



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

**B A S E S**

PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL CON CARÁCTER PRESENCIAL

**No. 06002-DIF06-21**

**PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021.**

JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES (OPTATIVA PARA LOS LICITANTES)

**15 DE JULIO DE 2021**

11:00 HORAS

ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA  
DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS

**22 DE JULIO DE 2021**

11:00 HORAS

FALLO

**26 DE JULIO DE 2021**

11:00 HORAS



---

**ÍNDICE**

**NO. DESCRIPCIÓN DE LAS BASES**

**1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.**

- 1.1 Objeto, descripción y cantidad. (Anexo 1 Técnico)
- 1.2 Fecha, lugar y condiciones de entrega.
- 1.3 Transporte y Empaque.
- 1.4 Seguros.
- 1.5 Devoluciones y reposiciones.
- 1.6 Periodo de garantía de los bienes
- 1.7 Vigencia de la oferta
- 1.8 Descripción de los bienes.
- 1.9 Idioma.
- 1.10 Incremento en la cantidad de bienes solicitados.
- 1.11 Moneda.
- 1.12 Condiciones de Pago.
- 1.13 Responsabilidad laboral

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

- 2.1 Adquisición y costo de las bases.
- 2.2 Junta de aclaraciones.
- 2.3 Acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas Técnicas y Económicas.
- 2.4 Fallo.
- 2.5 Notificaciones a los licitantes participantes.

**3. REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR Y PRESENTAR LOS LICITANTES DURANTE EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES DE LA LICITACIÓN.**

- 3.1 De la persona que solo entregue las propuestas.
  - 3.2 Presentar original y copia del comprobante de pago de las bases.
  - 3.3 Forma en que acreditarán la existencia y personalidad jurídica. (Anexo 7).
    - 3.3.1 Personas físicas
    - 3.3.2 Personas Morales
  - 3.4 Carta de aceptación de las bases (Anexo 8).
  - 3.5 Carta de declaración de integridad. (Anexo 9)
  - 3.6 Carta relativa al Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima (LAAySSPEC) (Anexo 10)
  - 3.7 Carta de Garantía de los bienes. (Anexo 11)
  - 3.8 Documento emitido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales". En opinión positiva.
  - 3.9 Documento emitido por la Dirección General de Ingresos (SPyF) de no adeudos fiscales artículo 37 bis del Código Fiscal del Estado de Colima. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales.
  - 3.10 Acreditación de solvencia económica.
  - 3.11 Certificado de Empresa Colimense (Opcional)
- 3.12 Pruebas de laboratorio.



- 3.13 Giro u objeto social (Anexo 12)
- 3.14 Escrito para presentar propuestas conjuntas. (Anexo 13)
- 3.15 Transparencia y datos personales.(Anexo 14)
- 3.16 Carta de precios ofertados (4.1 f)
- 3.17 Propuesta Técnica y Económica

**4. PROPOSICIONES**

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

**5.0 GARANTÍAS**

**6.0 CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.**

**7.0 DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.**

**8.0 CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.**

**9.0 LICITACIÓN DESIERTA.**

**10. RESCISIÓN DEL CONTRATO.**

**11. RECURSO DE RECONSIDERACIÓN.**

**12. VICIOS OCULTOS.**

**13. REGISTRO DE DERECHOS.**

**14. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.**

**15. IMPUESTOS.**

**16. SANCIONES.**

**17. PENAS CONVENCIONALES.**

**18. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.**

**19. CONTROVERSIAS.**

**20. RECOMENDACIONES.**

**BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-DIF06-21 PARA LA ADQUISICIÓN**

**ANEXO 1 TÉCNICO**

**ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS INSUMOS**

**ANEXO 3 ECONÓMICO.**

**ANEXO 4 DOMICILIOS, FORMA DE ENTREGA E INSUMOS PARA EL PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA**

**ANEXO 5 DOMICILIOS,FORMA DE ENTREGA E INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES**

**ANEXO 6 DOMICILIOS, FORMA DE ENTREGA DE LA FRUTA DE TEMPORADA**

**ANEXO 7 FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL LICITANTE.**

**ANEXO 8 CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES**

**ANEXO 9 CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.**

**ANEXO 10 CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAAySSPEC**

**ANEXO 11 CARTA DE GARANTIA DE LOS BIENES**

**ANEXO 12 GIRO U OBJETO SOCIAL**

**ANEXO 13 PROPUESTAS CONJUNTAS**

**ANEXO 14 TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES**

**ANEXO 15 AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES**



**DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021 EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, en cumplimiento de las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 134 y de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, principalmente en sus artículos 26 numeral 1, 27, 30 numeral 1 fracción I, 32, 35, 36 y demás relativos, establece las Bases para celebrar la Licitación Pública Nacional **NO. 06002-DIF06-21 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021** y se emiten de conformidad a las siguientes:

**B A S E S**

**1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.**

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

El objeto de la presente licitación es **PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021, SOLICITADOS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA , A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE REFERIRÁ COMO EL “DIF ESTATAL COLIMA”.**

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

**La adjudicación de esta Licitación será Por (3) PAQUETES**, cuyas características, requerimientos, especificaciones y condiciones, se establecen en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO**.

**OFICINA SOLICITANTE DEL ANEXO 1: COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE DIF ESTATAL COLIMA.**

**RESUMEN DE ANEXO 1 TÉCNICO:**

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
1.0	ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA	ANEXO 1 TÉCNICO	ANEXO 1 TÉCNICO	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO



PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
2.0	ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DESAYUNOS ESCOLARES	ANEXO 1 TÉCNICO	ANEXO 1 TÉCNICO	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
3.0	ADQUISICIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA	ANEXO 1 TÉCNICO	ANEXO 1 TÉCNICO	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO

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

**1.2 Fecha, lugar y condiciones de entrega.**

CANTIDAD	OFICINA SOLICITANTE	LUGAR DE ENTREGA
INSUMOS ALIMENTARIOS ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO 1	COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE DIF ESTATAL COLIMA.	EN LOS DOMICILIOS DE LOS 10 SMDIF DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 4
INSUMOS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES DE ACUERDO AL ANEXO TECNICO 1	COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE DIF ESTATAL COLIMA.	EN LOS DOMICILIOS DE LOS 10 SMDIF DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 5
FRUTA DE TEMPORADA DE ACUERDO AL ANEXO TECNICO 1	COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE DIF ESTATAL COLIMA.	EN LOS DOMICILIOS DE LOS 10 SMDIF DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 6

**Fecha y lugar de entrega:**

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

**Condiciones de Entrega:**

Los insumos alimenticios correspondientes al ANEXO TECNICO 1 serán entregados con la calidad solicitada, de primera calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, frescas, sin vicios ocultos y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.



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

Las marcas de los bienes son sugeridas, por lo que el proveedor podrá sustituirlas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas de calidad solicitadas en el **ANEXO 2**.

### **1.3 Transporte y Empaque.**

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

### **1.4 Seguros**

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

### **1.5 Devoluciones y reposiciones.**

En caso de que los alimentos entregados no cumplan con las características señaladas en las especificaciones establecidas en el **ANEXO 1 TÉCNICO**, la dependencia procederá al rechazo de las mismas, y el proveedor adjudicado deberá sustituirlas en un plazo no mayor de 5 días naturales contados a partir de la fecha de la devolución del producto defectuoso. En caso de que el insumo ya hubiera sido consumido por los beneficiarios, el proveedor tendrá que reponer la entrega completa que no cumplió con las bases.

### **1.6 Periodo de garantía de los bienes.**

Los licitantes deberán garantizar cada uno de los bienes contra defectos de fabricación durante la vigencia del contrato.

### **1.7 Vigencia de la oferta**

La oferta deberá estar vigente de acuerdo a las bases del procedimiento de licitación que nos ocupa y hasta que sean entregados todos los artículos solicitados en el **ANEXO 1 TÉCNICO**.

### **1.8 Descripción de los bienes.**

La presente licitación consta de 3 (TRES) paquetes y se refiere a la adquisición de insumos alimentarios y fruta de temporada para los programas de desayunos escolares y asistencia alimentaria, cuyas características técnicas se describen en el **ANEXO 1 TÉCNICO** de las presentes bases.

### **1.9 Idioma.**

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

### **1.10 Incremento en la cantidad de bienes solicitados.**



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

### **1.11 Moneda.**

Los licitantes deberán presentar sus proposiciones en moneda nacional.

### **1.12 Condiciones de Pago.**

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

Las facturas correspondientes deberán ser entregadas en el Departamento de Control Presupuestal de DIF Estatal, ubicado en el primer piso del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en calle Encino No. 530, en la colonia Rinconada del Pereyra; del Municipio de Colima, Colima. De igual manera a través de medios electrónicos en la dirección de correo **facturasdiframo33@gmail.com.**

### **1.13 Responsabilidad Laboral.**

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

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

### **2.1 Adquisición y costo de las bases.**

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

Las presentes bases tienen un costo de \$ 1,000.00 (UN MIL PESOS 00/100 M.N.), dichas bases estarán disponibles en la página [www.difcolima.gob.mx](http://www.difcolima.gob.mx), en el Sistema Electrónico de Compras Públicas o en las oficinas de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, sita en el Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, en calle Encino #530 en la Colonia Rinconada del Pereyra de la ciudad de Colima, C.P 28078, Teléfono (01)312 3163100 de lunes a viernes, con horario de 08:30 a 15:00 hrs. La forma de pago es mediante cheque certificado de caja o depósito bancario al Banco BANORTE, plaza 090 sucursal 1602 cuenta 0314225090, referencia N/A, en ventanilla, o transferencia electrónica clave bancaria estandarizada (CLABE) SPEUA 072090003142250902 a nombre del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima.



Se podrá realizar el pago en días hábiles **hasta el 30 de junio del 2021** hasta las 14:30 horas. En todos los casos se deberá conservar el comprobante de transferencia electrónica de fondos, el recibo sellado por la institución bancaria o del Departamento de Control Presupuestal del DIF Estatal Colima y podrá **presentar el original y copia simple** del mismo como forma de mostrar interés de participar en la presente licitación a más tardar el **día 22 de julio de 2021 antes del acto de presentación y apertura de propuestas.**

## **2.2 Junta de Aclaraciones.**

Con objeto de resolver en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los licitantes, relacionados con los aspectos contenidos en la convocatoria, las presentes bases y sus anexos, **el SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA** celebrará al menos una junta de aclaraciones, en la sala de juntas de la Dirección General, ubicada en la planta baja del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino No. 530, Col. Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., a celebrarse **el día 15 de julio a las 11:00 HORAS**, siendo optativa la asistencia de los licitantes a este acto, considerándose que los participantes que no se presenten a la(s) junta(s) que se celebre(n) aceptan todos los acuerdos tomados en dicho(s) acto(s), sin perjuicio para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. En caso de determinarse que habrá una o más juntas de aclaraciones adicionales, se hará constar en el acta respectiva especificando hora, lugar y fecha de su celebración.

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

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

Al escrito señalado en supra líneas, deberán acompañarse las preguntas y/o aclaraciones, las que deberán formular mediante escrito firmado autógrafamente por el licitante o su representante legal, en papel membretado y medio magnético (CD) en formato Word o Excel, lo que deberán presentar de manera física en el departamento de Adquisiciones y Suministros de el **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA** que se encuentra ubicado en la planta baja el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., así como enviarlas al correo electrónico [difestatal.dirgen@gmail.com](mailto:difestatal.dirgen@gmail.com) con copia a [dir\\_admondif@hotmail.com](mailto:dir_admondif@hotmail.com) y [adquisiciones.difestatal@gmail.com](mailto:adquisiciones.difestatal@gmail.com) en formato Word o Excel con la finalidad de agilizar el proceso de contestación de sus preguntas.

Únicamente podrán formular preguntas las personas que hayan adquirido las bases de la presente licitación, lo cual deberán acreditar con el original en físico o escaneado por ambos lados y copia para su cotejo del comprobante del pago de las mismas, el cual deberán presentar junto con el escrito de preguntas y/o aclaraciones señalado en supra líneas, a más tardar a las **12:30 horas del día 13 de julio del 2021**, se recomienda confirmar la recepción de las preguntas formuladas. Las preguntas o aclaraciones que se presentes posterior a la hora y fecha indicadas, o que no cumplan con los requisitos que aquí se establecen, no serán tomadas en cuenta en la junta de aclaraciones.



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

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

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

### **2.3 Acto de Presentación de Proposiciones y Apertura de Propuestas Técnicas y Económicas.**

El acto de presentación y apertura de propuestas se llevará a cabo el día **22 de julio del 2021 a las 11:00 horas**, en la sala de juntas de la Dirección General de DIF Estatal, ubicada en la planta baja del Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col. Previo al acto de presentación y apertura de proposiciones, la convocante podrá realizar el registro de participantes **en un horario de las 10:30 a las 11:00 horas** en la sala de juntas de Dirección General del Sistema para el Desarrollo Integral de la familia del Estado de Colima, que se encuentra ubicada en la planta baja el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., lo que será optativo para los licitantes por lo que no se podrá impedir el acceso a quienes decidan presentar su documentación y proposiciones en la hora y lugar señalado para dicho acto.

**Se hace del conocimiento de los licitantes que a partir de las 11:00 horas se cerrará el registro de participantes y no se recibirán sobres, ni se permitirá presentar documentación adicional alguna.**

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

Iniciado el acto de presentación y apertura de propuestas, el Comité de Adquisiciones, procederá a su apertura, haciéndose constar la documentación presentada, sin entrar al análisis técnico, legal o administrativo de su contenido. Por lo menos un licitante y un servidor público del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Colima, rubricarán las propuestas y la documentación presentada por los licitantes.

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

El comité levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación de proposiciones y apertura de las propuestas técnicas y económicas, en la que hará constar el importe de



cada una de ellas; el acta será firmada por los licitantes y servidores públicos presentes, y se les podrá entregar copia de la misma al término del citado acto. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos.

