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-DIF10-22

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES (OPTATIVA PARA LOS LICITANTES)
23 DE AGOSTO DE 2022
10:30 HORAS

ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA
DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS
30 DE AGOSTO DE 2022
12:00 HORAS

FALLO
02 DE SEPTIEMBRE DE 2022
12:30 HORAS

ÍNDICE

NO. DESCRIPCIÓN DE LAS BASES

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

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS BASES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.
2.1 Adquisición y costo de las bases.
2.2 Junta de aclaraciones.
2.3 Acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas Técnicas y 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).
3.3.1 Personas físicas
3.3.2 Personas Morales
3.4 Carta de aceptación de las bases (Anexo 9).
3.5 Carta de declaración de integridad. (Anexo 10)
3.6 Carta relativa al Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima (LAAySSPEC) (Anexo 11)
3.7 Carta de Garantía de los bienes. (Anexo 12)
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 13)

3.14 Escrito para presentar propuestas conjuntas. (Anexo 14)
3.15 Transparencia y datos personales.(Anexo 15)
3.16 Certificado de fumigación de las Instalaciones donde se manipulan los insumos, así como del equipo de transporte utilizado para la entrega en los municipios.
3.17 Carta de precios ofertados (4.1 f)
3.18 Propuesta Técnica y Económica (4.1)
3.19 Constancia de no Sanción Administrativa

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. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CILVIL
13. REGISTRO DE DERECHOS.
14. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.
15. IMPUESTOS.
16. SANCIONES.
17. PENAS CONVENCIONALES.
18. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.
19. CONTROVERSIAS.
20. RECOMENDACIONES.
21. ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN

ANEXO 1 TÉCNICO
ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS INSUMOS
ANEXO 3 ECONÓMICO.
ANEXO 4 DOMICILIOS, FORMA Y FECHAS DE ENTREGA DE INSUMOS
ANEXO 5 FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL LICITANTE.
ANEXO 6 CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES
ANEXO 7 CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD
ANEXO 8 CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAAySSPEC
ANEXO 9 CARTA DE GARANTIA DE LOS BIENES
ANEXO 10 GIRO U OBJETO SOCIAL
ANEXO 11 PROPUESTAS CONJUNTAS
ANEXO 12 TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES/ AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES
ANEXO 13 RECEPCIÓN DE BIENES

BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-DIF10-22 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, en cumplimiento de las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 134 y de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, principalmente en sus artículos 26, artículo 27, fracción I numeral 1 del artículo 30, artículos 32, 35, 36 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, establece las Bases para celebrar la Licitación Pública Nacional **NO. 06002-DIF10-22 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE** 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 PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE, SOLICITADOS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA , A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE REFERIRÁ COMO EL "DIF ESTATAL COLIMA".**

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

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

NOTA: LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR, EL DÍA 30 de AGOSTO EN EL ACTO DE APERTURA DE PROPUESTAS, MUESTRA FÍSICA DE LOS INSUMOS NO PERECEDEROS SOLICITADOS EN EL ANEXO TÉCNICO 1.

RESUMEN DE ANEXO 1 TÉCNICO:

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
1	INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE	ANEXO 1 TÉCNICO	ANEXO 1 TÉCNICO	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO

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

1.2 Fecha, lugar y condiciones de entrega.

Fecha y lugar de entrega:

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

DESCRIPCIÓN	OFICINA SOLICITANTE	LUGAR Y FECHA DE ENTREGA
INSUMOS ALIMENTARIOS	COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE DIF ESTATAL COLIMA.	EN LOS DOMICILIOS DE LOS 10 EL SMDIF EL MISMO DÍA, EN LOS DOMICILIOS DEL **ANEXO 4 DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES QUE REALICE EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES Y SUMINISTROS.**

Condiciones de Entrega:

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

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

El empaque será al ANEXO 1 Técnico y ANEXO 2 Especificaciones Técnicas de Calidad.

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 Y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**, la dependencia procederá al rechazo de las mismas, y el proveedor adjudicado deberá sustituirlas en un plazo no mayor de 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 el lote que no cumplió con las bases.

1.6 Periodo de garantía de los bienes.

Los licitantes deberán garantizar cada uno de los insumos contra 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 **desde el fallo de la presente licitación, hasta el 31 de Diciembre de 2022 cumplimiento del contrato.**

1.8 Descripción de los bienes.

La presente licitación consta de **1 PAQUETE** y se refiere a la adquisición de insumos alimentarios para el programa de DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE, cuyas características técnicas se describen en el **ANEXO 1 TÉCNICO** de las presentes bases.

1.9 Idioma.

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

1.10 Incremento en la cantidad de bienes solicitados.

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

1.11 Moneda.
Los licitantes deberán presentar sus proposiciones en moneda nacional.

1.12 Condiciones de Pago.

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

Las facturas correspondientes, deberán expedirse a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, RFC: SED7707304N6 Domicilio: Encino #530 Col. Rinconada del Pereyra C.P. 28078 en Colima, Col. Dichas facturas deberán cumplir con los requisitos que señala el artículo 29 del Código Fiscal de la Federación y serán entregadas en el Departamento Adquisiciones y Suministros de DIF Estatal, ubicado en la planta baja del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en calle Encino No. 530, en la colonia Rinconada del Pereyra. De igual manera a través de medio electrónico en la dirección de correo facturasdiframo33@gmail.com

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

1.13 Responsabilidad Laboral.

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

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

2.1 Adquisición y costo de las bases.

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

Se podrá realizar el pago en días hábiles **hasta el 17 de agosto de 2022** hasta las 12:00 horas. En todos los casos se deberá conservar el comprobante de transferencia electrónica de fondos, el recibo sellado por la institución bancaria o del Departamento de Control Presupuestal del DIF Estatal Colima y **podrá presentar el original y copia simple** del mismo como forma de mostrar interés de participar en la presente licitación a más tardar el **día 30 de agosto de 2022 antes de la hora señalada para el acto de presentación y apertura de propuestas**.

2.2 Junta de Aclaraciones.

Con objeto de resolver en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los licitantes, relacionados con los aspectos contenidos en la convocatoria, las presentes bases y sus anexos, **el SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA** celebrará al menos una junta de aclaraciones, en la sala de juntas de la Dirección General, ubicada en la planta baja del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino No. 530, Col. Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col, a celebrarse **el día 23 de agosto de 2022 a las 10:30 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 con copia a diradmonfinanzas.dif@gmail.com y 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 **12:00 horas del día 19 de agosto del 2022**, se recomienda confirmar la recepción de las preguntas formuladas. Las preguntas o aclaraciones que se presentes posterior a la hora y fecha indicadas, o que no cumplan con los requisitos que aquí se establecen, no serán tomadas en cuenta en la junta de aclaraciones.
El incumplimiento de cualquiera de los requisitos o documentos será motivo para desechar las preguntas o aclaraciones formuladas.

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

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

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

El acto de presentación y apertura de propuestas se llevará a cabo el día **30 de agosto a las 12:00 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 11:30 a las 12:00** 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 12:00 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) y deberá entregarse al momento de hacer la entrega de los sobres cerrados que contienen sus propuestas.

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

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

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

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

2.3 Fallo.

La junta pública en la que se dará conocer el fallo se celebrará el **día 02 de septiembre las 12:30 horas**, en la sala de juntas de la Dirección General del DIF Estatal Colima ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 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, 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.

2.4 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, sin prejuicio de proporcionarse en fotocopia a su solicitud, donde estarán a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado y hasta el término de cinco días hábiles contados a partir del día de la celebración de cualquiera de dichos actos.

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

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

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 5)

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

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

3.3.1 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 30 días.
c). **- En su caso, original o copia certificada y copia simple** para su cotejo, de la escritura pública mediante el cual se otorgue al representante, poder general para actos de administración o poder especial para suscribir pedidos, contratos, o convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación con el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. **Señalando con tinta fluorescente sobre la copia el punto específico donde se menciona dicho poder**.

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

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 30 días.
c). - Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, en el cual se otorgue al Representante Legal Poder General para Actos de Administración o **Poder Especial para suscribir Pedidos, Contratos o Convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación.** Señalando con tinta fluorescente sobre la copia el punto específico donde se menciona dicho poder.
d). - Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de Identificación Oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte y/o Credencial de Elector) del Apoderado.
e) Copia del comprobante de domicilio que coincida con el domicilio fiscal y la razón social del licitante, con antigüedad no mayor a 3 meses, el cual deberá ser recibo de agua, luz o teléfono fijo.

