

CONTRATO PARA LA **ADQUISICIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR **LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**, EN SU CARÁCTER DE ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE GENERAL DEL DIF SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA Y REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ **"DIF ESTATAL"**, ASISTIDO POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y EL C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ, DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; Y POR LA OTRA PARTE LA **C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU** A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **"LA PROVEEDORA"**, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**. ACTO QUE CELEBRAN A LOS **08 DE ABRIL DE 2024**, AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

ANTECEDENTES

PRIMERO: Con fecha 16 (dieciséis) de marzo del 2024 (dos mil veinticuatro) se publicó en el Periódico Oficial "El Estado de Colima", en el Sistema Electrónico de Compras y en la página web de DIF Estatal Colima, la convocatoria para la Licitación Pública Nacional con carácter presencial **No. 06002-DIF07-24**, para la adquisición de dotaciones alimentarias para los programas de atención alimentaria.

SEGUNDO: Como resultado del proceso de licitación antes mencionado, la persona física **C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU** resultó ser la concursante ganadora de la adquisición de insumos alimentarios para los Programas de Atención Alimentaria, tal como consta en el acta correspondiente al fallo de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-DIF07-24 de fecha 04 de abril del año 2024.

TERCERO: En las bases de la Licitación Pública ya referida, se estableció que la licitante adjudicada debería acudir a las oficinas de la Dirección de Asistencia Jurídica del DIF Estatal, para la celebración del contrato correspondiente.

CUARTO: En este sentido, los insumos objeto material de la licitación señalada en supra líneas serán destinadas a los Programas de Atención Alimentaria que lleva a cabo la Coordinación de los Programas Alimentarios, dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario, mismos que tienen como objetivo la alimentación de niñas, niños, adolescentes y adultos del Estado, en situaciones de vulnerabilidad.

Lo anterior, de conformidad al presupuesto de egresos aprobado para el ejercicio fiscal 2024 y en relación con la partida destinada para este Organismo Público Descentralizado, es procedente formalizar la adquisición de los insumos a los que se hace referencia en el presente instrumento legal. se harán con cargo a la partida específica identificada como **"Alimentación en Hospitales, Albergues y Guarderías"**, la cual será cubierta con recurso federal del **RAMO 33**.

DECLARACIONES

I.- **"DIF ESTATAL"** por conducto de su representante legal declara:

I.1.- Ser un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, creado mediante Decreto número 48, publicado con fecha 30 (treinta) de julio del año 1977 (mil novecientos setenta y siete), en el Periódico Oficial del Estado de Colima, cuya actuación se rige mediante la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, publicada mediante Decreto 587, en el Periódico Oficial "El Estado

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima. México.
Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3700 www.difcolima.gob.mx

de Colima”, con fecha del 01 (primero) de septiembre del año 2012 (dos mil doce). Cabe puntualizar que la referida personalidad, consta como lo señala el artículo 56 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima.

I.2. Funge como organismo regulador de la asistencia social, cuyos objetivos principales son la promoción y prestación de servicios de asistencia social, la interrelación sistemática con instituciones públicas y privadas, para la ejecución de acciones en esta materia, así como las demás acciones que establezca la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, y el resto de disposiciones legales aplicables.

I.3. El **LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**, en su carácter de representante legal de “**DIF ESTATAL**”, quien acredita su personalidad con el nombramiento expedido por la C. Gobernadora Constitucional del Estado de Colima, de fecha 25 de enero de 2024, por lo que con fundamento en las fracciones **VII, VIII y IX** del artículo **73** de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, cuenta con las facultades para suscribir el presente contrato, manifestando que las mismas no le han sido limitadas, modificadas o revocadas en forma alguna.

I.4. De igual manera, la **LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**, señala como domicilio legal el ubicado en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078, que el Registro Federal de Contribuyentes de su representada es SED7707304N6, lo cual acredita con copia de su cédula de identificación fiscal, y cuenta con números telefónicos donde puede ser localizada 312 31 631 00 y 3123163101.

I.5. La **LIC. ISIS YUNNUÉN UGARTE ALEJO**, en carácter de Directora de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 65 fracción III de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el inciso c) de la fracción II del artículo 4, 79, 80, 81 numeral 1 fracciones II, III, IV, XI y XV del Reglamento Interior del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

I.7 La **C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ**, Director de Administración y Finanzas, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 65 fracción V de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el inciso a) de la fracción II del artículo 4, 75, 76, 77 y 78 del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

1.7.- Que el “**DIF ESTATAL**” con el objeto de cumplir con el PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL 2024 y ejercer adecuadamente el recurso proveniente del Ramo 33 del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM), celebra el presente contrato con sujeción a lo señalado en la Ley de Coordinación Fiscal en su artículo 40, que refiere que las aportaciones federales que con cargo al Fondo de Aportaciones Múltiples reciban los Estados de la Federación, se destinarán en un 46% al otorgamiento de desayunos escolares; apoyos alimentarios; y de asistencia social a través de instituciones públicas, con base en lo señalado en la Ley de Asistencia Social.