Para efectos de la notificación a los licitantes que no hubieran asistido, al finalizar el acto de la junta de aclaraciones, se fijará un ejemplar del acta correspondiente en el Departamento de Adquisiciones y Suministros de la Convocante, con domicilio ya referido en supralíneas, por un término de 5 días hábiles, sin perjuicio de poder consultar el documento en la dirección electrónica [www.difestatal.gob.mx](http://www.difestatal.gob.mx).

#### **2.4 Fallo.**

La junta pública en la que se dará conocer el fallo se celebrará el **día 26 de julio del 2021 a las 11:00 horas**, en la sala de juntas de la Dirección General del DIF Estatal Colima ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., a este acto podrán asistir los licitantes que hubieran presentado propuesta.

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

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

#### **2.5 Notificaciones a los Licitantes participantes.**

Para los licitantes que no hubieran asistido a los diversos actos de la licitación y que hubieran adquirido las bases, se les tendrá por notificados en forma personal, una vez que se fijen las actas y sus anexos derivadas de la celebración de dichos actos en lugar visible de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., así como en la dirección electrónica [www.difestatal.gob.mx](http://www.difestatal.gob.mx), sin perjuicio de proporcionarse en fotocopia a su solicitud, donde estarán a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado y hasta el término de cinco días hábiles contados a partir del día de la celebración de cualquiera de dichos actos.

### **3. REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR Y PRESENTAR LOS LICITANTES EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.**

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

#### **3.1 De la persona que solo entregue las propuestas**



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

### **3.2 Presentar original y copia del comprobante de pago de las bases.**

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

### **3.3 Forma en que Acreditará la Existencia y Personalidad Jurídica. (Anexo 7)**

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

**El licitante deberá presentar el Anexo 7 “FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR”** adjuntando la siguiente documentación:

#### **3.3.1 Forma de Acreditación (Personas físicas)**

- a). - Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de Identificación oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte y/o Cartilla del Servicio Militar y/o Credencial de Elector)
- b). - Constancia de Situación Fiscal expedida por el SAT, con una antigüedad no mayor a tres meses.
- c). - En su caso, original o copia certificada y copia simple para su cotejo, de la escritura pública mediante el cual se otorgue al representante, poder general para actos de administración o poder especial para suscribir pedidos, contratos, o convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación con el Gobierno del Estado de Colima y/o el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. **Señalando con tinta fluorescente sobre la copia el punto específico donde se menciona dicho poder.**
- d) Copia del comprobante de domicilio fiscal con antigüedad no mayor a 3 meses, el cual deberá ser recibo de agua, luz o teléfono fijo.

#### **3.3.2 Forma de Acreditación (Personas Morales)**

- a). - Original o copia certificada y copia simple para cotejo del Acta Constitutiva y sus últimas modificaciones ante Fedatario Público y previamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio.
- b). - Constancia de Situación Fiscal expedido por el SAT, con una antigüedad no mayor a tres meses.
- c). - Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, en el cual se otorgue al Representante Legal Poder General para Actos de Administración o **Poder Especial para suscribir Pedidos, Contratos o Convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación.** Señalando con tinta fluorescente sobre la copia el punto específico donde se menciona dicho poder.
- d). - Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de Identificación Oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte y/o Credencial de Elector) del Apoderado.



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

### **3.4 Carta de Aceptación de Bases (Anexo 8)**

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

### **3.5 Carta de Declaración de Integridad (Anexo 9)**

Declaración de integridad, mediante carta en papel membretado del oferente, firmado de manera autógrafa **bajo protesta de decir verdad**, por el representante o apoderado legal, en la que manifiesta que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los Servidores Públicos del Estado de Colima induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás participantes.

### **3.6 Carta del Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Servicios y Arrendamientos del Sector público en el Estado de Colima. (Anexo 10).**

Carta en papel membretado del licitante firmado por el representante o apoderado legal, en la que declare **bajo protesta de decir verdad**, que el licitante no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

### **3.7 Carta de Garantía de los Bienes. (Anexo 11)**

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

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

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

### **3.9 Documento emitido por la Dirección General de Ingresos (SPyF) de no adeudos fiscales artículo 37 bis del Código Fiscal del Estado de Colima. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales**

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



fiscales a cargo o fuera de la vigencia señalada, será motivo para desestimar su propuesta. ESTE PUNTO APLICA PARA TODAS LAS EMPRESAS TANTO LOCALES COMO FORANEAS.

### **3.10 Acreditación de solvencia económica.**

Presentar carta bajo protesta de decir verdad de que cuenta con la solvencia económica para comprometerse a entregar lo solicitado en el anexo técnico y Copia simple de la última **declaración anual** correspondiente al ejercicio próximo anterior con sus anexos y acuse de recibido. En caso de pertenecer al régimen de incorporación fiscal podrá presentar las dos últimas declaraciones bimestrales en lugar de la anual.

### **3.11 Certificado de empresa colimense. (OPCIONAL)**

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

### **3.12 Pruebas de laboratorio.**

“EL PROVEEDOR” deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificado de calidad de los productos licitados de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación AC (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado de laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a tres meses, el 22 de julio de 2021 en el ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS. Cabe mencionar, que el costo de dichos análisis será cubierto por “EL PROVEEDOR”.

### **3.13 Giro u objeto social. (Anexo 12)**

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

### **3.14 Escrito para propuestas conjuntas (Anexo 13)**

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

### **3.15 Transparencia y Datos Personales (Anexo 14)**

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

### **3.16 Carta de precios ofertados. (4.1f)**



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

### **3.17 Propuesta Técnica y Económica**

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

#### **NOTA 1:**

Los documentos señalados como requisitos en el **punto 3** son obligatorios. EL CUMPLIMIENTO DE ESTOS REQUISITOS ES INDISPENSABLE, POR LO QUE SU OMISIÓN SERÁ MOTIVO PARA DESECHAR LAS PROPUESTAS PRESENTADAS. En caso de no presentar alguno será desechada su propuesta, excepto el punto **3.1 y 3.11** que son opcionales. Además, el punto **3.14**, cuando aplique. Todos los Anexos deberán presentarse en formato adjunto, en hoja membretada del licitante.

#### **NOTA 2:**

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

## **4. PROPUESTAS.**

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

### **4.1 Propuesta Técnica y Económica.**

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

- a) Impresa en papel membretado del licitante, legible, sin tachaduras ni enmendaduras.
- b) Deberá ser clara y precisa, detallando las características técnicas y físicas de los Bienes, Arrendamientos o Servicios ofertados, en concordancia con lo solicitado en el **ANEXO NÚMERO 1, 2 TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 3 ECONÓMICO** de estas bases, señalando tanto el precio unitario como el monto total, en moneda nacional, (pesos mexicanos) **IMPUESTOS INCLUIDOS**.
- c) Deberá acreditar los requerimientos mínimos de calidad que el área requirente solicita, conforme al **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO**.
- d) Deberá ser firmada por la persona legalmente facultada para ello, en todas y cada una de sus hojas, anexando a su firma la leyenda "BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD".
- e) Se presentará en idioma español.



- f) Los precios ofertados deberán ser fijos, sin escalatoria durante la vigencia del proceso de licitación y durante la vigencia establecida en las bases, para el caso del licitante que resulte adjudicado.
- g) Si al momento de realizar la verificación de los importes de las propuestas económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos, el Comité de Adquisiciones procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones, de lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro y acta correspondiente. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número prevalecerá la primera. En ningún caso se realizarán correcciones en precios unitarios. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), la propuesta será desechada.

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

#### **4.2 Proposiciones conjuntas.**

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

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

Dicho convenio deberá presentarse **en original** en el acto de presentación y apertura de propuestas.

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

#### **4.3 Presentación de Proposiciones a través de Servicio Postal, Mensajería o Medios Electrónicos.**

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

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

La Sala de juntas de la Dirección General del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., **en la hora señalada para la realización del acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas, toda vez que la lista de participantes refleje no haberse registrado en tiempo y forma al día u hora señalada no se permitirá la participación del licitante.** Dichos sobres deberán estar identificados conforme a lo señalado en el



punto 4 de estas bases. **En caso de no estar identificados respecto del número y tipo de procedimiento, así como con los datos del licitante, no se permitirá su participación.**

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

#### **4.4 Indicaciones Generales.**

Una vez iniciadas las etapas de apertura de propuestas técnicas y apertura de propuestas económicas en presencia de los servidores públicos del Gobierno del Estado de Colima y/o el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, y los licitantes que asistan al mismo, **no se permitirá la entrada a ningún participante, ni que introduzcan documento alguno.**

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

#### **4.5 Firma del Contrato.**

El contrato y sus anexos son los instrumentos que vinculan a la dependencia convocante y el licitante adjudicado, en sus derechos y obligaciones, por lo que su firma es la formalización para el suministro de los bienes objeto material de la presente licitación y deberá realizarse a más tardar el **día 23 de julio de 2021 en días hábiles y horario de servicio**, posterior a la fecha del fallo correspondiente, por lo que una vez que al licitante ganador le sea notificado el fallo, deberá acudir a la Dirección de Asistencia Jurídica ubicada en el primer piso del Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra , C.P. 28078, Colima, Col., con la persona titular y/o encargada de dicha Dirección, en un horario de 9:00 a 15:00 horas.

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

### **5. GARANTÍAS.**

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

**a) Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato por parte del proveedor adjudicado**, del procedimiento de licitación pública nacional número **06002-DIF06-21**.

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



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

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

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

**Deberán indicar expresamente lo siguiente:**

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

**Deberá contener además, expresamente, los siguientes textos:**

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

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

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

El licitante deberá presentar un escrito, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, firmado por el apoderado o representante legal, que en caso que resulte ganador deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada, por un importe mínimo equivalente al 20% del importe total de los paquetes n°1 Insumos Alimentarios para Personas de Atención Prioritaria y paquete n° 2 Insumos Alimentarios para el programa de Desayunos Escolares, tomando como base el precio máximo total de conformidad a la propuesta económica presentada como referencia, para cubrir cualquier daño o perjuicio que sea causado al SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, con motivo de las adquisiciones de la presente licitación.

**6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.**



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

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

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

## **7. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.**

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

- a) El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos en las bases y los anexos de esta licitación. **(Punto 3)**
- b) Si los bienes ofertados no cumplen con las características establecidas en el **ANEXO 1 TÉCNICO** de estas bases.
- c) Si se comprueba que tiene(n) acuerdo con otro(s) licitante(s) para elevar los precios de los bienes y/o servicios objeto de esta licitación, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.



- d) Si se encuentra algún elemento que indique que el licitante tuvo acceso a información sobre la licitación, que lo pueda poner en ventaja sobre los otros licitantes, aún en el supuesto de que sea el único participante.
- e) Si se comprueba que el licitante carece de la capacidad necesaria para entregar los bienes.
- f) En caso de que en su propuesta técnica, de conformidad al **ANEXO 1 TÉCNICO** o en cualquier documento que se anexe a la misma, expresen cifras, montos o aspectos económicos de cualquier género en moneda nacional, en número y/o letra, excepto el recibo de pago correspondiente a las bases.
- g) La propuesta técnica o la propuesta económica y/o sus respectivos anexos que por cualquier motivo omitan o no cumplan con algún requisito solicitado en estas bases y/o sus anexos o se encuentre que estén en alguna o varias de las situaciones que aquí se establecen, serán desestimadas o los licitantes descalificados, en cualquier etapa del procedimiento.

#### **8. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.**

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

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

#### **9. LICITACIÓN DESIERTA.**

La licitación se declarará desierta en los siguientes casos:

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

#### **10. RESCISIÓN DEL CONTRATO.**

Procederá la rescisión administrativa del contrato:



- a) En caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del proveedor adjudicado, pudiendo la convocante adjudicarlo conforme al procedimiento indicado en el artículo 45 numeral 1, fracción VI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público en el Estado de Colima.
- b) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) ceda(n) en forma parcial o total los derechos u obligaciones derivadas de la licitación y/o del contrato.
- c) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) incumplan con los compromisos derivados del contrato correspondiente
- d) Cuando la suma de las penas por atraso alcancen el mismo monto que correspondería a la garantía de cumplimiento, en ningún caso excederán del 10% del monto adjudicado.
- e) Cuando no coincidan las características del bien ofertado con el producto entregado, siendo menores que a las especificadas en el **ANEXO 1, TÉCNICO** de estas bases o con características diferentes a la muestra ofertada por el proveedor.
- f) Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al DIF Estatal.

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

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

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

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

#### **11. RECURSO DE RECONSIDERACIÓN.**

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

#### **12.- VICIOS OCULTOS**

El proveedor adjudicado quedará obligado ante el DIF Estatal Colima a responder de los defectos y vicios ocultos de los productos entregados, así como de cualquier otra responsabilidad en que incurra, en los términos señalados en las bases de la licitación, en el pedido respectivo y en el Código Civil del Estado de Colima.

#### **13. REGISTRO DE DERECHOS.**



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

**14. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.**

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

**15. IMPUESTOS.**

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

**16. SANCIONES.**

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

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

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

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

- 1. Son consideradas faltas leves que merecen amonestación con apercibimiento o, en caso de reincidencia, multa de 20 a 500 Unidades de Medida y Actualización:
  - I. No formalizar el contrato que se ha adjudicado;
  - II. Omitir presentar las garantías; y
  - III. Las demás faltas que la autoridad considere que tienen este carácter.
- 2. Son consideradas faltas graves que ameritan multa de 501 hasta 1000 Unidades de Medida y Actualización, y la inhabilitación del proveedor o participante:



- I. Presentar documentación falsa;
- II. La participación de un licitante con una razón social diversa, con el propósito de evadir una inhabilitación;
- III. La participación de empresas con socios en común dentro de una misma licitación;
- IV. El incumplimiento contractual con daño y perjuicio grave; o
- V. El conflicto de intereses entre el funcionario público y la empresa conforme a lo establecido en el artículo 38 de esta Ley.

#### **17. PENAS CONVENCIONALES.**

El DIF Estatal Colima, aplicará penas convencionales al licitante adjudicado, por la demora en la entrega de los bienes objeto de esta Licitación, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías recibidas con retraso, mientras este incumplimiento dure, pasados 30 días naturales se procederá a la rescisión del contrato y se hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo; por lo que dichas penas no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento del contrato. De acuerdo al Art. 58 de la ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima. El pago de las penas deberá ser mediante cheque certificado a favor del **EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA** en Moneda Nacional y **eliminando centavos**.