3.4 Carta de Aceptación de Bases (Anexo 6)

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

3.5 Carta de Declaración de Integridad (Anexo 7)

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

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

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 declare que el licitante al igual que sus asociados no se encuentran dentro de ninguno de los supuestos comprendidos 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima. Así mismo que tampoco desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público y en caso de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés tal como lo establece la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

3.7 Carta de Garantía de los Bienes. (Anexo 8)

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

3.8 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 (SPF y A) de no adeudos fiscales artículo 37 bis del Código Fiscal del Estado de Colima. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales

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

3.10 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 de la factura de al menos 3 vehículos utilizados para el transporte de los insumos alimentarios, pertenecientes al participante, así como Copia simple de la última **declaración anual** correspondiente al ejercicio próximo anterior con sus anexos.

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.

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

- El proveedor deberá presentar análisis de laboratorio y/o certificado de calidad de cada uno de los insumos procesados solicitados en el anexo técnico 1, el 30 de agosto de 2022 en el acto de apertura de propuestas. Dichos análisis deberán ser realizados por un Laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) anexando el certificado que compruebe su acreditación ante dichas instituciones. Los análisis mencionados no deberán ser mayores a 2 meses a la fecha del acto de apertura de propuestas. El resultado de los análisis deberá cumplir o estar dentro de los parámetros

establecidos en las Especificaciones Técnicas de Calidad que se indican en el Anexo 2. En caso de que los resultados no cumplan con los parámetros establecidos, será motivo para desechar o descalificar al participante.

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

Para el proveedor, en caso que el resultado de la pruebas de laboratorio de los productos solicitados incumplan con los requerimientos de las "Especificaciones Técnicas de Calidad 2022" (Contenidas en el anexo 2) emitidas por el DIF Estatal Colima, la EIASADC 2022 y las Normas Oficiales Mexicanas vigentes, los requerimientos solicitados en éstas bases y representen un riesgo para la salud de la población beneficiada, se le notificará al proveedor para que realice la reposición de los productos analizados en un plazo de 3 días naturales, y la convocante procederá a la recolección de nuevas muestras para una nueva prueba de laboratorio, y en caso de incumplir en la reposición de los productos o que el resultado de la nueva prueba de laboratorio arroje resultados negativos, el DIF Estatal Colima, se procederá a la rescisión del contrato. Lo anterior con independencia de que le sean aplicables al licitante adjudicado, las penas convencionales pactadas en el contrato.

3.13 Giro u objeto social. (Anexo 9)

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 10)

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 15)

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

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

El licitante, deberá presentar certificado de fumigación de las instalaciones (establecimiento) dónde se manipulan los insumos alimentarios así como del equipo utilizado para la entrega de los mismos. Dichos certificados deberán ser de los últimos 6 meses.

3.17 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.

3.18 Propuesta Técnica y Económica
Conforme a lo establecido en el punto 4.1 de estas bases.

3.19 Documento emitido por la Contraloría General del Estado denominado "Constancia de Proveedores no sancionados". Dicho documento se puede obtener de manera presencial o vía correo electrónico atendiendo las siguientes indicaciones:
•Enviar correo electrónico a la dirección: planeacioncontraloria@hotmail.com
•Indicar en ASUNTO: Solicitud de Constancia de Proveedores no sancionados.
• En la redacción poner Nombre completo de la empresa o persona física y su RFC

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; en el caso de los análisis de laboratorio, firmados y en hoja debidamente membretada del laboratorio.

NOTA 2:

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

4. PROPUESTAS.

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

4.1 Propuesta Técnica y Económica.

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

a) Impresa en papel membretado del licitante, legible, sin tachaduras ni enmendaduras.
b) Deberá ser clara y precisa, detallando las características técnicas y físicas de los Bienes, Arrendamientos o Servicios ofertados, en concordancia con lo solicitado en el **ANEXO NÚMERO 1, 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 cumplir con las características señaladas en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.**
d) Deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad señaladas en el **ANEXO NÚMERO 2 TÉCNICO.**
e) Deberá ser firmada por la persona legalmente facultada para ello, en todas y cada una de sus hojas, anexando a su firma la leyenda "BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD"**.**
f) Se presentará en idioma español.
g) Los precios ofertados deberán ser fijos, sin escalatoria durante la vigencia del proceso de licitación y durante la vigencia establecida en las bases, para el caso del licitante que resulte adjudicado.
h) Si al momento de realizar la verificación de los importes de las propuestas económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos, el Comité de Adquisiciones procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones, de lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro y acta correspondiente. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número prevalecerá la primera. En ningún caso se realizarán correcciones en precios unitarios. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), la propuesta será desechada.

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

4.2 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, anexar **convenio de propuesta conjunta en original** debidamente celebrado en los términos de la legislación aplicable. Sólo alguno de los integrantes de dicho convenio, deberá participar como representante común en todos los actos que se realicen en la presente licitación. Dicho convenio debe contener al menos:

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

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

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

4.3 Presentación de 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 integrantes del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de DIF Estatal y los licitantes que asistan al mismo, **no se permitirá la entrada a ningún participante, ni que introduzcan documento alguno.**

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

4.5 Firma del Contrato.

El contrato y sus anexos son los instrumentos que vinculan a la dependencia convocante y el licitante adjudicado, en sus derechos y obligaciones, por lo que su firma es la formalización para el suministro de los bienes objeto material de la presente licitación y deberá realizarse a más tardar el **día 12 de septiembre de 2022 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 a más tardar en la fecha señalada (12 de septiembre de 2022), 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**

monto 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-DIF10-22**.

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 para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, con la manifestación de haber recibido satisfactoriamente los bienes solicitados en el **ANEXO 1 TÉCNICO**."

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

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.

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

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

b) Elaborará formatos en los que asentará los precios y condiciones ofertadas, mismos que permitirán comparar éstas de manera equitativa.

c) La convocante procederá a realizar la adjudicación del Paquete único a la persona física o moral que entre los licitantes reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en las presentes bases y que garanticen satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones.

d) Constatará que las características de los bienes ofertados correspondan a las establecidas en el ANEXO 1 TÉCNICO y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD, de estas bases así como la calidad de los productos que integren el paquete que los licitantes presenten como muestra de conformidad con lo solicitado en el punto 1.1.

e) Si derivado de la evaluación cualitativa se advierte que los productos ofertados no cuentan con la calidad óptima requerida por la convocante, la propuesta será desestimada.

f) Si derivado de la evaluación económica se obtuviera un empate en el precio de dos o más proposiciones, la adjudicación se efectuará en favor del licitante que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre la Convocante en el Acto de Fallo, el cual consistirá en la participación de un boleto por cada propuesta que resulte empatada y depositados en una urna, de la que se extraerá el boleto del licitante ganador.

g) Verificará, en su caso, que el precio de los bienes sea congruente con el estudio de mercado.

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

7. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.

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

a) El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos en las bases y los anexos de esta licitación. **(Punto 3)**

b) Si los bienes ofertados no cumplen con las características establecidas en el **ANEXO 1 TÉCNICO, y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD** de estas bases.

c) Si se comprueba que tiene(n) acuerdo con otro(s) licitante(s) para elevar los precios de los bienes y/o servicios objeto de esta licitación, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

d) Si se encuentra algún elemento que indique que el licitante tuvo acceso a información sobre la licitación, que lo pueda poner en ventaja sobre los otros licitantes, aún en el supuesto de que sea el único participante.

e) Si se comprueba que el licitante carece de la capacidad necesaria para entregar los bienes.

f) En caso de que en su propuesta técnica, de conformidad al **ANEXO 1 TÉCNICO** o en cualquier documento que se anexe a la misma, expresen cifras, montos o aspectos económicos de cualquier género en moneda nacional, en número y/o letra, excepto el recibo de pago correspondiente a las bases.

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

8. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.

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

a) Por caso fortuito;

b) Por caso de fuerza mayor;

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

9. LICITACIÓN DESIERTA.

La licitación se declarará desierta en los siguientes casos:

a) Si vencido el plazo de venta de las bases de licitación, nadie las adquiere.

b) Si no se registra cuando menos un licitante al acto de presentación y apertura de propuestas.

c) Si al abrir las propuestas, no se encuentra cuando menos una que cumpla con todos los requisitos establecidos en las bases de la licitación.

d) Si en cualquier momento del procedimiento no existe al menos un licitante que continúe en el mismo, por cualquier causa.

e) Si sus precios no fueran aceptables de conformidad a lo establecido en la fracción XXV numeral 1 del artículo 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

10. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

Procederá la rescisión administrativa del contrato:

a) En caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del proveedor adjudicado, pudiendo la convocante adjudicarlo conforme al procedimiento indicado en la fracción VI del numeral 1 del artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico en el Estado de Colima.

b) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) ceda(n) en forma parcial o total los derechos u obligaciones derivadas de la licitación y/o del contrato.

c) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) incumplan con los compromisos derivados del contrato correspondiente

d) Cuando la suma de las penas por atraso alcancen el mismo monto que correspondería a la garantía de cumplimiento, en ningún caso excederán del 10% del monto adjudicado.

e) Cuando no coincidan las características del bien ofertado con el producto entregado, siendo menores que a las especificadas en el **ANEXO 1, TÉCNICO Y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD** de estas bases o con características diferentes a la muestra ofertada por el proveedor.

f) Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al DIF Estatal.

