-20 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES,** ME COMPROMETO A ENTREGAR LOS ARTICULOS NUEVOS CON LAS CARACTERISTICAS SEÑALADAS EN EL **ANEXO 1 Y 2 TÉCNICO** GARANTIZANDO TODOS LOS BIENES LICITADOS CONTRA VICIOS OCULTOS O EN MAL ESTADO POR LO MENOS 30 DÍAS DESPUÉS DE HABERSE RECIBIDO EN EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN 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 13 (Punto 3.12)

GIRO U OBJETO SOCIAL.

ING. JULIA JAHEL PEREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-

COLIMA, COL.

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. 06002-008-20 DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES, SOLICITADOS POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA.**

_____

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 14 (Punto 3.13)

ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS CONJUNTAS

ING. JULIA JAHEL PEREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-
COLIMA, COL.

(Lugar y Fecha de Expedición)

El que suscribe_____ representante legal de la empresa _____, para la Licitación Pública Nacional **No. 06002-008-20 PARA LA ADQUISICION DE DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES SOLICITADOS POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA,** 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 15 (Punto 3.14)

TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES

(Lugar y Fecha de Expedición).

ING. JULIA JAHEL PEREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL 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 titulo 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 lo los datos personales y/o de mi representada que el DIF Estatal 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

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia

COLIMA

Dirección General
Coordinación de Calidad

Clave: FO-21-01-05
Emisión: 23/10/17
Versión: 0

AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES

Página 1 de 1

Por este medio, otorgo mi **consentimiento y autorizo** de manera voluntaria para que el DIF Estatal, a través de él o la C. _____, del área de _____ realice el tratamiento necesario de mis datos personales y/o sensibles para la finalidad de: _____; del mismo modo, manifiesto que fui informado sobre el aviso de privacidad de la institución y el uso de mis derechos de **ARCO**.

Colima, Col. _____ de _____de 20_____.

_____ _____

Nombre y firma del autorizado (a)
(Trabajador (a) DIF Estatal)

Nombre y firma de quien autoriza
(Titular de los datos personales)

Nota: Después del llenado del formato, se integrara al trámite o expediente correspondiente.
Documento controlado por medio electrónico, toda copia en papel es un "Documento no controlado"

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia

COLIMA

Dirección General
Coordinación de Calidad

Clave: FO-21-01-05
Emisión: 23/10/17

AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES

Página 1 de 1

Por este medio, otorgo mi **consentimiento y autorizo** de manera voluntaria para que el DIF Estatal, a través de él o la C. _____, del área de _____ realice el tratamiento necesario de mis datos personales y/o sensibles para la finalidad de: _____; del mismo modo, manifiesto que fui informado sobre el aviso de privacidad de la institución y el uso de mis derechos de **ARCO**.

Colima, Col. _____ de _____de 20_____.

_____ _____

Nombre y firma del autorizado (a)
(Trabajador (a) DIF Estatal)

Nombre y firma de quien autoriza
(Titular de los datos personales)

Nota: Después del llenado del formato, se integrara al trámite o expediente correspondiente.
Documento controlado por medio electrónico, toda copia en papel es un "Documento no controlado"