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

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

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

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

#### **18. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.**

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

#### **19. CONTROVERSIAS.**

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



**20. RECOMENDACIONES.**

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

**21. ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN.**

A los actos de carácter público de las licitaciones podrán asistir los licitantes cuyas propuestas hayan sido desestimadas durante el procedimiento de contratación, así como cualquier persona que sin haber adquirido las bases manifieste su interés de estar presente en dichos actos, bajo la condición de que deberán registrar su asistencia y abstenerse de intervenir de cualquier forma en los mismos. De la misma manera y a los mismos actos podrán asistir representantes de las cámaras, colegios o asociaciones profesionales u otras organizaciones no gubernamentales.

**A T E N T A M E N T E**

**COLIMA, COL. A 22 DE JUNIO DE 2021**

**ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ**  
**PRESIDENTA DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS**  
**Y SERVICIOS DEL DIF ESTATAL**

ELABORÓ:

VoBo:

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

**C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ GARCÍA**  
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE  
ADMINISTRACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y  
FINANZAS

REVISÓ:

ASESOR TÉCNICO:

**LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA**  
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA  
JURÍDICA

**C.P. Y M.F. ROSANA INES BARBOSA REYES**  
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,  
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

**ANEXO 1**

**PROPUESTA TÉCNICA PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021.**

**PAQUETE N° 1. ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA**

<b>INSUMOS</b>	<b>MARCA SUGERIDA</b>	<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>TIPO</b>	<b>CONTENIDO DE LA DOTACIÓN</b>	<b>PEDIDO</b>
Harina de maíz nixtamalizado	San Blas	Paquete de 1 kilo	ABARROTES	1	8,344
Pasta Integral	Italpasta	Paquete de 200 g c/u	ABARROTES	2	16,688
Sardina	Guaymex	Lata de 425 g	ABARROTES	1	8,344
Frijol Pinto	Cereazucar	Paquete de 1 kilo	ABARROTES	1	8,344
Lenteja chica	Mi Campo	Paquete de 500 g	ABARROTES	1	8,344
Atun en Agua	Tuny	Lata de 140 g	ABARROTES	2	16,688
Chayote		500 g		0.5	4,172
Zanahoria		500 g		0.5	4,172
Naranja		500 g		0.5	4,172
Guayaba		500 g		0.5	4,172

**PAQUETE 2. ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DESAYUNOS ESCOLARES**

INSUMOS	MARCA SUGERIDA	TIPO	TOTAL	PRESENTACION
HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO	SAN BLAS	ABARROTES	76,266.0	KG
AVENA EN HOJUELAS	CAMPO FRESCO	ABARROTES	76,266.0	BOLSAS DE 500G
HUEVO	LA MOREÑA	ABARROTES	22,879.8	KG
ATUN EN AGUA	TUNY	ABARROTES	76,266.0	LATAS DE 140GR
LENTEJA CHICA	MI CAMPO	ABARROTES	76,266.0	BOLSAS DE 500G
FRIJOL PINTO	TEXANO	ABARROTES	76,266.0	KG
CHAYOTE		VERDULERIA	22,879.8	KG
ZANAHORIA		VERDULERIA	22,879.8	KG
PEPINO		VERDULERIA	22,879.8	KG
CALABACITA		VERDULERIA	22,879.8	KG
GUAYABA		VERDULERIA	22,879.8	KG
NARANJA		VERDULERIA	22,879.8	KG
PLATANO		VERDULERIA	22,879.8	KG
SANDIA O PAPAYA		VERDULERIA	22,879.8	KG



**PAQUETE N° 3: PARA LA ADQUISICION DE FRUTA DE TEMPORADA**

MUNICIPIO	TOTAL	PRESENTACIÓN
COLIMA	2,585.3	Kilogramos
MANZANILLO	985.5	Kilogramos
TECOMÁN	4,368.0	Kilogramos
VILLA DE ÁLVAREZ	1,324.1	Kilogramos
<b>TOTAL</b>	<b>9,262.9</b>	<b>Kilogramos</b>

**Fruta Sugerida:**

- Papaya
- Naranja
- Plátano
- Guayaba
- Mandarina

**DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA:**

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



---

## **ANEXO 2**

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS INSUMOS**

#### **PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA**

#### **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:



<b>Económicos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los artículos son sometidos a un análisis comparativo de sus características técnicas y físicas, análisis de muestras y realización de pruebas de laboratorio.</li></ul>
<b>Plazo de pago</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las condiciones de pago que se brinda al proveedor, se pide pagar el contrato o se ofrecen facilidades para pagar a crédito.</li></ul>
<b>Plazo de entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tiempo que transcurre desde que se hace el pedido hasta el día de entrega.</li></ul>
<b>Garantías</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las garantías que otorga y el periodo de duración de estas.</li></ul>
<b>Popularidad</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El prestigio y las buenas referencias que tiene la empresa.</li></ul>
<b>Fumigación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por personal capacitado para tal fin.</li><li>• Estipulado en la EIASADC 2021</li></ul>

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

<b>Selección</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.</li><li>✓ Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.</li></ul>
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.</li><li>✓ 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.</li><li>✓ No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.</li><li>✓ Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contrala contaminación física, química y microbiológica.</li><li>✓ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.</li><li>✓ La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.</li><li>✓ Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.</li><li>✓ Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.</li><li>✓ Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.</li></ul>



<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 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.</li><li>✓ 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.</li><li>✓ Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.</li><li>✓ 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.</li><li>✓ Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.</li></ul>
<b>Entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.</li><li>✓ Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas.</li></ul>



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

<b>Selección</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Las materias primas que evidentemente no sean aptas, deben separarse y eliminarse del lugar, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.</li> </ul>
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Deben almacenarse en un lugar fresco y libre de humedad.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Seguir las indicaciones generales.</li> <li>✓ Evitar que los productos se recalienten y pierdan agua.</li> <li>✓ 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</li> </ul>



	reutilizables.
<b>Entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cada alimento debe ser revisado antes de su entrega para verificar que se encuentre en perfectas condiciones.</li> <li>✓ Se rechazará cuando se observen mohos, coloración extraña, magulladuras o putrefacción.</li> </ul>



**Cereales y leguminosas**

<b>Selección</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Deben presentar una coloración característica y sin mohos.</li> </ul>
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Las materias primas que evidentemente no sean aptas, deben separarse y eliminarse, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.</li> <li>✓ Considerar durante el almacenamiento la humedad de equilibrio y la temperatura.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se debe evitar mantenerlos a temperatura ambiente por tiempos prolongados.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
<b>Entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No deben presentar magulladuras, abrasiones o infestaciones.</li> <li>✓ No deben presentar coloración ajena al producto.</li> </ul>



### Alimentos de origen animal

<b>Selección</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Debe tener color, olor y textura (firme y elástica) característicos.</li><li>✓ Debe ser un producto íntegro sin signos de descomposición.</li></ul>
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Permitir una circulación de aire adecuada en las cámaras de refrigeración y congelación.</li><li>✓ Aplicar un programa de limpieza y desinfección de las cámaras y locales.</li><li>✓ Vigilar que las cámaras mantengan la temperatura correcta. (Refrigeración 4°C).</li></ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Todos los procedimientos de manipulación deben ser de tal naturaleza que impidan la contaminación del producto.</li><li>✓ Utilizar refrigeradores o si se utiliza hielo debe ser apto para consumo humano.</li><li>✓ Nunca transportar la carne junto con otros productos que puedan contaminarse.</li><li>✓ Evitar el contacto con las paredes o con el suelo del vehículo.</li></ul>
<b>Entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Sin signos de descongelación.</li><li>✓ 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.</li></ul>



### Abarrotes

<b>Selección</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ En el caso de latas, deben ser íntegras, se rechazan las que presenten alguna de las siguientes características: abombadas, oxidadas, con fuga y abolladas.</li></ul>
------------------	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En caso de condimentos, estos deben estar íntegros y de buena apariencia, olor y textura.</li> <li>✓ El resto de los insumos, como productos embotellados y embolsados, deben ser de aceptable calidad y presentación.</li> </ul>
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Debe existir una separación y clasificación entre cada uno de los productos de abarrotes, esto evitando la contaminación.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No transportar los insumos con alimentos que provoquen la contaminación del mismo.</li> <li>✓ El vehículo debe contar con un diseño de ventilación para permitir el paso del aire.</li> <li>✓ Utilizar dependiendo el insumo, diferentes empaques como: cajas,</li> <li>✓ costales y bolsas, adecuándose a sus necesidades.</li> </ul>
<b>Entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verificar que la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente no esté próxima a vencerse.</li> </ul>

**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 cm<sup>2</sup> 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.

**Ingredientes:** agua, aceites vegetales, azúcares, almidón, caroteno (E160), tocoferol (E306), riboflavina (E101), nicotinamida, ácido pantoténico, acetaldehído, biotina, ácido fólico, ácido ascórbico (E300), ácido palmítico, ácido esteárico (E570), ácido oleico, ácido linoleico, ácido málico (E298), ácido oxálico, anticaininas (E163), celulosa (E460), ácido salicílico, fructosa, purinas, sodio, potasio (E252), manganeso, hierro, cobre, zinc, calcio, fósforo, cloro, colorantes, antioxidante.

#### 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



#### **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 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.

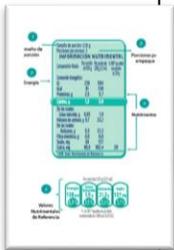


Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

### 1..1.1.1.1.1.2 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..1.1.1.1.1.3 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**

### **Logo Gobierno de México**

El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de Gobierno de México.

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

### **Logo Secretaría de Salud.**

El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de la Secretaria de Salud Federal.

**SNDIF**  
SISTEMA NACIONAL PARA  
EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA

### **Logo DIF Nacional.**

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

**COLIMA**  
GOBIERNO DEL ESTADO



### **Logo de Gobierno del Estado:**

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

#### 1.1.1.1.1.1.4 Logo DIF Estatal Colima.

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



#### 1.1.1.1.1.1.5 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 2021).

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



#### 1.1.1.1.1.1.6 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..1.1.1.1.1.7 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

### ATÚN EN AGUA, EN HOJUELAS 140 g

#### Descripción

Producto alimenticio elaborado con la carne procedente de cualquiera de las especies de atún, podrá presentarse en las siguientes formas; compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzado, en caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser de agua y ser envasado en recipientes cerrados herméticamente, pudiendo ser lata o envase retortable.

Características Físicas	Límites
Contenido neto	140g
Masa drenada	100g

Características Físicoquímicas	
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	Color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia/Aspecto	En trozos, que cumpla con lo establecido en la NOM-084-SCFI-2004.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

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

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

\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

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 al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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 (NOM-155-SCFI-2012).

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 2021). 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 1)



La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvase en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvase en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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.

Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.

- **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 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

<b>Normas de referencia</b>	<b>Clave</b>
-----------------------------	--------------



Atún y Bonita preenvasados-denominacion-especificacion comercial y métodos de prueba. (Entra en vigor 01 de abril de 2021)	NOM-235-SE-2020
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
Productos de la pesca productos alimenticios para consumo humano atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.	NMX-F-220-SCFI-2011
Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995
Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retornables especificaciones.	NMX-F-524-SCFI-2011,
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.	

**FRIJOL PINTO, 1 Kg**

**Descripción**

El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fbaceae de la subfamilia papilonoidea, género phaseolus y especie vulgaris L. es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína, las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio.

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



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

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

Características Sensoriales	Límites
<b>Color</b>	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
<b>Olor</b>	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.
<b>Apariencia/Aspecto</b>	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 al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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 (NOM-155-SCFI-2012).  
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 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 2021). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaría 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 2 y 2A).

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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*.

Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.

- **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.



Normas de referencia	Claves de las normas
Fabáceas – frijol ( <i>phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
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. Secretaria de Salud.	

**LENTEJA EN GRANO, 500 g**

**Descripción:**

Es una legumbre. Proviene de la planta llamada lens esculenta. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña. Lenteja pardina, lenteja beluga o verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

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.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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 CICOPRAFEST.

- **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.
- **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 (NOM-155-SCFI-2012).

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**. 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 2021)*. 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 3 y 3 A).**

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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,
- **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 ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
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 2019
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	

**SARDINA EN TROZOS EN SALSA DE TOMATE, 425 g**

**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	Mínimo 255g

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

\*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA 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
Metilmercurio	0.5 mg/kg
Plomo	1.0 mg/kg
Estaño*	100 mg/kg
Histamina	100 mg/kg

\*Solo para enlatado

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 ml
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
Azucares	g
Azucares añadidos	g
Fibra dietética	g



Sodio	mg
Información adicional	

\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

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 al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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 (NOM-155-SCFI-2012).  
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 2021)*). 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 4).**

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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.

Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.

- **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,	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas con costura



	abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.	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
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
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.	

### PASTA INTEGRAL, 200 g

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

Características Fisicoquímicas	Limites
Contenido neto	200g
Humedad (%)	Máximo 13%
Proteína (%) (N x 6.25)	Mínimo 13.0%



Fibra dietética	Mínimo 1.8 % g por 30 g (6%)
Cenizas (%)	Máximo 1.25

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

Características Microbiológicas	Limites
Hongos	Máximo 200
Levaduras	Máximo 150
Coliformes totales	<10
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

Características sensoriales	Limites
Color	Características del producto, amarillo.
Olor	Características del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia/Aspecto	Firme. No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.
Sabor	Características del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

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

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

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



\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

#### **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:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:  
Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).



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 2021). 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 5 y 5 A).**

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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,
- **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, sabor, aspecto y textura de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro y en buen estado.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna



		nociva
Fecha de caducidad o de preferencia	Vigente.	Vencidas.

Normas de referencia	Clave
Alimentos - Pasta – Características, Denominación, Clasificación Comercial Y Métodos de Prueba.	NMX-F-023-NORMEX-2002
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
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
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.	

### HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, 1 KG

**Descripción:**

Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

Características fisicoquímicas	Limites
Contenido neto	1kg
Humedad (%)	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5
Sodio	Máximo 400mg/100g

Características Microbiológicas	Limites (UFC/g)
Mesofilicos Aerobios	50.000



Hongos	1,000
Coliformes totales	100

Características Sensoriales	Límites
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24M.-60 U.S.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
<b>Tiamina (vitaminaB1)</b>	5	Mono nitrato de Tiamina
<b>Riboflavina (vitaminaB2)</b>	3	Riboflavina
<b>Niacina (vitaminaB3)</b>	35	Nicotina mida

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

Nutrimento mg/kg de harina recomendada	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
<b>Ácido fólico</b>	2	Ácido fólico
<b>Hierro (como ion ferroso)</b>	40	Sulfato o fumarato ferroso
<b>Zinc</b>	40	Óxido de zinc

Contaminantes y metales pesados	Límites máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg



Arsénico	0.3 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 12µg/kg

#### 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.

- **Materia extraña:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:  
Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).



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 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 2021). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaría 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, 6 A y 6 B).**

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor..

- **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,
- **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, 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, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente	Vencida

NOM-251-SSA1-2009

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 ml
Contenido energético	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
<b>Grasa saturada</b>	g
<b>Grasa trans</b>	mg
Hidratos de carbono disponible	g
<b>Azúcares</b>	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B1)	Mg o % VNR
Riboflavina (vitamina B2)	Mg o % VNR
Niacina (vitamina B3)	Mg o % VNR
Ácido fólico	Mg o % VNR
Hierro	Mg o % VNR
zinc	Mg o % VNR

Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

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
Harina de maíz nixtamalizado.	NMX-F-046-SCFI-2018
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

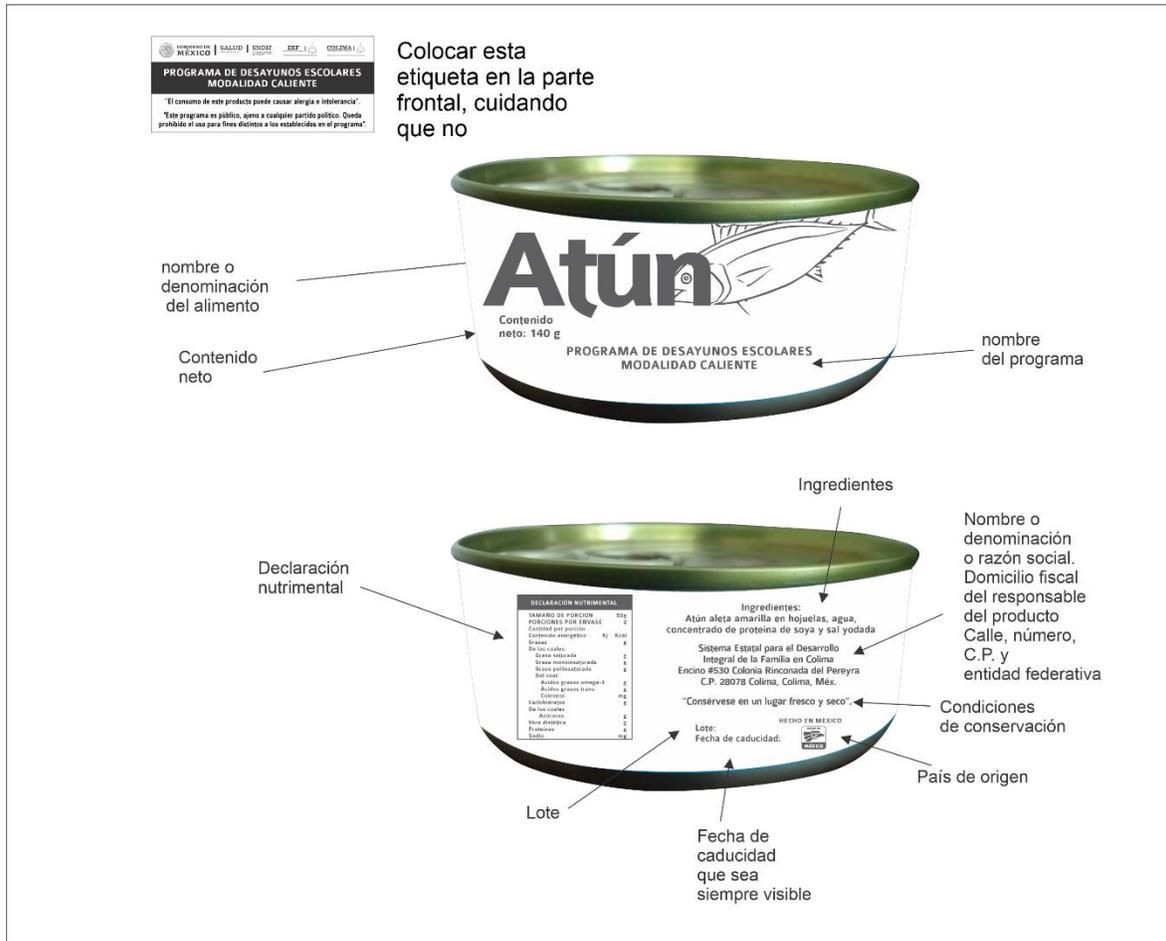


Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

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.



**Anexo 1**



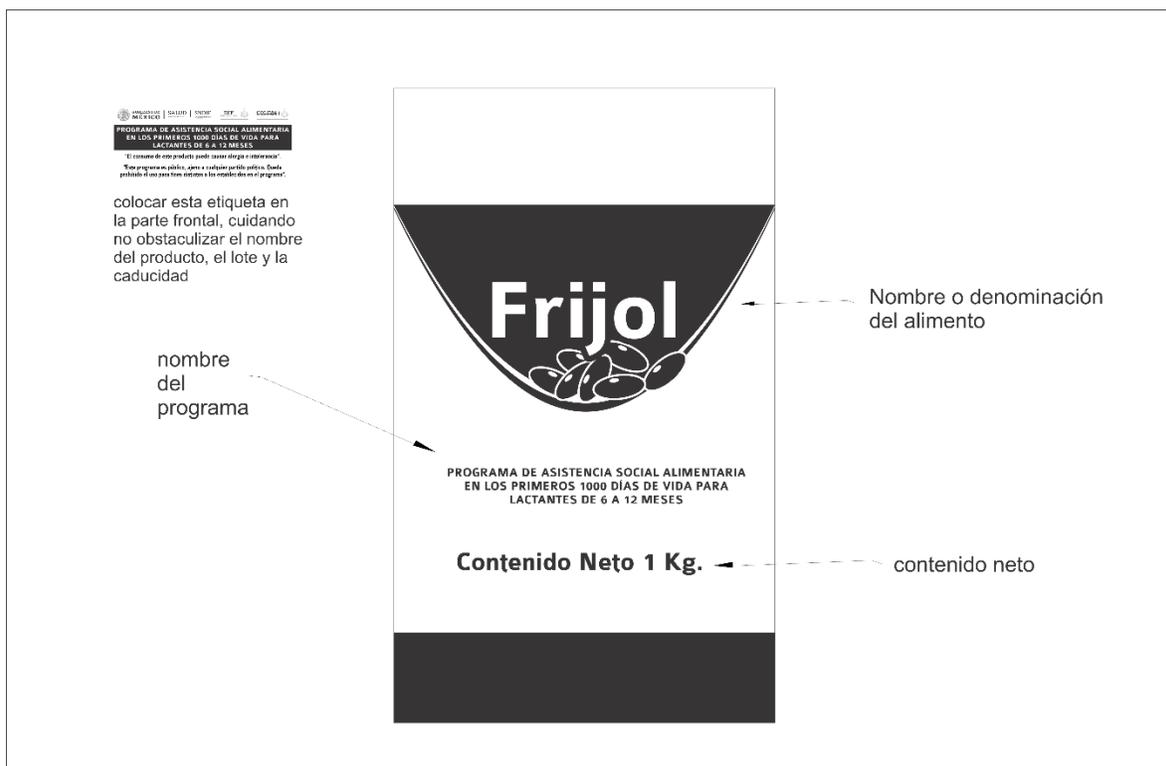
**Leyenda precautoria:** El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

**Logos institucionales:**

**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 2**



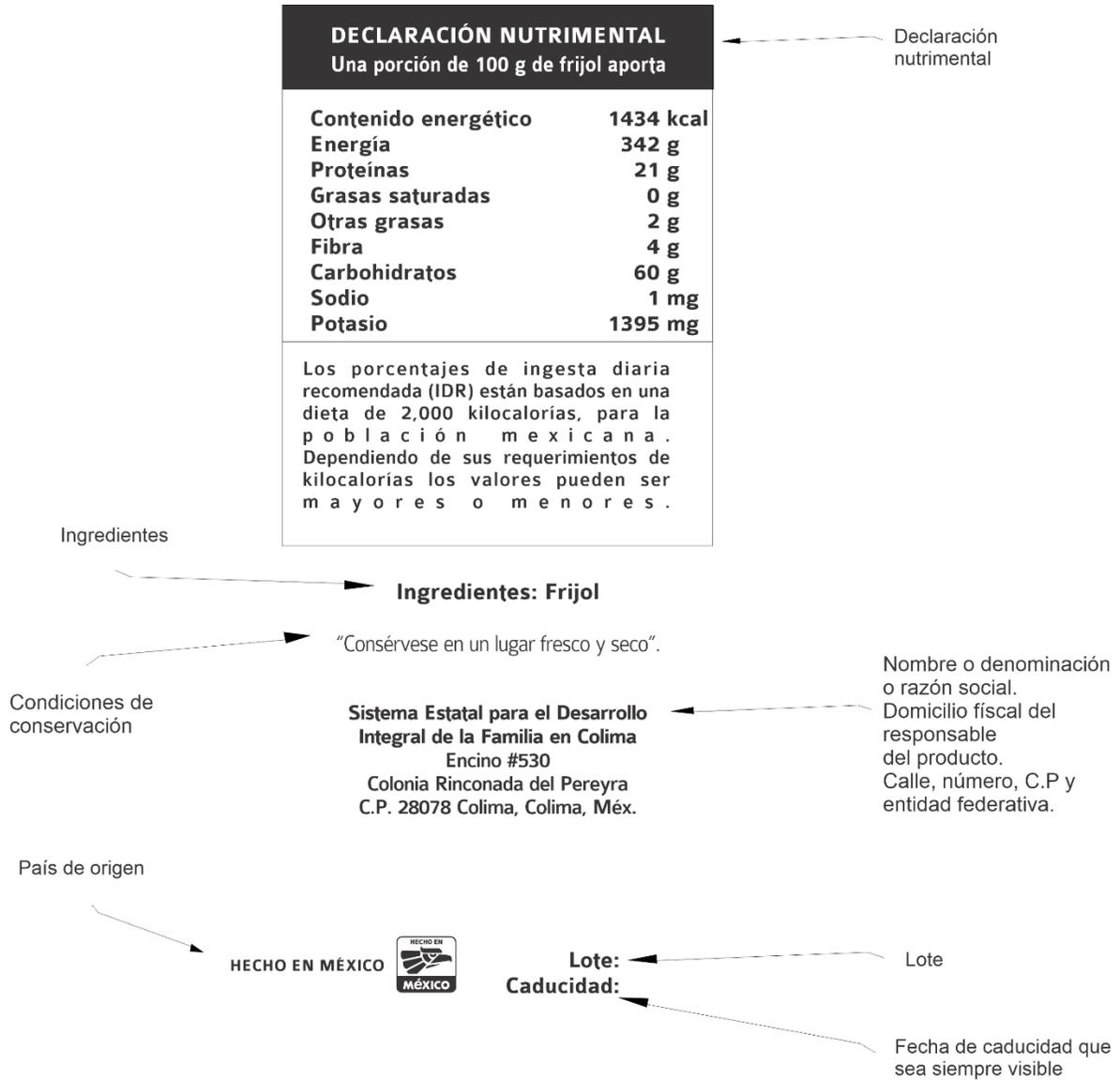
**Logos institucionales:**

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

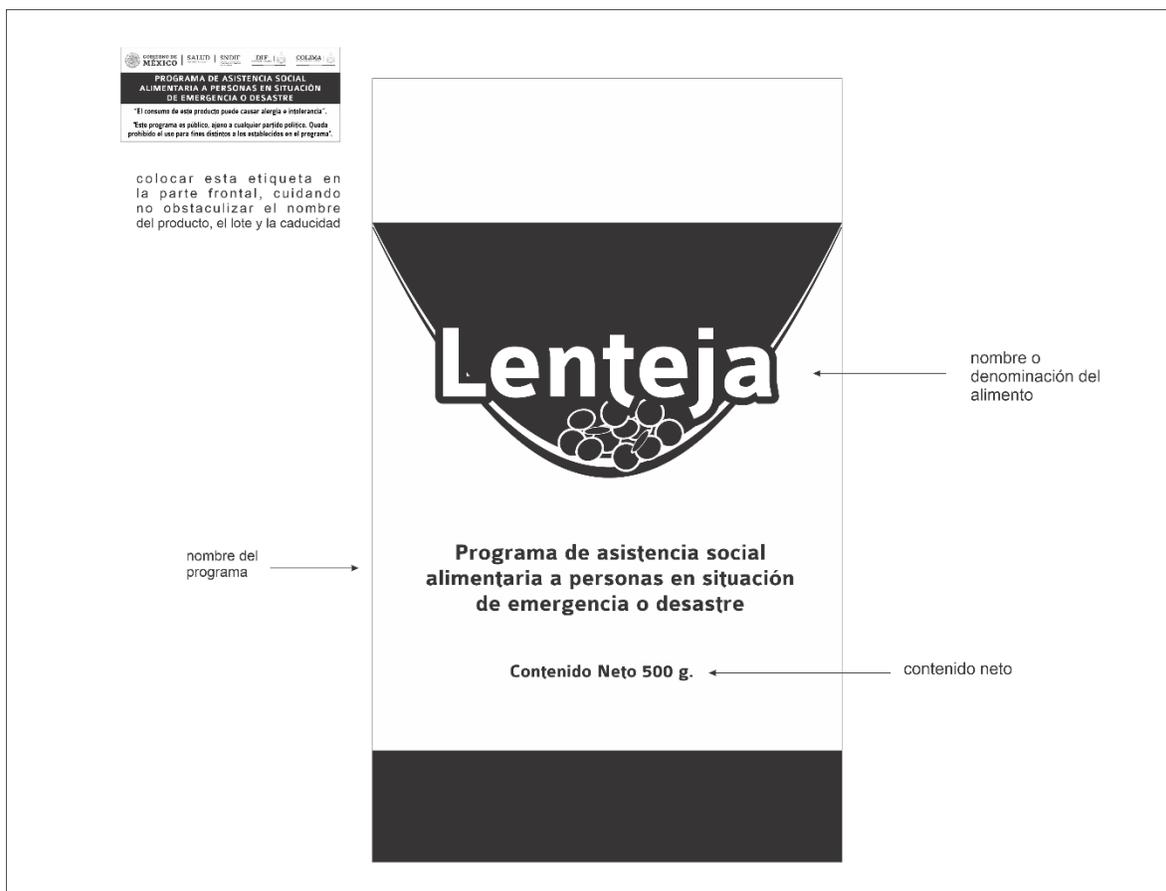
**Nombre del programa:** Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (Adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición).