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

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

El procedimiento de rescisión se llevará conforme a lo señalado en el artículo 59 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Publico del Estado de Colima, realizando el procedimiento que corresponda el área requirente o receptora de los bienes y/o servicios.
Cuando el incumplimiento de las obligaciones del proveedor no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento el procedimiento de rescisión del contrato.

11. RECURSO DE RECONSIDERACIÓN.

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

12.- RESPONSABILIDAD CIVIL

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

13. REGISTRO DE DERECHOS.

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

14. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.

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

15. IMPUESTOS.

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

16. SANCIONES.

Se hará efectiva la garantía relativa al cumplimiento del contrato, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los productos, cuando el proveedor incumpla cualquiera de las condiciones pactadas en el mismo.
De conformidad a lo establecido en artículo 93 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público para el Estado de Colima, los proveedores o participantes que no cumplan con los compromisos asumidos en la presente licitación o en el contrato que al efecto se realice, serán sancionados atendiendo la gravedad de su falta, mediante las siguientes sanciones:

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

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

1. Son consideradas faltas leves que merecen amonestación con apercibimiento o, en caso de reincidencia, multa de 20 a 500 Unidades de Medida y Actualización:

I. No formalizar el contrato que se ha adjudicado;

II. Omitir presentar las garantías; y

III. Las demás faltas que la autoridad considere que tienen este carácter.

2. Son consideradas faltas graves que ameritan multa de 501 hasta 1000 Unidades de Medida y Actualización, y la inhabilitación del proveedor o participante:

I. Presentar documentación falsa;

II. La participación de un licitante con una razón social diversa, con el propósito de evadir una inhabilitación;

III. La participación de empresas con socios en común dentro de una misma licitación;

IV. El incumplimiento contractual con daño y perjuicio grave; o

V. El conflicto de intereses entre el funcionario público y la empresa conforme a lo establecido en el artículo 38 de esta Ley.

17. PENAS CONVENCIONALES.

De acuerdo al Art. 58 de la ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, la dependencia convocante, aplicará penas convencionales al licitante adjudicado, por la demora en la entrega de los bienes objeto de esta Licitación, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías recibidas con retraso, las cuales no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento, pudiendo la dependencia convocante iniciar el procedimiento de rescisión dentro de los quince días hábiles siguientes a aquél en que se hubiere agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales, haciendo¿ efectiva la garantía de cumplimiento del mismo.

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

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

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

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

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

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

18. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.

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

19. CONTROVERSIAS.

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

20. RECOMENDACIONES.

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

21. ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN.

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

A T E N T A M E N T E
COLIMA, COL. A 12 DE AGOSTO DE 2022

LICDA. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCIO
PRESIDENTA DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS
Y SERVICIOS DEL DIF ESTATAL

VoBo:

LICDA. JESSICA CAROLINA ARELLANO MEDINA
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

ELABORÓ:

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

REVISÓ:

RAFAEL CONTRERAS OCHOA
DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA

ASESOR TÉCNICO:

C. ESTHER NEGRETE ÁLVAREZ
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

ANEXO 1
PROPUESTA TÉCNICA
PAQUETE ÚNICO

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

PARTIDA	INSUMO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	
			MÍN	MÁX.
1	Aceite Comestible	Botella de 500 ml.	15,447.20	19,309.00
2	Acelga	kg	9,886.21	12,357.76
3	Ajo	kg	895.94	1,119.92
4	Arroz Entero Pulido grande	Bolsas de Kg.	6,951.20	8,689.00
5	Atún en agua en Hojuela	Latas de 140gr	61,788.80	77,236.00
6	Avena en hojuelas	Bolsas de 1 kg.	2,780.80	3,476.00
7	Brócoli	kg	2,471.55	3,089.44
8	Calabacita	Kg	10,813.04	13,516.30
9	Cebolla	kg	31,821.23	39,776.54
10	Chayote	kg	18,536.64	23,170.80
11	Chile Poblano	kg		

			772.36	965.45
12	Cilantro	kg	1,822.77	2,278.46
13	Coliflor	kg	2,471.55	3,089.44
14	Ejotes	kg	7,414.66	9,268.32
15	Espinacas	kg	6,487.82	8,109.78
16	Frijol pinto	Bolsas de 1 kg.	30,276.80	37,846.00
17	Garbanzo	Bolsas de 500g	19,772.80	24,716.00
18	Fruta de temporada (Guayaba, Naranja, Sandía, Papaya, Plátano)	kg	149,219.95	186,524.94
19	Harina de Maíz Nixtamalizado	kg	7,414.40	9,268.00
20	Huevo	Kg	32,130.18	40,162.72
21	Jitomate	kg	68,276.62	85,345.78
22	Limón	kg	1,235.78	1,544.72
23	Lechuga	kg	16,065.09	20,081.36
24	Lenteja chica	Bolsas de 500g	9,886.40	12,358.00
25	Nopal	Kg	20,081.36	25,101.70
26	Papa	Kg	2,471.55	3,089.44
27	Pepino	Kg	23,170.80	28,963.50
28	Pimiento Morrón	Kg	6,487.82	8,109.78
29	Sardina	Lata de 425 gr.	14,539.20	18,174.00
30	Tomate Verde	Kg	3,089.44	3,861.80
31	Zanahoria	Kg	21,317.14	26,646.42

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

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

NOTA: LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR, EL DÍA 30 DE AGOSTO EN EL ACTO DE APERTURA DE PROPUESTAS, 1 MUESTRA FÍSICA DE LOS INSUMOS NO PERECEDEROS O PROCESADOS CONTENIDOS EN EL ANEXO TÉCNICO 1, IDENTIFICANDOLA CON EL NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE, EN LA PRESENTACIÓN REFERIDA EN LAS BASES. (PODRÁ SER SIN LOS LOGOTIPOS OFICIALES).

DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA:

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

ANEXO 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

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:

DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

Económicos	• Se toma en cuenta el precio de los insumos, los descuentos comerciales, el pago de los gastos ocasionados como transporte, embalaje, carga y descarga, los descuentos por volumen de compra y los plazos de pago.
Calidad	• Los artículos son sometidos a un estudio comparativo de sus características técnicas, análisis de muestras y realización de pruebas.
Plazo de pago	• Las condiciones de pago que se brindan, si se pide pagar el contrato o se ofrecen facilidades para pagar a crédito.
Plazo de entrega	• Tiempo que transcurre desde que se hace el pedido hasta el día de entrega.
Garantías	• Las garantías que otorga y el periodo de duración de estas.
Popularidad	• El prestigio y las buenas referencias que tiene.
Fumigación	• El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de los insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por el personal capacitado para tal fin. • Estipulado en la EIASADC 2022.

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.

DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

REQUISITOS GENERALES PARA LA PROVEEDURÍA

Selección	✓ Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo. ✓ Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
Almacenamiento	✓ Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso. ✓ La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste. ✓ No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento. ✓ Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica. ✓ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto. ✓ La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada. ✓ Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación. ✓ Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación. ✓ Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.
Transporte	✓ En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.

	✓ El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran. ✓ Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor. ✓ Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. ✓ Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.
Entrega	✓ Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio. ✓ Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas.

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.

DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA PROVEEDURÍA

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

Frutas y Verduras

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

Cereales y leguminosas

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

Alimentos de origen animal

Selección	✓ Debe tener color, olor y textura (firme y elástica) característicos. ✓ Debe ser un producto íntegro sin signos de descomposición. ✓ En caso de detectar algún alimento que ponga en riesgo la salud de los beneficiarios, el proveedor deberá de retirar el producto e intercambiarlo por producto inocuo.
Almacenamiento	✓ Permitir una circulación de aire adecuada en las cámaras de refrigeración y congelación. ✓ Aplicar un programa de limpieza y desinfección de las cámaras y locales. ✓ Vigilar que las cámaras mantengan la temperatura correcta. (Refrigeración 4°C).
Transporte	✓ Todos los procedimientos de manipulación deben ser de tal naturaleza que impidan la contaminación del producto.