**Anexo 2 “A”**



### Anexo 3



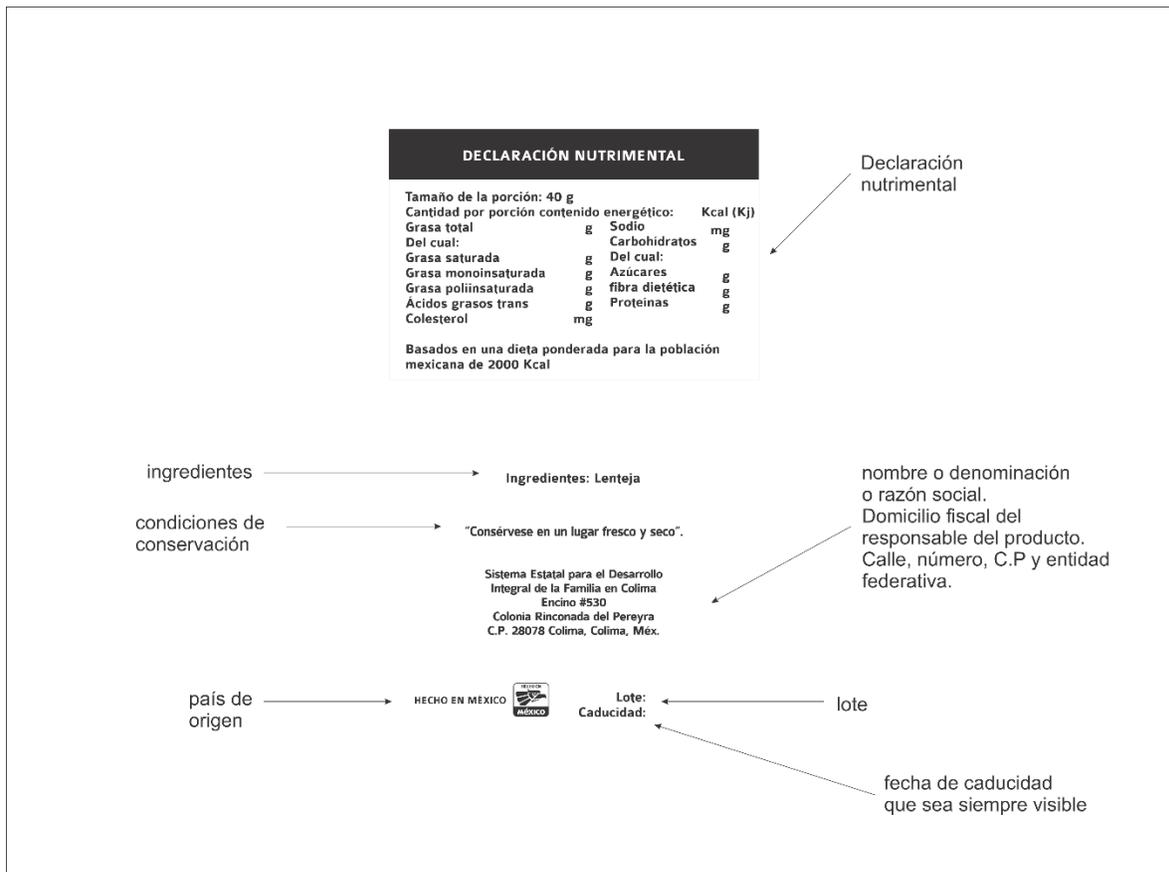
#### Logos institucionales:

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

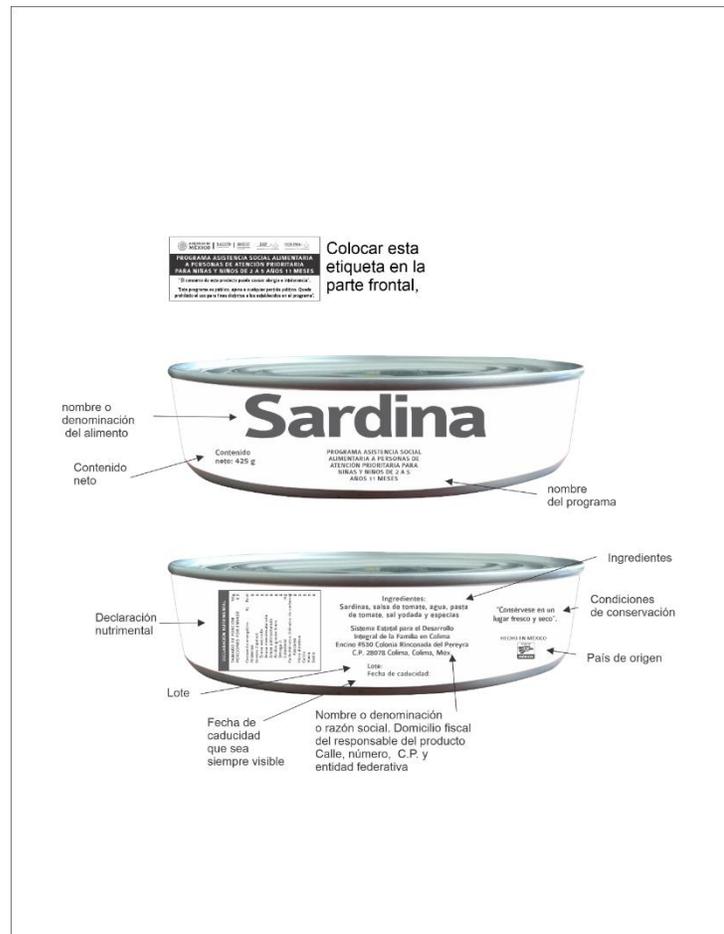
**Nombre del programa:** Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (Adultos mayores, personas con discapacidad, personas con carencia alimentaria o desnutrición).



**Anexo 3 "A"**



## Anexo 4



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

**Logos institucionales:**

**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 5**

El diagrama muestra una etiqueta de pasta con las siguientes características:

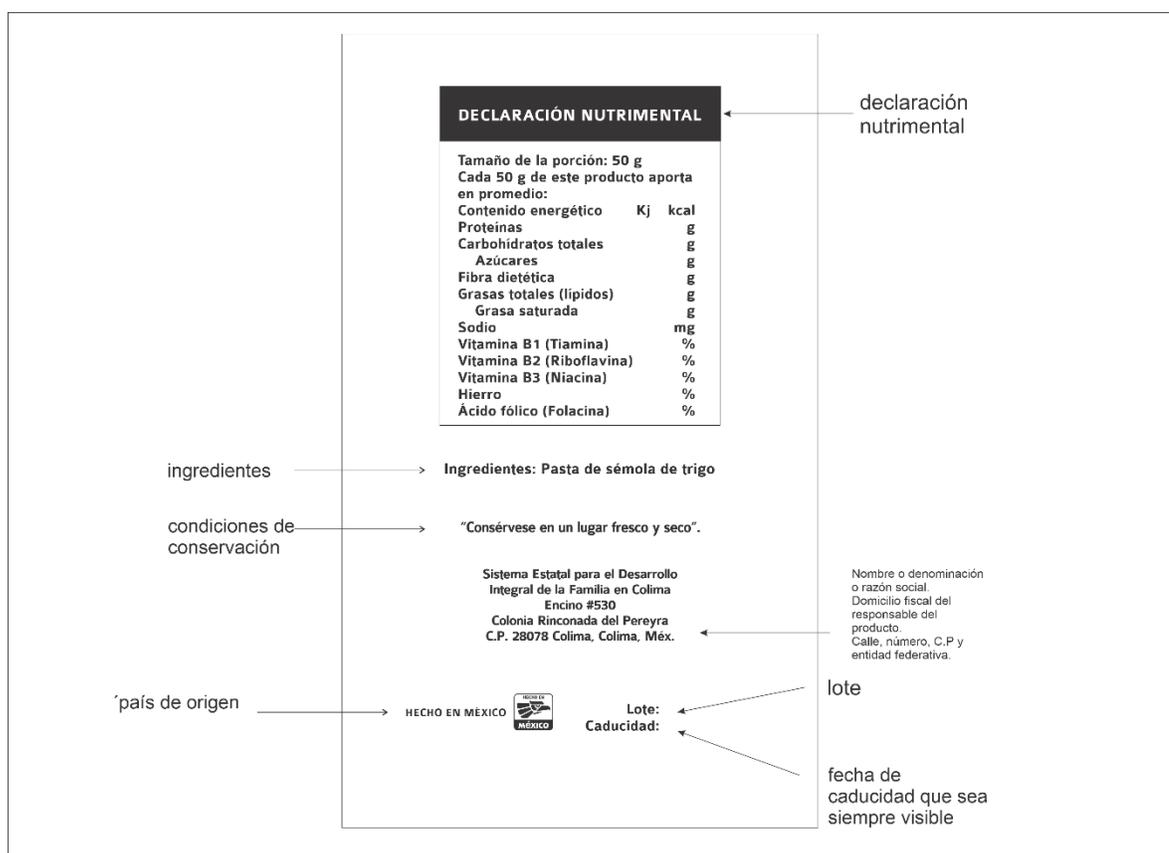
- Logo superior izquierdo:** Logos de la Secretaría de Salud, el INDT, el DIF y el Estado de Colima. Texto: "PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DIAS DE VIDA PARA MUJER EMBAZADA Y EN PERIODO DE LACTANCIA".
- Advertencia:** "El consumo de este producto puede causar alergia e intolerancia".
- Nota legal:** "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- Instrucción:** "Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad".
- Nombre del alimento:** "Pasta" en un fondo negro con estrellas blancas.
- Nombre del programa:** "Programa desayunos escolares modalidad caliente".
- Contenido neto:** "Contenido Neto 200 g.". El fondo de la etiqueta es negro.

Las anotaciones con flechas indican:

- "nombre o denominación del alimento" apunta a "Pasta".
- "nombre del programa" apunta a "Programa desayunos escolares modalidad caliente".
- "contenido neto" apunta a "Contenido Neto 200 g.".



Anexo 5





**Anexo 6**

GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | DIF | COLIMA

**PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES  
MODALIDAD CALIENTE**

"El consumo de este producto puede causar alergia e intolerancia".  
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

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

nombre del programa



nombre o denominación del alimento

Contenido neto





**Anexo 6 B**





## **PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES**

### **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:

<b>Económicos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los artículos son sometidos a un análisis comparativo de sus características técnicas, análisis de muestras y realización de pruebas.</li></ul>
<b>Plazo de pago</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las condiciones de pago que se brindan al proveedor, se pide pagar el contrato o se ofrecen facilidades para pagar a crédito.</li></ul>
<b>Plazo de entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tiempo que transcurre desde que se hace el pedido hasta el día de entrega.</li></ul>
<b>Garantías</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las garantías que otorga y el periodo de duración de estas.</li></ul>
<b>Popularidad</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El prestigio y las buenas referencias que tiene la empresa.</li></ul>
<b>Fumigación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por personal capacitado para tal fin.</li><li>• Estipulado en la EIASADC 2021</li></ul>

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

<b>Selección</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.</li><li>✓ Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.</li></ul>
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.</li><li>✓ 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.</li><li>✓ No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.</li><li>✓ Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.</li><li>✓ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.</li><li>✓ La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.</li><li>✓ Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.</li><li>✓ Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.</li><li>✓ Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.</li><li>✓</li></ul>



<p><b>Transporte</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 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.</li><li>✓ 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.</li><li>✓ Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.</li><li>✓ 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.</li><li>✓ Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.</li></ul>
<p><b>Entrega</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.</li><li>✓ Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas.</li></ul>

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*

<b>Selección</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Las materias primas que evidentemente no sean aptas, deben separarse y eliminarse del lugar, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.</li></ul>
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Deben almacenarse en un lugar fresco y libre de humedad.</li><li>✓ 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.</li><li>✓ 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 microbiana.</li></ul>

<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Seguir las indicaciones generales.</li> <li>✓ Evitar que los productos se recalienten y pierdan agua.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
<b>Entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cada alimento debe ser revisado antes de su entrega para verificar que se encuentre en perfectas condiciones.</li> <li>✓ Se rechazará cuando se observen mohos, coloración extraña, magulladuras o putrefacción.</li> </ul>



### Cereales y leguminosas

<b>Selección</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Deben presentar una coloración característica y sin mohos.</li> </ul>
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Las materias primas que evidentemente no sean aptas, deben separarse y eliminarse, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.</li> <li>✓ Considerar durante el almacenamiento la humedad de equilibrio y la temperatura.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se debe evitar mantenerlos a temperatura ambiente por tiempos prolongados.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
<b>Entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No deben presentar magulladuras, abrasiones o infestaciones.</li> <li>✓ No deben presentar coloración ajena al producto.</li> </ul>



*Alimentos de origen animal*

<b>Selección</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Debe tener color, olor y textura (firme y elástica) característicos.</li><li>✓ Debe ser un producto íntegro sin signos de descomposición.</li></ul>
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Permitir una circulación de aire adecuada en las cámaras de refrigeración y congelación.</li><li>✓ Aplicar un programa de limpieza y desinfección de las cámaras y locales.</li><li>✓ Vigilar que las cámaras mantengan la temperatura correcta. (Refrigeración 4°C).</li></ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Todos los procedimientos de manipulación deben ser de tal naturaleza que impidan la contaminación del producto.</li><li>✓ Utilizar refrigeradores o si se utiliza hielo debe ser apto para consumo humano.</li><li>✓ Nunca transportar la carne junto con otros productos que puedan contaminarse.</li><li>✓ Evitar el contacto con las paredes o con el suelo del vehículo.</li></ul>
<b>Entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Sin signos de descongelación.</li><li>✓ 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.</li></ul>



## Abarrotes

<b>Selección</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ En el caso de latas, deben ser íntegras, se rechazan las que presenten alguna de las siguientes características: abombadas, oxidadas, con fuga y abolladas.</li><li>✓ En caso de condimentos, estos deben estar íntegros y de buena apariencia, olor y textura.</li><li>✓ El resto de los insumos, como productos embotellados y embolsados, deben ser de aceptable calidad y presentación.</li></ul>
<b>Almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Debe existir una separación y clasificación entre cada uno de los productos de abarrotes, esto evitando la contaminación.</li><li>✓ 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.</li><li>✓ 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.</li></ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ No transportar los insumos con alimentos que provoquen la contaminación del mismo.</li><li>✓ El vehículo debe contar con un diseño de ventilación para permitir el paso del aire.</li><li>✓ Utilizar dependiendo el insumo, diferentes empaques como: cajas, costales y bolsas, adecuándose a sus necesidades.</li></ul>
<b>Entrega</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Verificar que la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente no esté próxima a vencerse.</li></ul>

## 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 cm<sup>2</sup> 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.

**Ingredientes:** agua, aceites vegetales, azúcares, almidón, caroteno (E160), tocoferol (E306), riboflavina (E101), nicotinamida, ácido pantoténico, acetilsalicílico, biotina, ácido fólico, ácido ascórbico (E300), ácido palmítico, ácido esteárico (E570), ácido oleico, ácido linoleico, ácido málico (E298), ácido oxálico, antocianinas (E163), celulosa (E460), ácido silícico, fructosa, purinas, sodio, potasio (E252), manganeso, hierro, cobre, zinc, calcio, fósforo, cloro, colorantes, antioxidante.



### **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.



### **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.



### ***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



### **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.



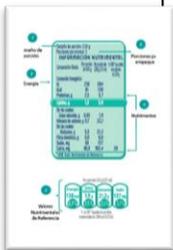
### **Fecha de caducidad o de consumo preferente.**

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



### **Información nutricional.**

La información nutricional 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;



### **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**

### **Logo Gobierno de México**

El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de Gobierno de México.



SECRETARÍA DE SALUD

### **Logo Secretaría de Salud.**

El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de la Secretaria de Salud Federal.



SISTEMA NACIONAL PARA  
EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA

### **Logo DIF Nacional.**

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



### **Logo de Gobierno del Estado:**

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

#### **1..1.1.1.1.1.1.1 Logo DIF Estatal Colima.**

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



#### **1..1.1.1.1.1.1.2 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 2021).

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



#### **1..1.1.1.1.1.1.3 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..1.1.1.1.1.4 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

### ATÚN EN AGUA, EN HOJUELAS 140 g

#### Descripción

Producto alimenticio elaborado con la carne procedente de cualquiera de las especies de atún, podrá presentarse en las siguientes formas; compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzado, en caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser de agua y ser envasado en recipientes cerrados herméticamente, pudiendo ser lata o envase retortable.

Características Físicas	Límites
Contenido neto	140g
Masa drenada	100g

Características Fisicoquímicas	
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	Color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia/Aspecto	En trozos, que cumpla con lo establecido en la NOM-084-SCFI-2004.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

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

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

\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

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 al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes



del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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 CICOPALFEST.

- **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 (NOM-155-SCFI-2012).

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 2021). 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 1)

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el



certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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.

Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.

- **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 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 Bonita preenvasados-denominacion-especificacion comercial y métodos de prueba. (Entra en vigor 01 de abril de 2021)	NOM-235-SE-2020
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
Productos de la pesca productos alimenticios para consumo humano atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.	NMX-F-220-SCFI-2011
Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995
Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retornables especificaciones.	NMX-F-524-SCFI-2011,
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no	NOM-051-SCFI/SSA1-



alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria	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.	

**FRIJOL PINTO, 1 Kg**

**Descripción**

El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fbaceae de la subfamilia papilonoidea, género phaseolus y especie vulgaris L. es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína, las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio.

<b>Características Físicoquímicas</b>	<b>Limite</b>
<b>Contenido neto</b>	1 kg
<b>Humedad (%)</b>	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)

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

<b>Granos defectuosos</b>	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70



<b>Total</b>	2.00
Presencia de plaga	0.00
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

<b>Características Sensoriales</b>	<b>Limites</b>
<b>Color</b>	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
<b>Olor</b>	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.
<b>Apariencia/Aspecto</b>	Granos del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial.

CODEX Alimentarius

<b>Metales pesados</b>	<b>Límites máximos (mg/kg)</b>
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 al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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 (NOM-155-SCFI-2012).

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 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 2021). 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 2 y 2A).

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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 ( <i>phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
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. Secretaria de Salud.	

## LENTEJA EN GRANO, 500 g

### Descripción:

Es una legumbre. Proviene de la planta llamada lens esculenta. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la araña. Lenteja pardina, lenteja beluga o verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

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.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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 CICOPLAFFEST.
- **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.
- **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 (NOM-155-SCFI-2012).

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. 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 2021). 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 3 y 3 A).

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.  
Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.
- **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,
- **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	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencias de fauna



	evidencia de fauna nociva.	nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferentemente	Vigente.	Vencida.

Normas de referencia	Clave
Fabáceas - Frijol ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
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 2019
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	

### AVENA EN HOJUELAS ENTERA, GRANDE 500g

#### Descripción:

la hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie *Avena sativa* y *Avena bizantina*. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14 % de proteína, de 7 a 10 % de lípidos y de 10 a 14 % de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene  $\beta$ -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características Fisicoquímicas	Límites
Contenido neto	500 g
Humedad % (m/m)	Máximo 12 %
Porcentaje de ácidos grasos libres (%)	Máximo 10
Cenizas (%)	Máximos 2.0
Presencia de cascarilla	Máxima 4 piezas en 50g
Proteínas (g)	10 <b>Mínimo</b>
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Fibra dietética*	Mínimo 6 %
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10 %

\*De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

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

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

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

<b>Características Sensoriales</b>	<b>Límites</b>
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 al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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 CICOPPLAFEST.

- **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-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).

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 2021)**). 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 4 y 4 A).

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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**.



- **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- hojuelas de avena especificaciones y método de prueba.	NMX-F-289-NORMEX-2014
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.	

## HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, 1 KG

### Descripción:

Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

Características fisicoquímicas	Limites
Contenido neto	1kg
Humedad (%)	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0



Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5
Sodio	Máximo 400mg/100g

<b>Características Microbiológicas</b>	<b>Limites (UFC/g)</b>
Mesofilicos Aerobios	50.000
Hongos	1,000
Coliformes totales	100

<b>Características Sensoriales</b>	<b>Límites</b>
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24M.-60 U.S.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

<b>Nutrimento</b>	<b>Nivel mínimo de adición mg/kg de harina</b>	<b>Fuente recomendada</b>
<b>Tiamina (vitaminaB1)</b>	5	Mono nitrato de Tiamina
<b>Riboflavina (vitaminaB2)</b>	3	Riboflavina
<b>Niacina (vitaminaB3)</b>	35	Nicotina mida

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

<b>Nutrimento mg/kg de harina recomendada</b>	<b>Nivel mínimo de adición mg/kg de harina</b>	<b>Fuente recomendada</b>
<b>Ácido fólico</b>	2	Ácido fólico



Hierro(como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Contaminantes y metales pesados	Límites máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Arsénico	0.3 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 12µg/kg

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.

- **Materia extraña:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. 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-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:



Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).

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 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 2021).** 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 5, 5A y 5 B).**

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco.” “Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración”. (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en 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 el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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,
- **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, 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, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.



Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente	Vencida
---	---------	---------

NOM-251-SSA1-2009

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

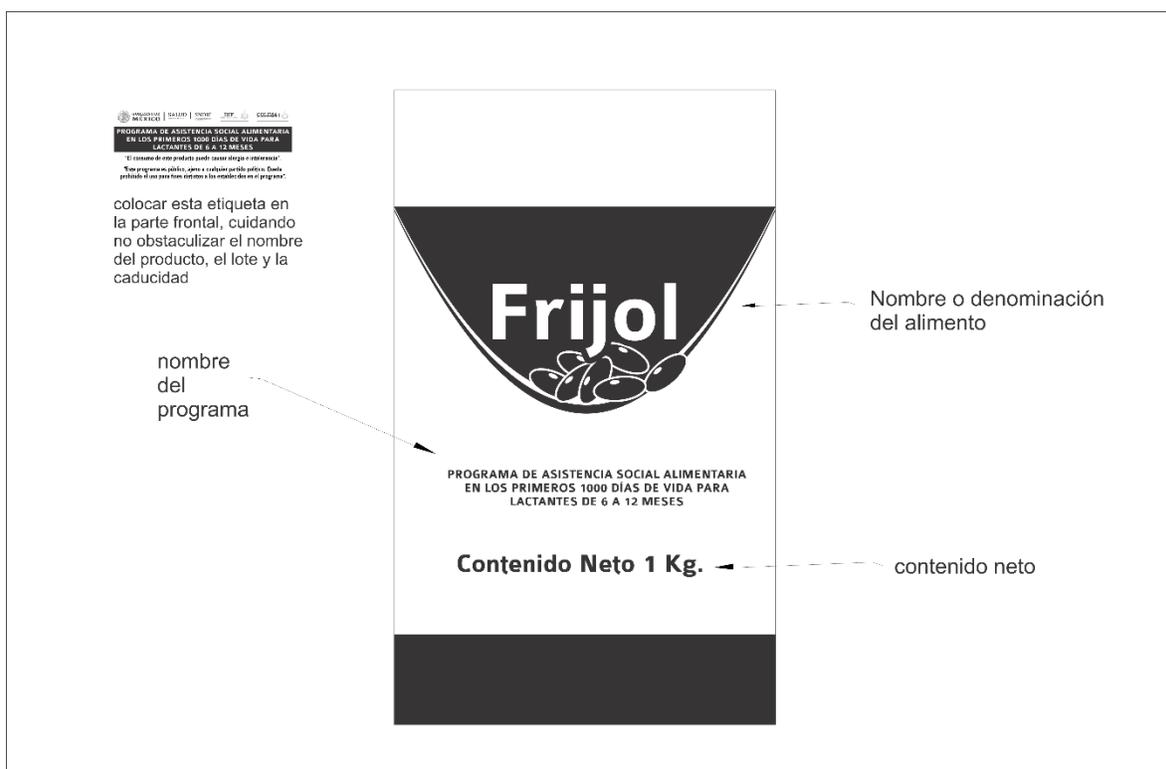
Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 ml
Contenido energético	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
<b>Grasa saturada</b>	g
<b>Grasa trans</b>	mg
Hidratos de carbono disponible	g
<b>Azúcares</b>	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B1)	Mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	Mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	Mg o %VNR
Ácido fólico	Mg o %VNR
Hierro	Mg o %VNR
zinc	Mg o %VNR

Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

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
Harina de maíz nixtamalizado.	NMX-F-046-SCFI-2018
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.	



## Anexo 2



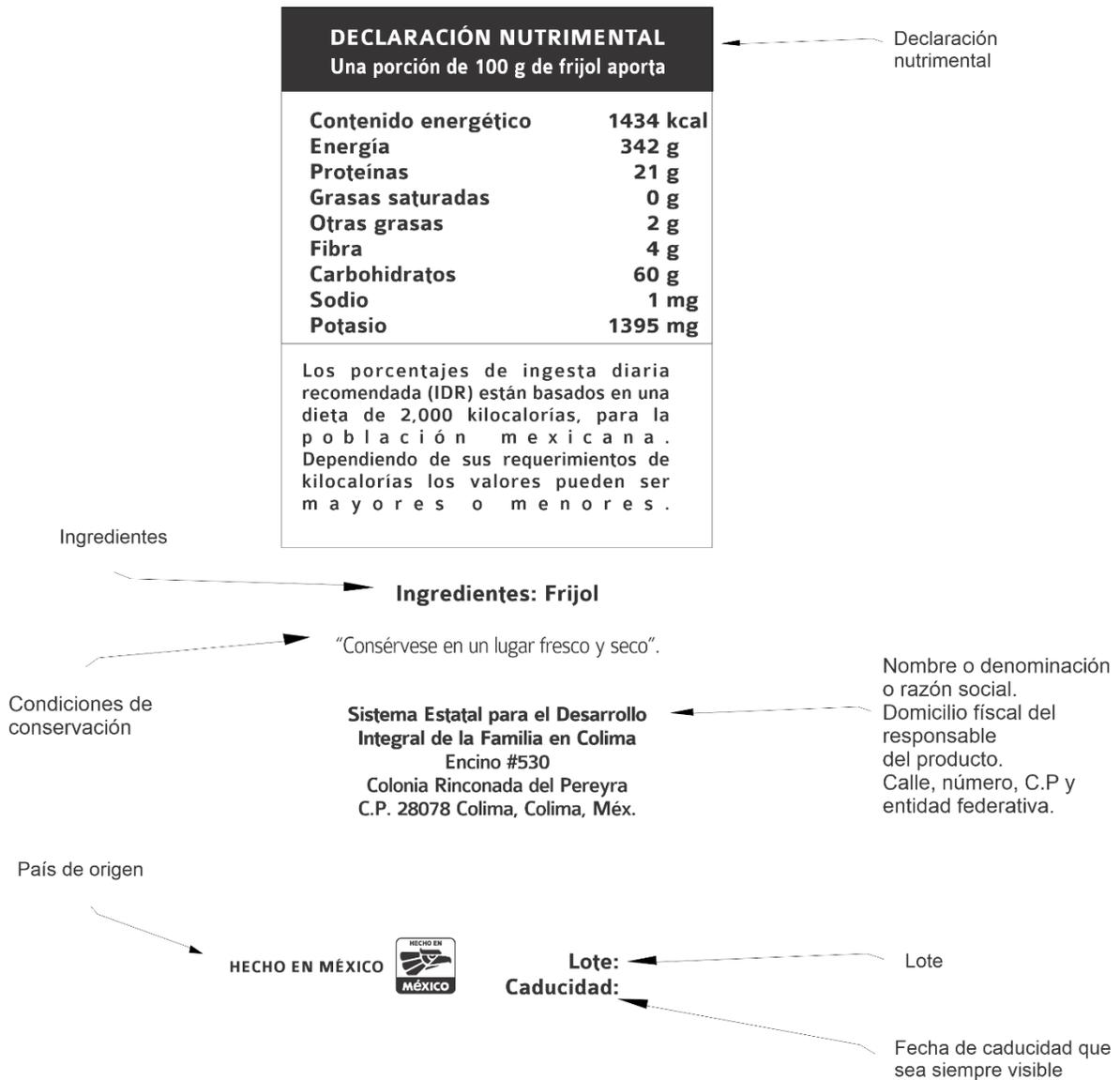
### Logos institucionales:

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

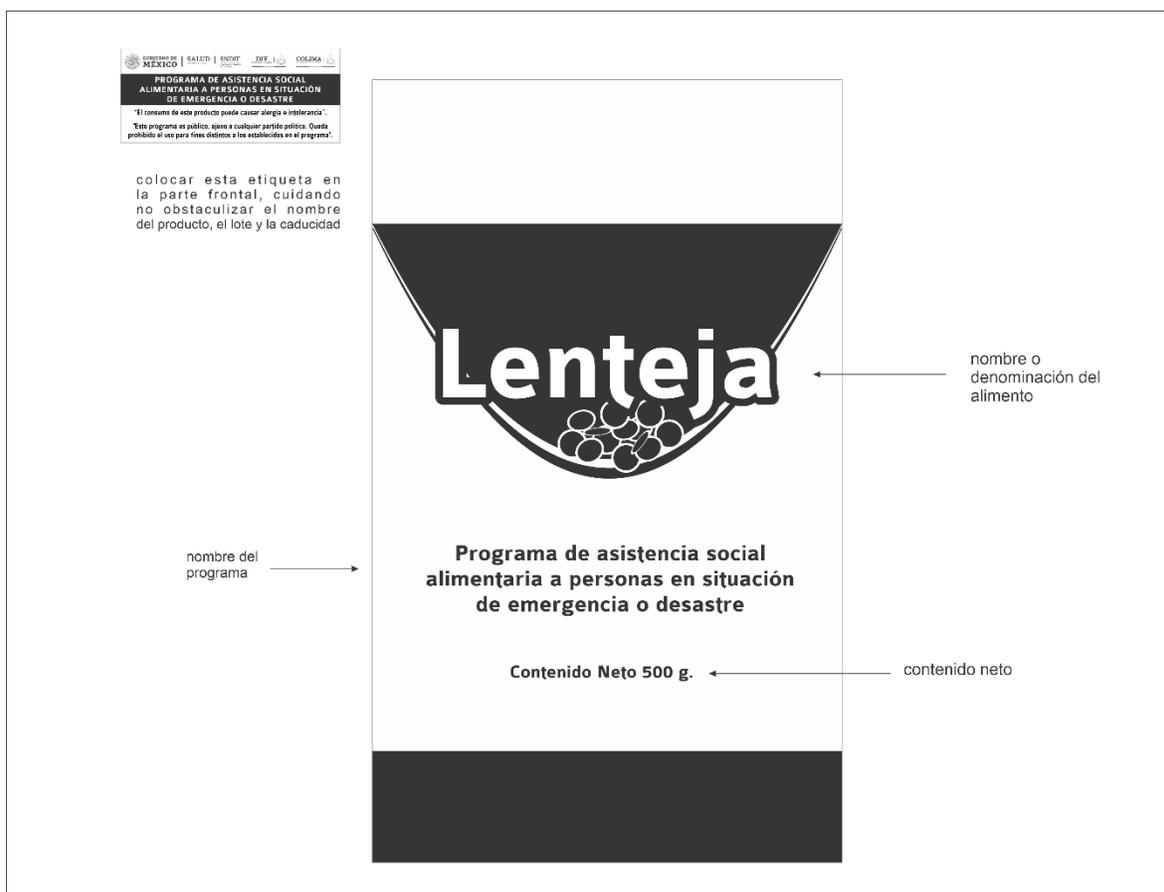
**Nombre del programa:** Desayunos Escolares (modalidad caliente).



## Anexo 2 "A"



### Anexo 3



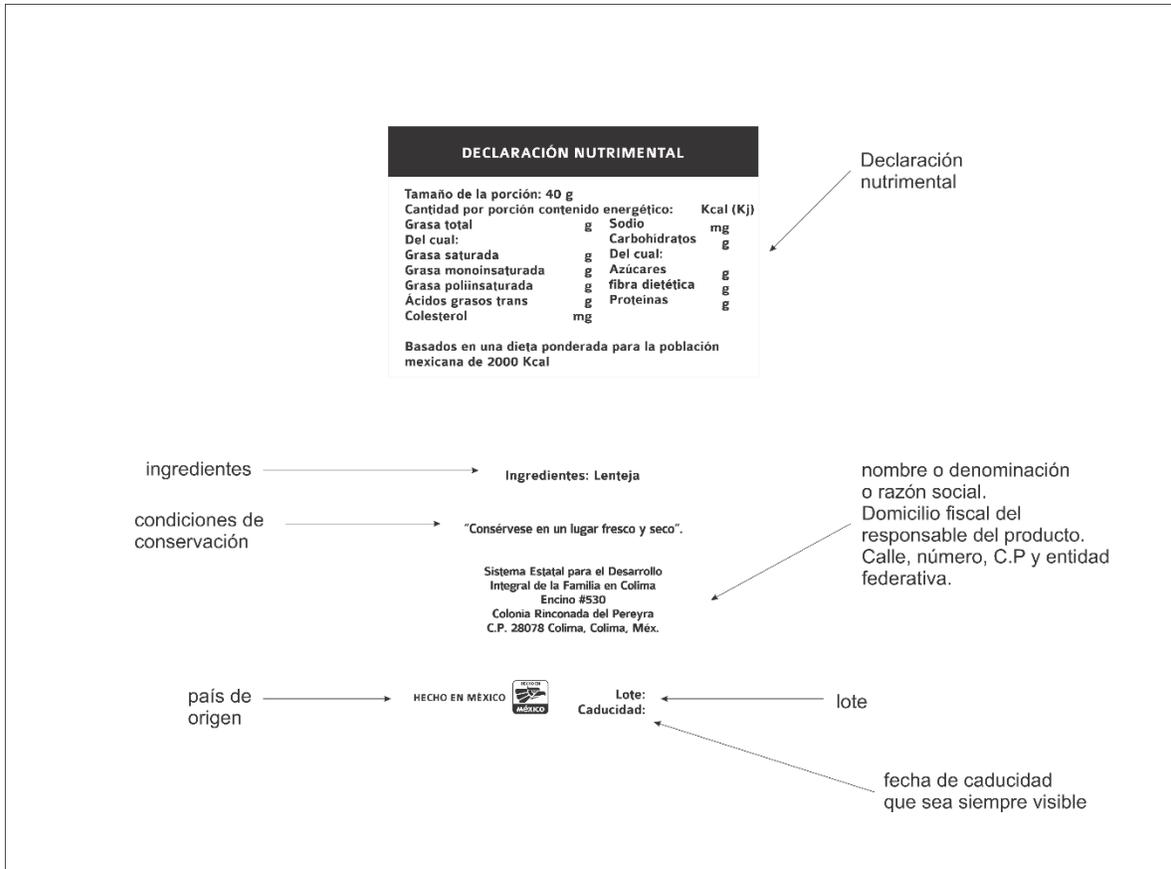
#### Logos institucionales:

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

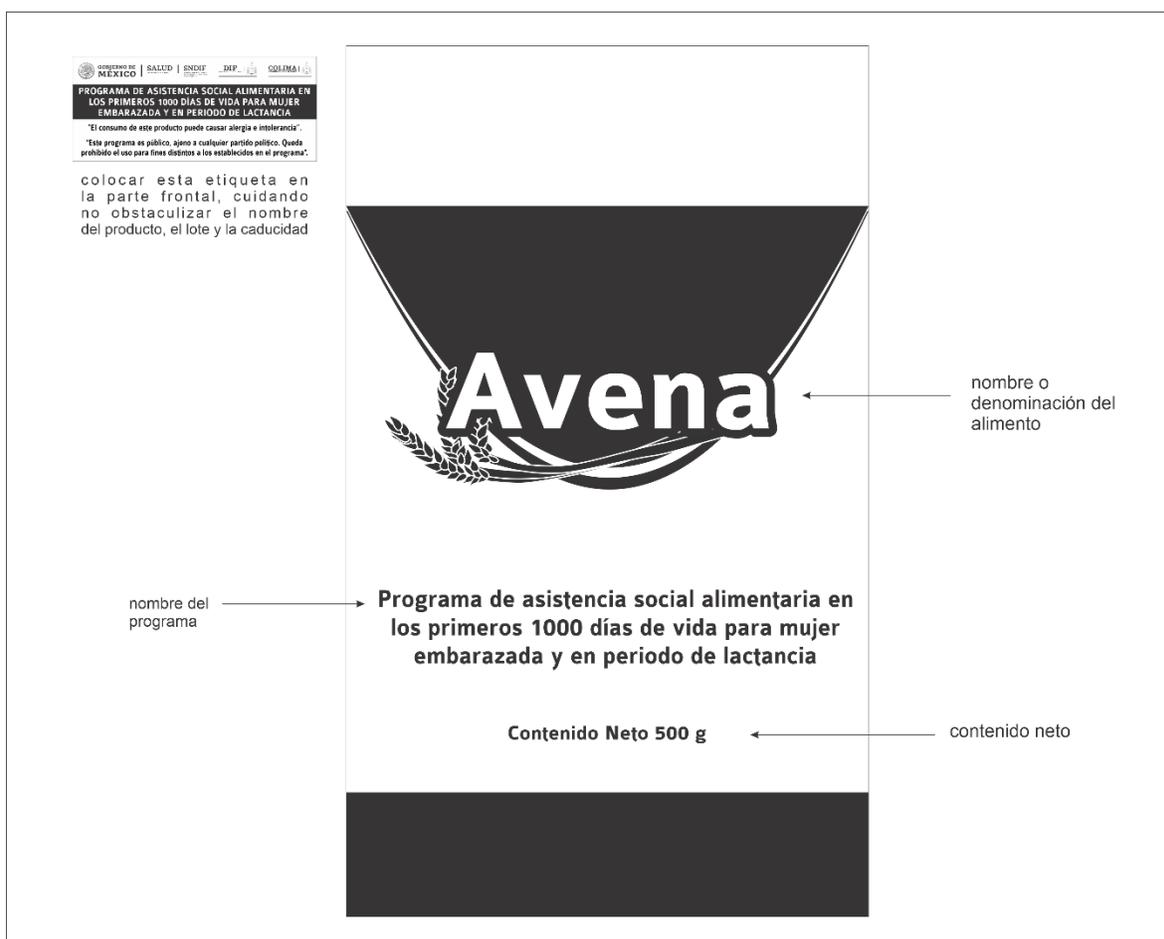
**Nombre del programa:** Desayunos Escolares (modalidad caliente).



### Anexo 3 "A"



## Anexo 4



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

**Logos institucionales:**

**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**

DECLARACIÓN 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	%

Declaración  
nutrimental

nombre o denominación  
o razón social.  
Domicilio fiscal del  
responsable del producto.  
Calle, número, C.P y entidad  
federativa.

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.

país de origen → HECHO EN MÉXICO

Lote: ← lote

Caducidad: ← 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.