	✓ Utilizar refrigeradores o si se utiliza hielo debe ser apto para consumo humano. ✓ Nunca transportar la carne junto con otros productos que puedan contaminarse. ✓ Evitar el contacto con las paredes o con el suelo del vehículo.
Entrega	✓ Sin signos de descongelación. ✓ Deben de cumplir con las medidas adecuadas de conservación, refrigeración y manipulación, al fin de asegurar la calidad sanitaria de los mismos a lo largo de toda su comercialización.

Abarrotes

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

Entrega	✓ Verificar que la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente no esté próxima a vencerse.

ETIQUETADO:

La información contenida en las etiquetas de los alimentos debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

El etiquetado de los insumos debe cumplir con lo siguiente, (a menos de que se trate de especias y de hierbas aromáticas, los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm2 podrán quedar exentos de la lista de ingredientes e instrucciones de uso):

Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.

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

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.

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

DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

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:

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

Declaración nutrimental.

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

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

DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

Presentación de información nutrimental.

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

Logo Gobierno de México.

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

Logo Secretaria de Salud.

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

Logo DIF Nacional.

El etiquetado 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.

Logo DIF Estatal Colima.

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

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 estos no tengan toda la información obligatoria o una frase equivalente.

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

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).

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

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.

Una información insuficiente en el etiquetado puede generar dudas sobre su contenido y una manipulación inapropiada, pidiendo ocasionar afectaciones a la salud.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ACEITES VEGETALES COMESTIBLES, 500 mL

Descripción:

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

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

Características Sensoriales	Especificación
Color	Característico del producto, transparente

Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Liquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293°K).
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.

Características Fisicoquímicas	Límite Máximo
Determinación	**Aceite vegetal comestible**
Contenido neto	500 ml
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxido*	1.0 meq/kg
Impurezas insolubles	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%

***Al momento de envasar**

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

Antioxidantes	Límite Máximo (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder limites individuales	0.02
Palmitato de ascórbico	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

Aditivos
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y

disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia Extraña
El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

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

Envase y embalaje
El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado
La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
Debe incluir 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".** Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**
Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Certificados de calidad y Análisis de laboratorio

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis post-licitación): deberán de ser entregados y analizados por el laboratorio acreditado máximo 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes. En el caso de presentar certificados de calidad del fabricante del producto, también deberán contar con una vigencia máxima de 3 meses.
- Análisis de seguimiento: deberán de entregarse en el laboratorio y analizarse máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados; https://www.ema.org.mx/portal_v3/.
Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.
Únicamente en los análisis post-licitación se podrán enviar certificados de calidad emitidos por el fabricante del producto. En caso de que el certificado no cuente con las determinaciones solicitadas en la ETC por el SEDIF, éstos deberán ser complementados por análisis realizados en un laboratorio certificado.
Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras. Además, la identificación de la muestra deberá de realizarse por el laboratorio de manera completa, indicando la marca, presentación, lote y fecha de caducidad en cada uno de los insumos. Así mismo, se deberá de indicar la fecha en la que se realizó el muestreo y la emisión del reporte.

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

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

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

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

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

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

Normas de referencia	Claves de las normas
Norma para Aceites Vegetales Especificados	CXS 210-1999
Aceite Vegetal Comestible – Especificaciones.	NMX-F-808-SCFI-2018
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-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
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Punto. X.3	

FRIJOL EN GRANO PINTO, 1 Kg

Descripción:

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

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

Características Fisicoquímicas	Límite máximo (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agente meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40

Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Toxicológicas	Límite máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Materia extraña

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

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.

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación,

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
Debe incluir 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".** Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**
Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Certificados de calidad y Análisis de laboratorio

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis post-licitación): deberán de ser entregados y analizados por el laboratorio acreditado máximo 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes. En el caso de presentar certificados de calidad del fabricante del producto, también deberán contar con una vigencia máxima de 3 meses.
- Análisis de seguimiento: deberán de entregarse en el laboratorio y analizarse máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados; https://www.ema.org.mx/portal_v3/.
Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.
Únicamente en los análisis post-licitación se podrán enviar certificados de calidad emitidos por el fabricante del producto. En caso de que el certificado no cuente con las

determinaciones solicitadas en la ETC por el SEDIF, éstos deberán ser complementados por análisis realizados en un laboratorio certificado.
Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras. Además, la identificación de la muestra deberá de realizarse por el laboratorio de manera completa, indicando la marca, presentación, lote y fecha de caducidad en cada uno de los insumos. Así mismo, se deberá de indicar la fecha en la que se realizó el muestreo y la emisión del reporte.

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

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

Normas de referencia	Claves de las normas
Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y	CXS 193-1995 Enmendada en 2019

Piensos	
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
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

ATÚN EN AGUA, EN HOJUELAS 140 g

Descripción

Es el producto alimenticio elaborado con la carne procedente de cualquiera de las especies de atún. El producto podrá tener las siguientes formas de presentación: compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzado, En caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser agua. Deberá ser envasado en recipientes cerrados herméticamente, pudiendo ser lata o envase retornable.

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

Características Microbiológicas	Límite máximo UFC/g
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas	Limite
Contenido neto	140 g
Masa drenada	100 g
Sodio	400 mg/100 g de producto
Proteína	Mínimo 20%

Características Toxicológicas	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100
Histamina	100

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

Materia extraña

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El embalaje debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la

totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

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

Debe incluir 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".** Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**

Así mismo el envase debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

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

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

Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Certificados de calidad y Análisis de laboratorio

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis post-licitación): deberán de ser entregados y analizados por el laboratorio acreditado máximo 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes. En el caso de presentar certificados de calidad del fabricante del producto, también deberán contar con una vigencia máxima de 3 meses.
- Análisis de seguimiento: deberán de entregarse en el laboratorio y analizarse máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados; https://www.ema.org.mx/portal_v3/.
Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.
Únicamente en los análisis post-licitación se podrán enviar certificados de calidad emitidos por el fabricante del producto. En caso de que el certificado no cuente con las determinaciones solicitadas en la ETC por el SEDIF, éstos deberán ser complementados por análisis realizados en un laboratorio certificado.
Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras. Además, la identificación de la muestra deberá de realizarse por el laboratorio de manera completa, indicando la marca, presentación, lote y fecha de caducidad en cada uno de los insumos. Así mismo, se deberá de indicar la fecha en la que se realizó el muestreo y la emisión del reporte.

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:

Parámetro	Aceptación	Rechazo
Apariencia /aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas

Envase	Íntegro. Limpio 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
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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

Normas de referencia	Clave
Atún y bonita Preenvasados-denominación-especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.	NOM-235-SE-2020
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
Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retornables especificaciones.	NMX-F-524-SCFI-2011
Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
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.	

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, cubierto en salsa de tomate, perteneciente a los siguientes géneros: Sardinops spp., Etrumeus spp., Engraulis spp., Opisthonema spp., Trachurus spp.

Características sensoriales	Limites
Color	Debe ser del color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser el característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
textura	Firme, característica del producto enlatado en salsa de tomate, no debe ser correosa o masuda.

Características Microbiológicas	Límite máximo (UFC/g)
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Mesofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

Características Físicas	Limites
Contenido neto	425 g
Masa drenada	Mínimo 60%

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

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

Características Toxicológicas	Límite Máximo mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/kg
Metilmercurio	1.0 mg/kg
Plomo	1.0 mg/kg
Estaño*	100 mg/kg
Histamina	100 mg/kg

*Incluir esta determinación cuando el producto sea enlatado.

Aditivo
Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El embalaje debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
Debe incluir 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".** Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**

Así mismo el envase debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	kcal

Proteínas	g
Grasas totales **Grasas saturadas** **Grasas trans**	g g mg
Hidratos de carbono Azucares **Azucares añadidos**	g g g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Certificados de calidad y Análisis de laboratorio

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis post-licitación): deberán de ser entregados y analizados por el laboratorio acreditado máximo 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes. En el caso de presentar certificados de calidad del fabricante del producto, también deberán contar con una vigencia máxima de 3 meses.
- Análisis de seguimiento: deberán de entregarse en el laboratorio y analizarse máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en

https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados; https://www.ema.org.mx/portal_v3/.
Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.
Únicamente en los análisis post-licitación se podrán enviar certificados de calidad emitidos por el fabricante del producto. En caso de que el certificado no cuente con las determinaciones solicitadas en la ETC por el SEDIF, éstos deberán ser complementados por análisis realizados en un laboratorio certificado.
Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras. Además, la identificación de la muestra deberá de realizarse por el laboratorio de manera completa, indicando la marca, presentación, lote y fecha de caducidad en cada uno de los insumos. Así mismo, se deberá de indicar la fecha en la que se realizó el muestreo y la emisión del reporte.