nombre o denominación del alimento

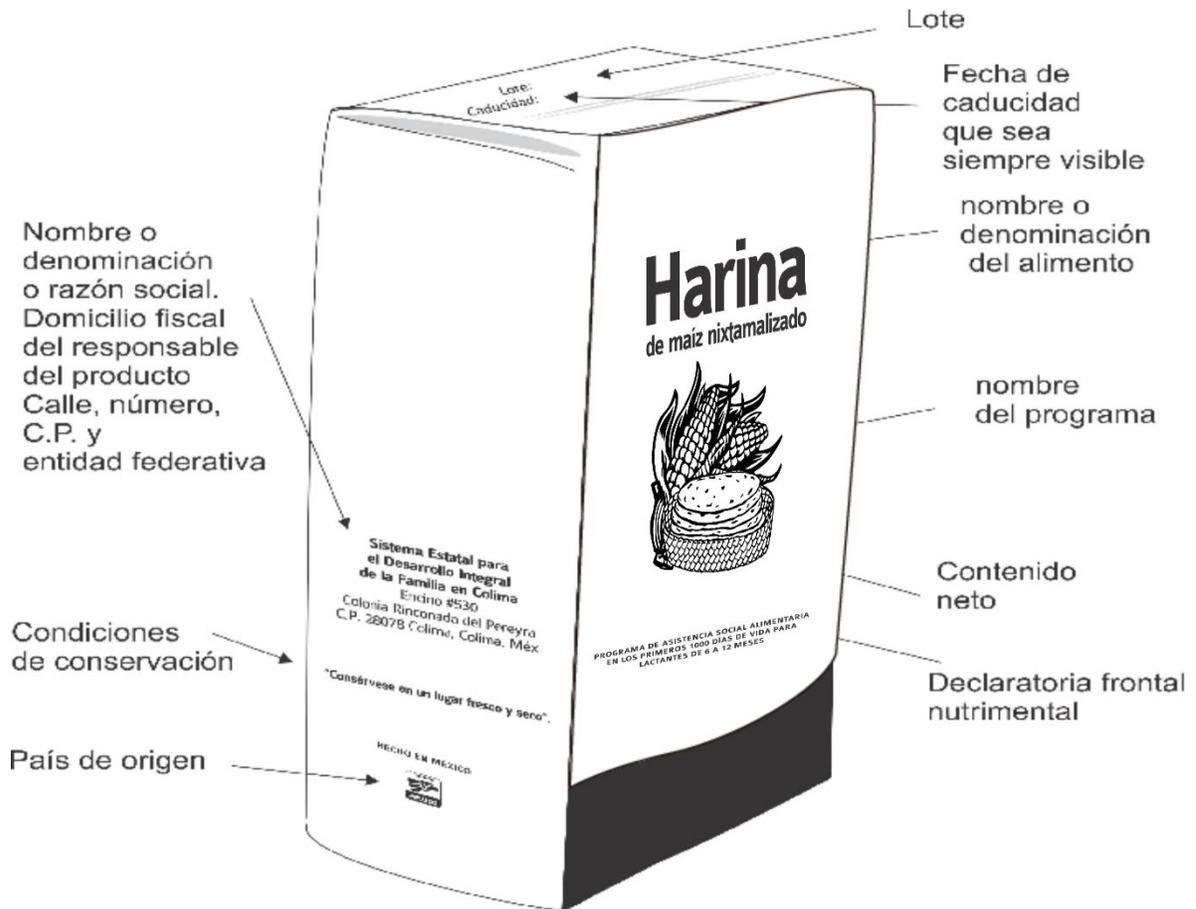
nombre del programa

Contenido neto





**Anexo 5 "B"**





**ANEXO 3**

**PROPUESTA ECONÓMICA PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021.**

**PAQUETE N° 1. ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA**

INSUMOS	MARCA SUGERIDA	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Harina de maíz nixtamalizado	San Blas	Paquete de 1 kilo	8,344		
Pasta Integral	Italpasta	Paquete de 200 g c/u	16,688		
Sardina	Guaymex	Lata de 425 g	8,344		
Frijol Pinto	Cereazucar	Paquete de 1 kilo	8,344		
Lenteja chica	Mi Campo	Paquete de 500 g	8,344		
Atun en Agua	Tuny	Lata de 140 g	16,688		
Chayote		500 g	4,172		
Zanahoria		500 g	4,172		
Naranja		500 g	4,172		
Guayaba		500 g	4,172		
<b>TOTAL PAQUETE N°1</b>				\$	\$

**PAQUETE N°2. ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DESAYUNOS ESCOLARES**

<b>INSUMOS</b>	<b>MARCA SUGERIDA</b>	<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO	SAN BLAS	KG	76,266.0		
AVENA EN HOJUELAS	CAMPO FRESCO	BOLSAS DE 500G	76,266.0		
HUEVO	LA MOREÑA	KG	22,879.8		
ATUN EN AGUA	TUNY	LATAS DE 140GR	76,266.0		
LENTEJA CHICA	MI CAMPO	BOLSAS DE 500G	76,266.0		
FRIJOL PINTO	TEXANO	KG	76,266.0		
CHAYOTE		KG	22,879.8		
ZANAHORIA		KG	22,879.8		
PEPINO		KG	22,879.8		
CALABACITA		KG	22,879.8		
GUAYABA		KG	22,879.8		
NARANJA		KG	22,879.8		
PLATANO		KG	22,879.8		
SANDIA O PAPAYA		KG	22,879.8		
<b>TOTAL PAQUETE N° 2</b>				<b>\$</b>	<b>\$</b>



**PAQUETE N° 3: PARA LA ADQUISICION DE FRUTA DE TEMPORADA**

MUNICIPIO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COLIMA	Kilogramos	2,585.3		
MANZANILLO	Kilogramos	985.5		
TECOMÁN	Kilogramos	4,368.0		
VILLA DE ÁLVAREZ	Kilogramos	1,324.1		
<b>TOTAL</b>		<b>9,262.9</b>	<b>\$</b>	<b>\$</b>



**ANEXO 4**

**DOMICILIOS, FORMA DE ENTREGA E INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA**

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA	FECHA DE ENTREGA
<b>ARMERÍA</b>	Sinaloa #32	Licda. Yara Bladimir Marmolejo Valencia	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
<b>COLIMA</b>	Av. 20 de Noviembre esquina con J. Jesús Carranza s/n	C.P Y M.F. Rossana Ines Barbosa Reyes	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
<b>COMALA</b>	Progreso #51 Colonia Centro	C. José Fernando Tiburcio Jiménez	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
<b>COQUIMATLÁN</b>	Moctezuma #45 Colonia Centro	Lic. René Navarro Chávez	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
<b>CUAUHTÉMOC</b>	Hidalgo #8	LTS. Rosa Susana Naranjo Ezquibel	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
<b>IXTLAHUACÁN</b>	Nezahualcoyotl esquina con Nicolas Bravo s/n	Licda. Alexia Enriqueta Mendoza de la Cruz	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
<b>MANZANILLO</b>	Sor Juana Ines de la Cruz esq. Gricelda Álvarez s/n Fraccionamiento Almendros	Licda. Lorena del Rocio Gutiérrez Flores	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
<b>MINATILÁN</b>	Corregidora #7	L.T.S. María Concepción Topete Quiñones	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
<b>TECOMÁN</b>	Rio Soto de la Marina #425 Colonia Indeco	Licda. Elva Agelia López Zúñiga	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
<b>VILLA DE ÁLVAEZ</b>	Enrique Corona Esquinacon Tiburcio Aguilar	C. Lorena Leticia Novela Gálvez	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición

**-LOS DIF MUNICIPALES DEBERÁN ASIGNAR A UNA PERSONA ADICIONAL PARA LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS Y LA FRUTA; Y PARA LA FIRMA DE LAS FACTURAS CORRESPONDIENTES.**



**FORMA DE ENTREGA DE DOTACIÓN DE INSUMOS NO PERECEDEROS PARA PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA**

<b>Insumos</b>	<b>Marca</b>	<b>Presentación</b>
Harina de maiz nixtamalizado	San Blas	Paquete de 1 kilo
Pasta Integral	Italpasta	Paquete de 200 g c/u
Sardina	Guaymex	Lata de 425 g
Frijol Pinto	Cereazucar	Paquete de 1 kilo
Lenteja chica	Mi Campo	Paquete de 500 g
Atun en Agua	Tuny	Lata de 140 g

**FORMA DE ENTREGA DE DOTACIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS PARA PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA**

**“Propuesta dotación PAP perecederos para comida caliente”**

<b>INSUMO</b>	<b>PRESENTACIÓN</b>
Chayote	500 g
Zanahoria	500 g
Naranja	500 g
Guayaba	500 g

**NOTA:**

\*Los Insumos perecederos deberán entregarse de acuerdo a los pedidos en los municipios a excepción de Colima, en el cual se deberán entregar de acuerdo a la “Propuesta dotación PAP perecederos para comida caliente”

\*Los insumos no perecederos serán entregados en dotaciones por beneficiario en los 10 municipios.

Las bolsas en que se entreguen, deberán tener una etiqueta con los logotipos oficiales de la Secretaría de Salud, Sistema Nacional DIF, Gobierno del Estado de Colima y DIF Estatal Colima, el nombre del programa a que corresponden, leyendas precautorias, leyenda PEF e información de contacto, mismos diseños que serán entregados al licitante ganador.

**ANEXO 5****DOMICILIOS, FORMA DE ENTREGA E INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE.**

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLE DE RECEPCIÓN	HORA	FECHA
ARMERÍA	SINALOA No. 32	LIC. YARA BLADIMIR MARMOLEJO VALENCIA	08:30:00 a.m.	De acuerdo a la requisición
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	CP ROSANA INÉS BARBOSA REYES	08:30:00 a.m.	De acuerdo a la requisición
COMALA	PROGRESO No. 51 COL. CENTRO	C. JOSÉ FERNANDO TIBURCIO JIMÉNEZ	08:30:00 a.m.	De acuerdo a la requisición
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA No. 45 CENTRO	LIC. RENÉ NAVARRO CHÁVEZ	08:30:00 a.m.	De acuerdo a la requisición
CUAUHTÉMOC	HIDALGO No. 8 COL. CENTRO	LTS. ROSA SUSANA NARANJO ESQUIVEL	08:30:00 a.m.	De acuerdo a la requisición
IXTLAHUACÁN	NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO	LICDA. ALEXIA ENRIQUETA MENDOZA DE LA CRUZ	08:30:00 a.m.	De acuerdo a la requisición
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES	08:30:00 a.m.	De acuerdo a la requisición
MINATITLÁN	CORREGIDORA 17	L.T.S. MARÍA CONCEPCIÓN TOPETE QUIÑONES	08:30:00 a.m.	De acuerdo a la requisición
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LIC. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA	08:30:00 a.m.	De acuerdo a la requisición
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	C.P. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ	08:30:00 a.m.	De acuerdo a la requisición



**PROPUESTA DOTACIÓN DEC PERECEDEROS**

<b>Cantidad</b>	<b>Insumos</b>
500 grs	Chayote
500 grs	Zanahoria
500 grs	Pepino
500 grs	Calabacita
500 grs	Guayaba
500 grs	Naranja
500 grs	Platano
500 grs	Sandia o Papaya

**PROPUESTA DOTACIÓN DEC NO PERECEDEROS**

<b>Cantidad</b>	<b>Insumos</b>
1 KG	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO
500G	AVENA EN HOJUELAS
500 G	HUEVO
1 LATA DE 140GR	ATUN EN AGUA
500G	LENTEJA CHICA
1 KG	FRIJOL PINTO

**NOTA:**

\*Los Insumos percederos deberán entregarse de acuerdo a los pedidos en los municipios a excepción de Colima, en el cual se deberán entregar de acuerdo a la "Propuesta dotación DEC percederos"

\*Los insumos no percederos serán entregados en dotaciones por beneficiario en los 10 municipios.

Las bolsas en que se entreguen, deberán tener una etiqueta con los logotipos oficiales de la Secretaría de Salud, Sistema Nacional DIF, Gobierno del Estado de Colima y DIF Estatal Colima, el nombre del programa a que corresponden, leyendas precautorias, leyenda PEF e información de contacto, mismos diseños que serán entregados al licitante ganador

**ANEXO 6****DOMICILIOS, FECHA y FORMA DE ENTREGA PARA LA FRUTA DE TEMPORADA.**

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLE DE RECEPCIÓN	HORA	FECHA
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	CP ROSANA INÉS BARBOSA REYES	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LIC. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	C.P. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ	08:30 a.m.	De acuerdo a la requisición

Las frutas deberán entregarse en una bolsa de plástico que resista el peso de acuerdo a las requisiciones que solicite el área.



**ANEXO 7 (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-DIF06-21**, a nombre y representación de: \_(nombre de la persona física o moral).

<b>Clave del Registro Federal de Contribuyentes:</b>			
<b>Calle y Número:</b>			
<b>Colonia:</b>		<b>Delegación o Municipio:</b>	
<b>Código Postal:</b>		<b>Entidad Federativa:</b>	
<b>Teléfonos:</b>		<b>Fax:</b>	
<b>Correo electrónico:</b>			

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

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



---

**ANEXO 8 (PUNTO 3.4)**

**CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES.**

(Aplica para Personas Físicas y Morales)

**ING. JULIA JAHEL PÉREZ 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-DIF06-21 PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021** 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 9 (punto 3.5)**

**DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD**

**ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ**  
**DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA**  
**PRESENTE.**

FECHA: \_\_\_\_\_

En relación a la Licitación Pública de carácter nacional No. **06002-DIF06-21 PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021**, el que suscribe  (concurante o apoderado)  en mi carácter de \_\_\_\_\_ a nombre de  (Persona física o moral)  me permito manifestar lo siguiente:

Declaro bajo protesta de decir verdad y con la representación legal que ostento, que esta  (Persona Física o Moral)  al igual que sus asociados por sí mismos o través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia para el Estado de Colima, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



**ANEXO 10** (punto 3.6)

**CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAASSPEC**

(Aplica para Personas Físicas y Morales)

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

Fecha: \_\_\_\_\_

En relación a la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-DIF06-21 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021**, 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 11 (Punto 3.7)**

**CARTA DE GARANTÍA DE BIENES**

(Lugar y Fecha de Expedición).

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

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-DIF06-21 PARA LA**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS**  
**DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN**  
**PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021** ME COMPROMETO A ENTREGAR  
LOS ARTICULOS NUEVOS CON LAS CARACTERISTICAS SEÑALADAS EN EL **ANEXO 1 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 PARA EL  
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa o persona física

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



**ANEXO 12 (Punto 3.13)**

**GIRO U OBJETO SOCIAL.**

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

(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 **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-DIF06-21 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021, SOLICITADOS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



**ANEXO 13 (Punto 3.14)**

**ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS CONJUNTAS**

**ING. JULIA JAHIEL PÉREZ QUIÑONEZ**  
**DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA**  
**PRESENTE.-**

(Lugar y Fecha de Expedición)

El que suscribe \_\_\_\_\_ representante legal de la empresa \_\_\_\_\_, para la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-DIF06-21 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS Y FRUTA DE TEMPORADA PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA POR UN PERIODO DE JULIO A OCTUBRE 2021 SOLICITADOS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE 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 14 (Punto 3.15)**

**TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES**

(Lugar y Fecha de Expedición).

**ING. JULIA JAHEL PÉREZ 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 título quinto y en la fracción IV del artículo 31 de la Ley general de transparencia y acceso a la información pública que deben difundir los sujetos obligados en los portales de Internet y en la plataforma nacional de transparencia, manifiesto mi conformidad en el tratamiento público de los datos personales y/o de mi representada que el SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA como sujeto obligado y cumpliendo las leyes, reglamentos y disposiciones legales realice de todos los actos de la presente Licitación, así como de los actos jurídicos que de ella se deriven.

---

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



**ANEXO 15 (Punto 3.15)**

**AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES**



**Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia**

Clave: FO-21-01-05

Dirección General  
Coordinación de Calidad

Emisión: 23/10/17

**AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES**

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**

Clave: FO-21-01-05

Dirección General  
Coordinación de Calidad

Emisión: 23/10/17

**AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES**

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"