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:

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

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

Normas de referencias	Claves
Productos de la pesca. Sardinas y 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.	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
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones.	

AVENA EN HOJUELAS ENTERA, GRANDE 1 Kg

Descripción:

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

Características sensoriales	Especificación
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.

DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

Características Microbiológicas	Límite máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella spp	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

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

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

Contaminantes Químicos	Límite máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

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

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.

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 5 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.
El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en la planta de alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9).
Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6, de forma que sea clara y visible para el consumidor.

Debe incluir 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".** Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**

Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

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

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

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

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**.

Certificados de calidad y Análisis de laboratorio

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis post-licitación): deberán de ser entregados y analizados por el laboratorio acreditado máximo 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes. En el caso de presentar certificados de calidad del fabricante del producto, también deberán contar con una vigencia máxima de 3 meses.
- Análisis de seguimiento: deberán de entregarse en el laboratorio y analizarse máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados; https://www.ema.org.mx/portal_v3/.
Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.

Únicamente en los análisis post-licitación se podrán enviar certificados de calidad emitidos por el fabricante del producto. En caso de que el certificado no cuente con las determinaciones solicitadas en la ETC por el SEDIF, éstos deberán ser complementados por análisis realizados en un laboratorio certificado.
Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras. Además, la identificación de la muestra deberá de realizarse por el laboratorio de manera completa, indicando la marca, presentación, lote y fecha de caducidad en cada uno de los insumos. Así mismo, se deberá de indicar la fecha en la que se realizó el muestreo y la emisión del reporte.

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 características sensoriales establecidas
Envase	Íntegro. No debe presentar 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
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga

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

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.	NOM-247-SSA1-2008

Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	
Alimentos- Hojuela de avena- Especificaciones y Métodos 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
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

LENTEJA EN GRANO, 500 g

Descripción:

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

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

Características fisicoquímicas	Límite máximo (%)
Contenido neto	500 g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	

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

Características Toxicológicas	Límite máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Materia extraña

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

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.

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

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

de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

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

Debe incluir 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".** Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**

Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Certificados de calidad y Análisis de laboratorio

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis post-licitación): deberán de ser entregados y analizados por el laboratorio acreditado máximo 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes. En el caso de presentar certificados de calidad del fabricante del producto, también deberán contar con una vigencia máxima de 3 meses.
- Análisis de seguimiento: deberán de entregarse en el laboratorio y analizarse máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados; https://www.ema.org.mx/portal_v3/.
Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.
Únicamente en los análisis post-licitación se podrán enviar certificados de calidad emitidos por el fabricante del producto. En caso de que el certificado no cuente con las determinaciones solicitadas en la ETC por el SEDIF, éstos deberán ser complementados por análisis realizados en un laboratorio certificado.
Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras. Además, la identificación de la muestra deberá de realizarse por el laboratorio de manera completa, indicando la marca, presentación, lote y fecha de caducidad en cada uno de los insumos. Así mismo, se deberá de indicar la fecha en la que se realizó el muestreo y la emisión del reporte.

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 y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferentemente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a

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

Normas de referencia	Clave
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS – FRIJOL (Phaseolus vulgaris 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 PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS	CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

ARROZ ENTERO (PULIDO) 1 kg

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

Características Sensoriales	Especificación
Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Aspecto/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

Características Fisicoquímicas	Limite (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	10 mínimo -14 máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 82
Grano quebrado	Máximo 18
Total	100

Variedades	
Contrastantes	1.0
Afines	2.0
Total	3.0
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Machados por calor	1.0
Total	3.0
Granos defectuosos	
Palay	0.05
Mal pulidos	3.50
Cutícula roja	1.50
Estrellados	7.50
Granos yesosos	6.00
Total	18.55
Tamaño de grano	Extra largo >/=7.50 mm Largo: 6.60 a 7.49 mm Medio: 5.60 a 6.59 mm Corto: </=5.59 mm

Características Toxicológicas	Límites Máximos (mg/Kg)
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

Impurezas y materia extraña

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

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

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

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.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9).
Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
Debe incluir las leyendas precautorias impresas 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".** Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**
Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.
La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Certificados de calidad y Análisis de laboratorio

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis post-licitación): deberán de ser entregados y analizados por el laboratorio acreditado máximo 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes. En el caso de presentar certificados de calidad del fabricante del producto, también deberán contar con una vigencia máxima de 3 meses.
- Análisis de seguimiento: deberán de entregarse en el laboratorio y analizarse máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados; https://www.ema.org.mx/portal_v3/.
Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.
Únicamente en los análisis post-licitación se podrán enviar certificados de calidad emitidos por el fabricante del producto. En caso de que el certificado no cuente con las determinaciones solicitadas en la ETC por el SEDIF, éstos deberán ser complementados por análisis realizados en un laboratorio certificado.
Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras. Además, la identificación de la muestra deberá de realizarse por el laboratorio de manera completa, indicando la marca, presentación, lote y fecha de caducidad en cada uno de los insumos. Así mismo, se deberá de indicar la fecha en la que se realizó el muestreo y la emisión del reporte.

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 características sensoriales 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
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga

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

Normas de referencia	Clave
Productos alimenticios para consumo humano- cereales-arroz pulido (Oryza sativa L.) especificaciones y método de prueba.	NMX-FF-035-SCFI-2017
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 semillas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008
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
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones.	

HUEVO CON CASCARÓN 1 Kg

Descripción:

Es aquel producto de figura ovoide, proveniente de la ovulación de la gallina (Gallus domesticus), y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano, constituido por cascaron, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación.

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

Características	Especificación
Cascarón	• Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es de 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo. • Libre de ondulaciones, lados planos, surcos, arrugas, estrías, o anillos alrededor del huevo, decoloración, cascaron frágil, así como protuberancias de material calcificado depositado en su superficie.
Categoría	Extra

Características microbiológicas	Límite máximo
Salmonella	Ausente en 25 g de producto
Coliformes totales	<3NMP/mL

Características Toxicológicas	Límite máximo
Plomo	500 µg/Kg
Arsénico	1000 µg/Kg

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

Materia extraña

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El embalaje debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

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

Debe incluir 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".** Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**

Así mismo el envase deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el numeral 10 de la NOM-159-SSA1-2016, donde se indica, entre otros requisitos, indicar la fecha de postura y fecha de consumo preferente del insumo.

Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**.

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	Cascaron integro, sin grietas o rajaduras apreciables a simple vista, limpio sin manchas de sangre o excremento	Cascaron roto, sucio, manchado de sangre o excremento
Envase	Íntegro. Limpio 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
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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

Normas de referencia	Clave
Productos y Servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.	NOM-159-SSA1-2016
Productos avícolas huevo fresco de gallina especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-127-SCFI-2016

Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.	
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
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, 1 KG

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

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

Características Microbiológicas	Límite máximo
Mesofilicos Aerobios	50,000 UFC/g

Hongos	1,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g

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

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

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (vitamina B1)	5	Mononitrato de Tiamina
Riboflavina (vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B3)	35	Nicotinamida

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

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

Contaminantes Químicos	Límite máximo
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Arsénico	0.3 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 12 µg/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, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

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

Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de la recepción en 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.
El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9).
Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
Debe incluir las leyendas precautorias impresas 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".** Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**
Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.
La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Certificados de calidad y Análisis de laboratorio

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis post-licitación): deberán de ser entregados y analizados por el laboratorio acreditado máximo 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes**.** En el caso de presentar certificados de calidad del fabricante del producto, también deberán contar con una vigencia máxima de 3 meses.
- Análisis de seguimiento: deberán de entregarse en el laboratorio y analizarse máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados; https://www.ema.org.mx/portal_v3/.
Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.

Únicamente en los análisis post-licitación se podrán enviar certificados de calidad emitidos por el fabricante del producto. En caso de que el certificado no cuente con las determinaciones solicitadas en la ETC por el SEDIF, éstos deberán ser complementados por análisis realizados en un laboratorio certificado.
Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras. Además, la identificación de la muestra deberá de realizarse por el laboratorio de manera completa, indicando la marca, presentación, lote y fecha de caducidad en cada uno de los insumos. Así mismo, se deberá de indicar la fecha en la que se realizó el muestreo y la emisión del reporte.

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 características sensoriales 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
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL

Contenido energético	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales **Grasa saturada** **Grasa trans**	g g mg
Hidratos de carbono disponible **Azucares** **Azucares añadidos**	g g g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B1)	Mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	Mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	Mg o %VNR
Ácido fólico	Mg o %VNR
Hierro	Mg o %VNR
Zinc	Mg o %VNR

*Adicional a lo reportado por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por 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
Harinas 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
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

GARBANZO SECO, 500 G

Descripción:

Los garbanzos secos corresponden a las semillas de la planta Cicer arietinum L., pueden ser de color crema, amarillas, marrón, negras o verdes de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior.

El garbanzo contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra.

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

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

Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características Toxicológicas	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / Kg
Cadmio	0.1 mg / 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, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

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

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

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

Envase y embalaje
El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Certificados de calidad y Análisis de laboratorio

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis post-licitación): deberán de ser entregados y analizados por el laboratorio acreditado máximo 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes. En el caso de presentar certificados de calidad del fabricante del producto, también deberán contar con una vigencia máxima de 3 meses.
- Análisis de seguimiento: deberán de entregarse en el laboratorio y analizarse máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados; https://www.ema.org.mx/portal_v3/.
Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.
Únicamente en los análisis post-licitación se podrán enviar certificados de calidad emitidos por el fabricante del producto. En caso de que el certificado no cuente con las determinaciones solicitadas en la ETC por el SEDIF, éstos deberán ser complementados por análisis realizados en un laboratorio certificado.
Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras. Además, la identificación de la muestra deberá de realizarse por el laboratorio de manera completa, indicando la marca, presentación, lote y fecha de caducidad en cada uno de los insumos. Así mismo, se deberá de indicar la fecha en la que se realizó el muestreo y la emisión del reporte.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9).
Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
Debe incluir las leyendas precautorias impresas 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".** Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**

Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **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 características sensoriales 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
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga

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

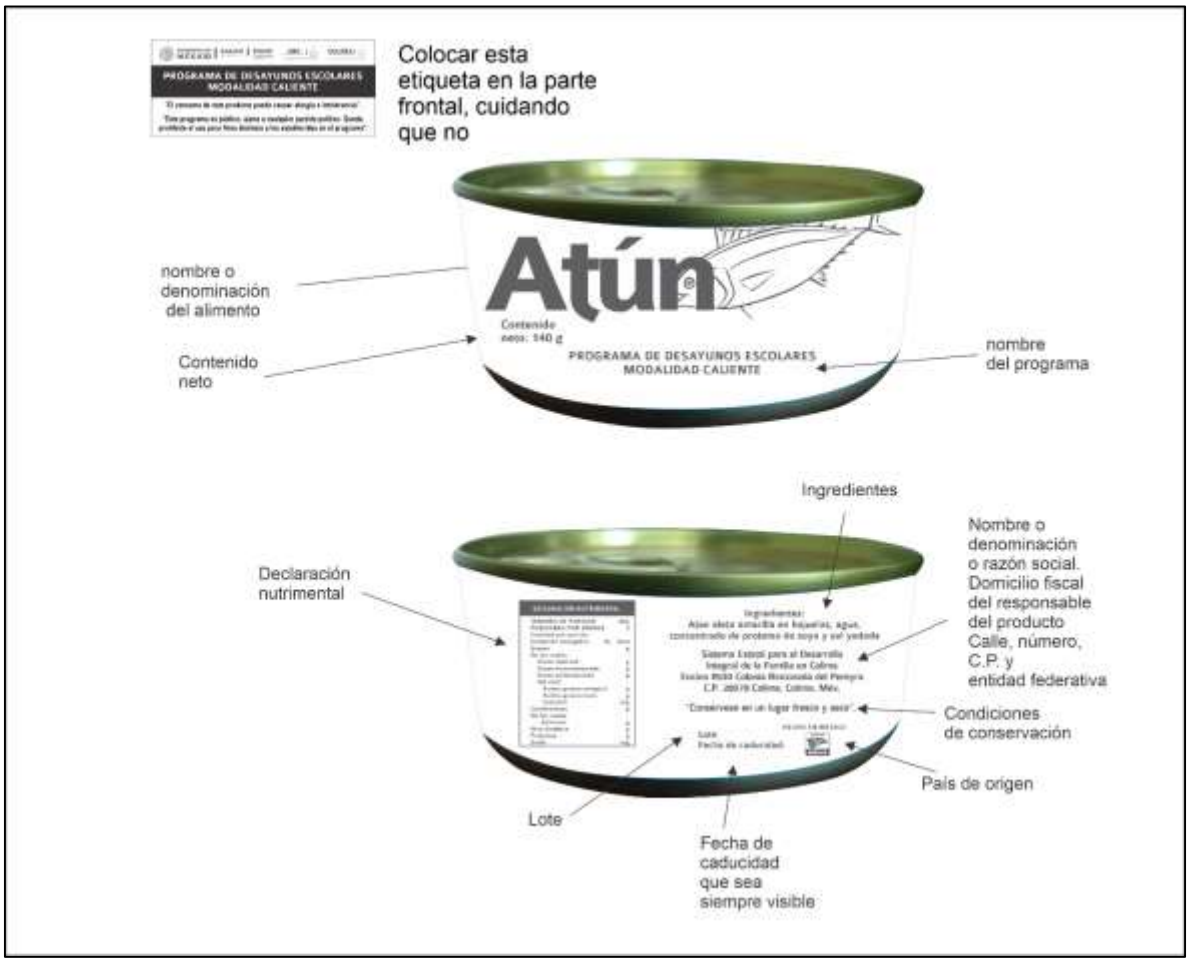
DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE LOS INSUMOS

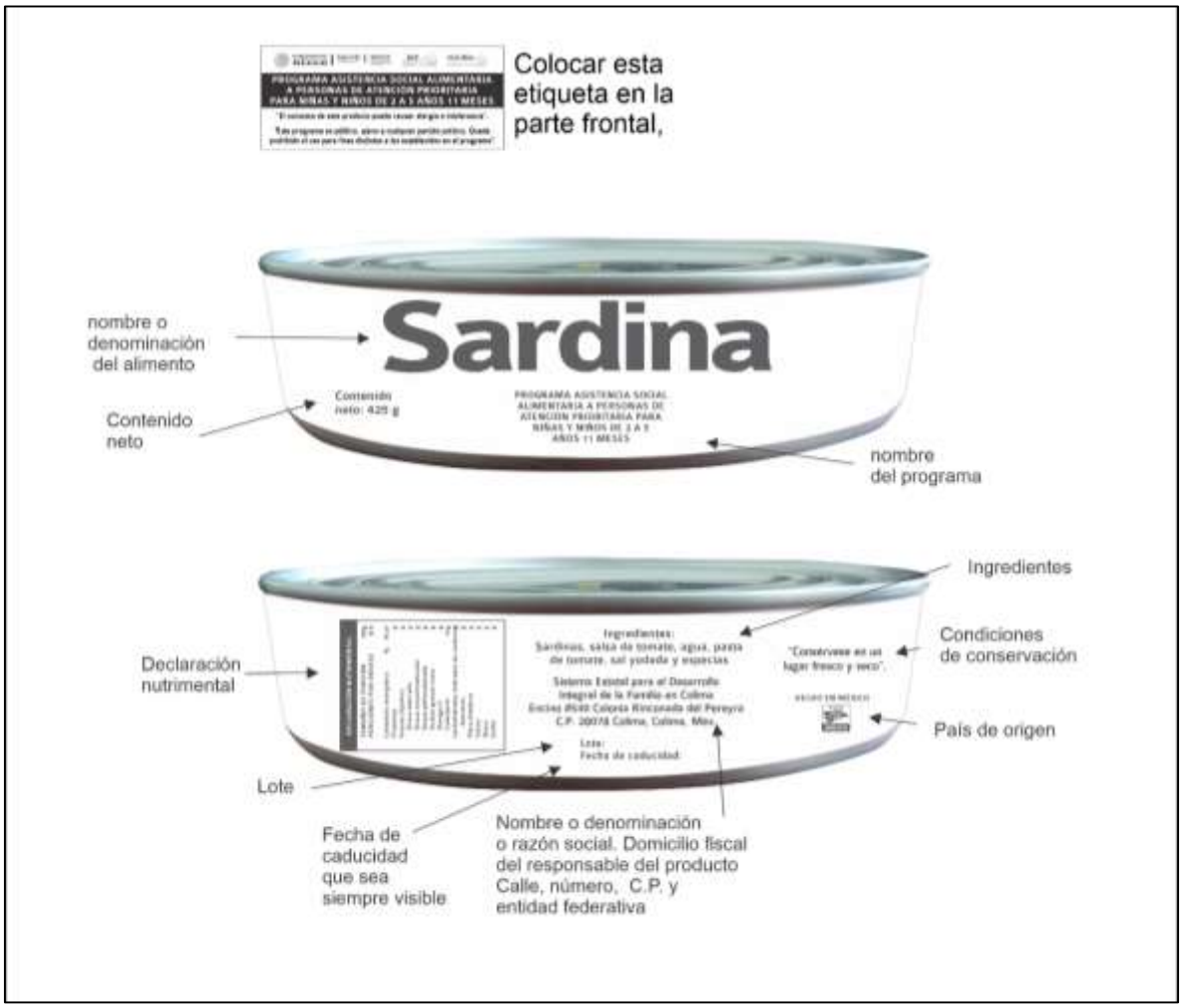
DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS

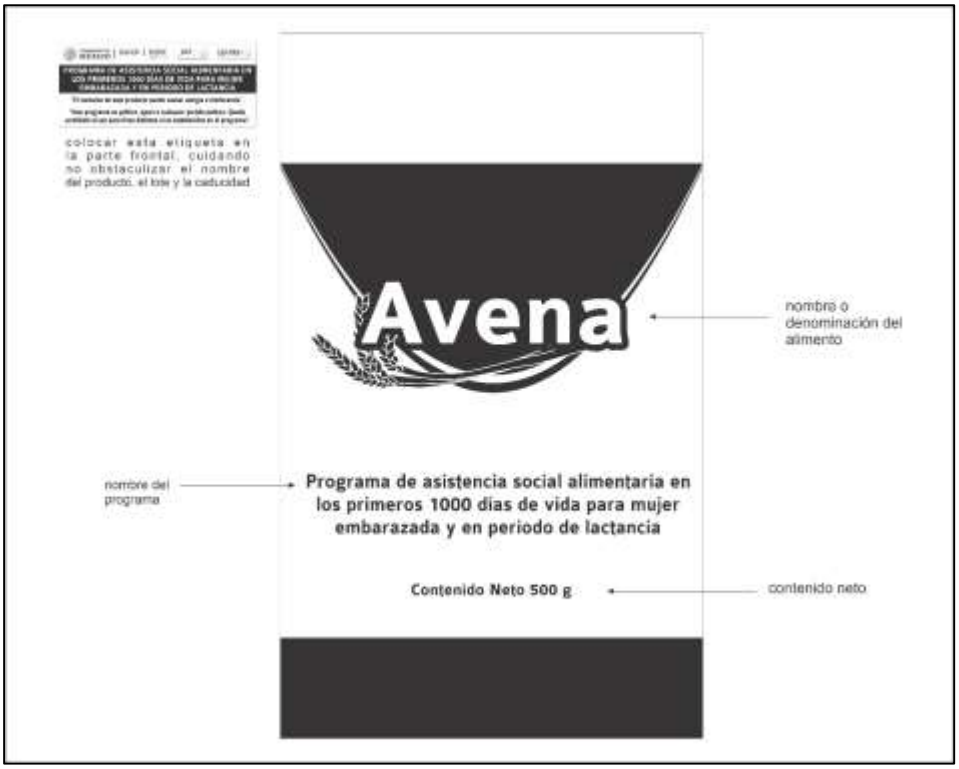
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE


Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando que no
nombre o denominación del alimento
Contenido neto
Atún
Contenido neto: 140 g
PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE
nombre del programa
Ingredientes
Declaración nutrimental
Nombre o denominación o razón social. Domicilio fiscal del responsable del producto Calle, número, C.P. y entidad federativa
Condiciones de conservación
País de origen
Lote
Fecha de caducidad que sea siempre visible

DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE



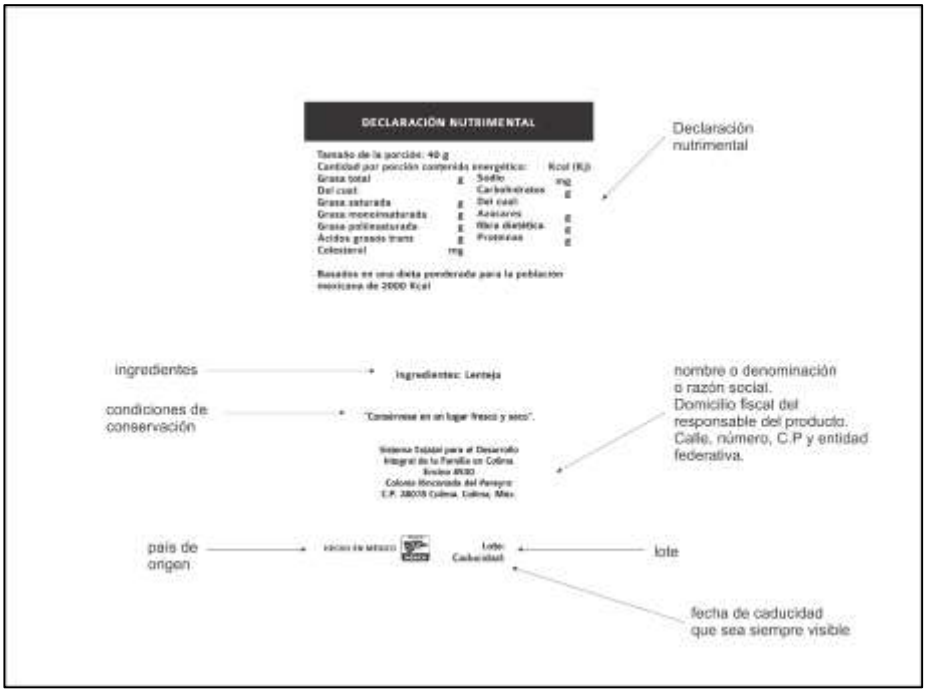
DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE



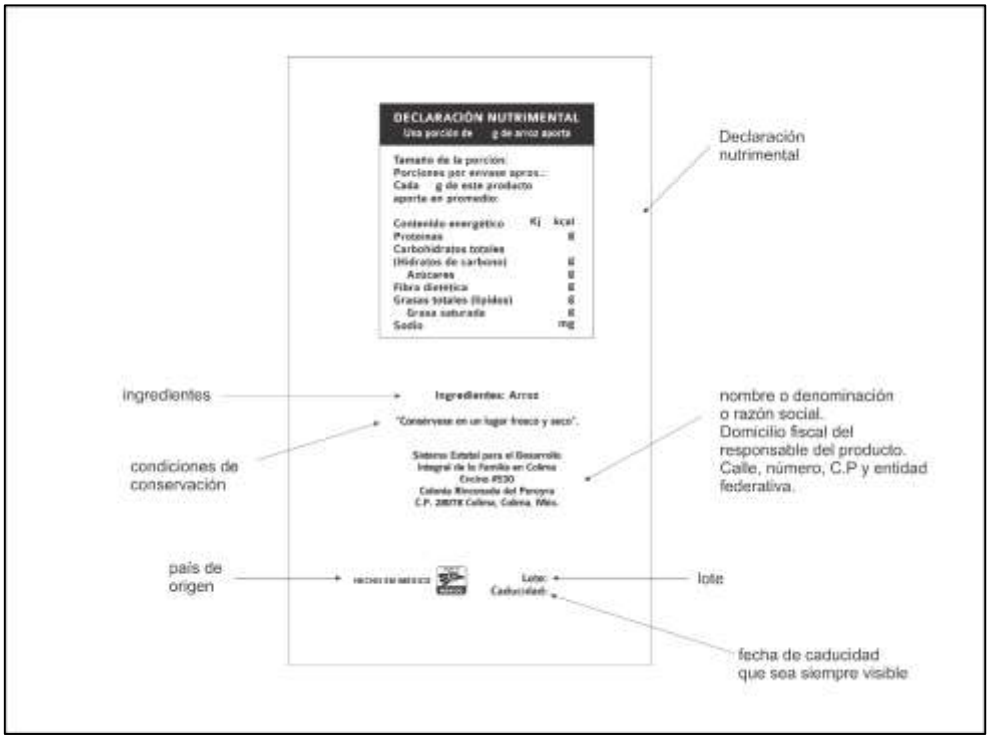
DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE

MZV. ALDO FRANCISCO JIMÉNEZ MACHUCA
COORDINADOR DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS

L.N AMAIRANI SÁNCHEZ AGUAYO
RESPONSABLE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

ANEXO 3

PROPUESTA ECONÓMICA

PARTIDA	INSUMO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD		PRECIO UNITARIO IVA INCLUÍDO	CANTIDAD	
			MÍN	MÁX.		MÍN	MÁX.
1	Aceite Comestible	Botella de 500 ml.	15,447.20	19,309.00			
2	Acelga	kg	9,886.21	12,357.76			
3	Ajo	kg	895.94	1,119.92			
4	Arroz Entero Pulido grande	Bolsas de Kg.	6,951.20	8,689.00			
5	Atun en agua en Hojuela	Latas de 140gr	61,788.80	77,236.00			
6	Avena en hojuelas	Bolsas de 1 kg.	2,780.80	3,476.00			
7	Brócoli	kg	2,471.55	3,089.44			
8	Calabacita	Kg	10,813.04	13,516.30			
9	Cebolla	kg	31,821.23	39,776.54			
10	Chayote	kg	18,536.64	23,170.80			
11	Chile Poblano	kg	772.36	965.45			
12	Cilantro	kg	1,822.77	2,278.46			
13	Coliflor	kg	2,471.55	3,089.44			
14	Ejotes	kg	7,414.66	9,268.32			
15	Espinacas	kg	6,487.82	8,109.78			
16	Frijol pinto	Bolsas de 1 kg.	30,276.80	37,846.00			
17	Garbanzo	Bolsas de 500g	19,772.80	24,716.00			
18	Fruta de temporada (Guayaba, Naranja, Sandía, Papaya, Plátano)	kg	149,219.95	186,524.94			
19	Harina de Maíz Nixtamalizado	kg	7,414.40	9,268.00			
20	Huevo	Kg	32,130.18	40,162.72			
21	Jitomate	kg					

			68,276.62	85,345.78			
22	Limón	kg	1,235.78	1,544.72			
23	Lechuga	kg	16,065.09	20,081.36			
24	Lenteja chica	Bolsas de 500g	9,886.40	12,358.00			
25	Nopal	Kg	20,081.36	25,101.70			
26	Papa	Kg	2,471.55	3,089.44			
27	Pepino	Kg	23,170.80	28,963.50			
28	Pimiento Morrón	Kg	6,487.82	8,109.78			
29	Sardina	Lata de 425 gr.	14,539.20	18,174.00			
30	Tomate Verde	Kg	3,089.44	3,861.80			
31	Zanahoria	Kg	21,317.14	26,646.42			
TOTAL							

ANEXO 4

DOMICILIOS DE ENTREGA DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE MODALIDAD CALIENTE

D O M I C I L I O S

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA
ARMERÍA	Sinaloa #32	T.S. Victoria López López	08:30 a.m.
COLIMA	Edificio Central de Parque Hidalgo s/n	Mtra. Himelda Meraz Sánchez	08:30 a.m.
COMALA	Progreso #51 Colonia Centro	Licda. Claudia Yesenia Montelón Ceballos	08:30 a.m.
COQUIMATLÁN	Moctezuma #45 Colonia Centro	L.T.S. Blanca Estela Arvizu Muñiz	08:30 a.m.
CUAUHTÉMOC	Hidalgo #8	Lic. Gerardo Rodríguez Burgos	08:30 a.m.
IXTLAHUACÁN	Nezahualcoyotl esquina con Nicolas Bravo s/n	C. Zulema Lucia Rebolledo Eudave	08:30 a.m.
MANZANILLO	Sor Juana Inés de la Cruz esq. Griselda Álvarez s/n Fraccionamiento Almendros	Licda. Lorena del Rocío Gutiérrez Flores	08:30 a.m.
MINATITLÁN	Corregidora #7	T.S. Blanca Estela Figueroa Michel	08:30 a.m.
TECOMÁN	Rio Soto de la Marina #425 Colonia Indeco	Licda. Elva Agelia López Zúñiga	08:30 a.m.
VILLA DE ÁLVAEZ	Enrique Corona Esquina con Tiburcio Aguilar	Lic. Lizeth Soriano Rodríguez	08:30 a.m.

ANEXO 5 (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-DIF10-22**, a nombre y representación de: _(nombre de la persona física o moral).

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

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

_____

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 6 (punto 3.4)

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

LICDA. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCIO
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-DIF10-22 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE MODALIDAD CALIENTE, SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA,** he leído íntegramente el contenido de las bases y aceptamos participar en esta licitación conforme a éstas, respetando y cumpliendo íntegramente el contenido de las mismas, así mismo para los efectos que surtan en caso de adjudicación.

_____
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 7 (punto 3.5)

DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

LICDA. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCIO
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.

FECHA: _____

En relación a la Licitación Pública de carácter nacional **No. No. 06002-DIF10-22 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE MODALIDAD CALIENTE,** el que suscribe (concursante o apoderado) en mi carácter de_____ a nombre de _____(Persona física o moral)_____ me permito manifestar lo siguiente:

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

_____
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 8 (punto 3.6)

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

LICDA NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCIO
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-

Fecha: _____

En relación a la Licitación Pública No. **No. 06002-DIF10-22 PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE MODALIDAD CALIENTE** 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. Así mismo que tampoco desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público y en caso de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés tal como lo establece la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

_____
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 9 (Punto 3.7)

CARTA DE GARANTÍA DE BIENES

(Lugar y Fecha de Expedición).

LICDA. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCIO
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-
COLIMA, COL.

P R E S E N T E.

EL QUE SUSCRIBE_____ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA _____, MANIFIESTA QUE EN CASO DE QUE A MI REPRESENTADA LE SEA ADJUDICADO EL CONTRATO DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 06002-DIF10-22 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE MODALIDAD CALIENTE** ME COMPROMETO A ENTREGAR LOS PRODUCTOS APTOS PARA EL CONSIUMO HUMANO CON LAS CARACTERISTICAS SEÑALADAS EN EL **ANEXO 1 Y 2** 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 10 (Punto 3.13)

GIRO U OBJETO SOCIAL.

LICDA. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCIO
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-
COLIMA, COL.

P R E S E N T E.

(Lugar y Fecha de Expedición)

El que suscribe_____ representante legal de la empresa _____, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada cuenta con el Giro u Objeto Social y que las **actividades comerciales** o **profesionales** de la misma están **relacionadas con los bienes o servicios** objeto de la presente licitación para proporcionar los bienes y/o servicios objeto de la presente Licitación Pública Nacional **No. 06002-DIF10-22 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE MODALIDAD CALIENTE** 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 11 (Punto 3.14)

ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS CONJUNTAS

LICDA. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCIO
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-
COLIMA, COL.

(Lugar y Fecha de Expedición)

El que suscribe_____ representante legal de la empresa _____, para la Licitación Pública Nacional **No. No. 06002-DIF10-22 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE MODALIDAD CALIENTE, 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 12 (Punto 3.15)

TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES

(Lugar y Fecha de Expedición).

LICDA. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCIO
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.

El que suscribe_____ representante legal de la empresa _____, enterado(a) de las disposiciones contenidas en el artículo 29 de la Ley de Transparencia y acceso a la información Pública y los demás relativos del mismo ordenamiento legal, la Ley de protección de Datos personales y los lineamientos técnicos generales para la publicación, homologación y estandarización de la información de las obligaciones establecidas en el titulo quinto y en la fracción IV del artículo 31 de la Ley general de transparencia y acceso a la información pública que deben difundir los sujetos obligados en los portales de Internet y en la plataforma nacional de transparencia, manifiesto mi conformidad en el tratamiento público de lo los datos personales y/o de mi representada que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima como sujeto obligado y cumpliendo las leyes, reglamentos y disposiciones legales realice de todos los actos de la presente Licitación, así como de los actos jurídicos que de ella se deriven.

_____
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 13
RECEPCIÓN DE BIENES

Se emite la presente, con fundamento en el Articulo 55, numerales 3 y 4 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

Lugar de entrega: _____

3. La recepción de los bienes y o servicios adquiridos o arrendados deberá formalizarse por parte del ente gubernamental contratante en documento signado por la persona autorizada para la recepción de los mismos, en el cual deberá corresponder a lo indicado en las cláusulas del contrato señaladas en el artículo 49, fracciones V y XIII, y ensu caso el artículo 51, fracciones I y III, de esta Ley.

Fecha de entrega: _____

Proveedor: _____

4. El documento formal y oficial por parte de la dependencia, entidad o unidad de recepción de bienes o servicios, en el ente solicitante, será el sustento del proveedor para soportar la facturación o emisión de recibo correspondiente, el cual deberá cubrir los requisitos fiscales que la Ley en la materia determina. La facturación a su vez deriva de los requerimientos señalados en el contrato respectivo.

Tipo de Compra:

Lic. Pública 06002-DIF10-22

☐ Entrega Parciales(_____de_____)

☐ Entrega en una sola exhibición.

No. de Requisición	No. de Pedido	Descripción Bien/Servicio	No. de Factura

RECIBE

_____
Nombre y Firma

ENTREGA

_____
Nombre y Firma