En ese orden de ideas, el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) es el organismo público descentralizado encargado de coordinar el Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada, el cual a través de su Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, emitió la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC), que contiene la información requerida

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima. México.
Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3700 www.difcolima.gob.mx

para la operación de los programas alimentarios, de desarrollo comunitario y de asistencia social coordinados por el SNDIF, y busca contribuir a un estado nutricional adecuado y al consumo de una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, fortalecida por la educación nutricional y el aseguramiento de la calidad alimentaria; así como al desarrollo comunitario mediante el impulso de comunidades auto-gestivas, organizadas y con participación activa para lograr su bienestar.

La Coordinación de los programas alimentarios, dependientes de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal, solicitó la adquisición de **Dotaciones Alimentarias** para atender las necesidades de los beneficiarios de los Programas: **Programa de atención alimentaria a grupos prioritarios; Programa de atención alimentaria a grupos prioritarios; programa de atención alimentaria en los primeros 1,000 días** (mujeres embarazadas/lactancia, niños de 6 a 24 meses)

Por lo anterior, la integración de los apoyos alimentarios, objeto material del presente contrato, que serán distribuidos entre la población beneficiaria de los **Programas de atención alimentaria a grupos prioritarios; Programa de atención alimentaria a grupos prioritarios; programa de atención alimentaria en los primeros 1,000 días** (mujeres embarazadas/lactancia, niños de 6 a 24 meses), operados por la Coordinación de los Programas Alimentarios del DIF Estatal; tiene como sustento los Criterios de Calidad Nutricia contenidos en los Lineamientos de la EIASADC, en congruencia con las características de una alimentación correcta, de acuerdo con la "NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación", por lo que dichos lineamientos serán aplicables al presente instrumento legal.

II.- DECLARA "LA PROVEEDORA":

II.1. Que la **C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU**, se identifica con credencial para votar, emitida por el Instituto Nacional Electoral con clave MAEL970921MCMRSR08 y manifiesta que es una persona física con actividad económica en comercio al por menor de frutas y verduras frescas, comercio al por menor en tiendas de abarrotes, ultramarinos y misceláneas, comercio al por menor de carnes rojas, entre otras, tal como lo acredita con su constancia de situación fiscal, misma que se anexa a este instrumento contractual.

II.2. Señala que para el cumplimiento de este contrato no es necesario contar con autorización para la ejecución del mismo.

II.3. Su domicilio se encuentra ubicado en calle Nueva, número 100, Colonia El Ejido en Armería, Colima, C.P.28305, con número de Registro Federal de Contribuyentes MAEL970921FDA y número telefónico 3131064739

II.4. Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que establece el artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

II.5. Conoce el contenido y los requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima y su reglamento, a los cuales se sujeta el presente contrato.

II.6. Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

II.7. Tiene capacidad jurídica para contratar y reúne las condiciones técnicas y económicas para obligarse a la compraventa objeto de este contrato, y dispone de la organización y elementos suficientes para tal objeto.

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima. México.
Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3700 www.difcolima.gob.mx

Una vez reconocida plenamente la personalidad y capacidad jurídica con que comparecen "LAS PARTES", manifiestan que es su voluntad celebrar el presente acto jurídico, para lo cual están de acuerdo de sujetarse a las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA. - OBJETO

"LA PROVEEDORA" deberá suministrar y distribuir un total de 12,700 (doce mil setecientas) dotaciones alimentarias, que en lo sucesivo serán referidas como "LAS DOTACIONES", durante el periodo comprendido del 08 de abril al 31 de diciembre de 2024; mismas que serán distribuidas en dotaciones alimentarias con el contenido, cantidades y para los programas que a continuación de especifican:

1. Dotaciones Alimentarias a personas de atención prioritaria a 2 a 5 años 11 meses no escolarizado (programa de atención alimentaria a grupos prioritarios, modalidad dotación).

Cantidad de 1,800 dotaciones. Precio unitario \$462.00 (cuatrocientos sesenta y dos pesos 00/100 M.N.)

Total: \$831,600.00 (ochocientos treinta y un mil seiscientos pesos 00/100 M.N.)

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE LA DOTACIÓN:

- Una bolsa de 1 kg de frijol pinto;
- Una bolsa de 1 kg de arroz entero pulido;
- 6 litros de leche entera;
- 2 bolsas de 200 gr de sopa de pasta integral;
- 2 bolsas de 500 gr de lenteja en grano;
- 1kg de huevo con cascara;
- 500 grs de manzana;
- 500 grs de naranja;
- 500 grs de zanahoria;
- 500 grs de calabacita;

2. Dotaciones alimentarias para personas con discapacidad, adultos mayores y personas que por su condición de vulnerabilidad se encuentren en situación de carencia alimentaria o desnutrición. (programa de atención alimentaria a grupos prioritarios, modalidad dotación)

Cantidad de 4,500 dotaciones. Precio unitario \$502.00 (quinientos dos pesos 00/100 M.N.).

Total: \$2,259,000.00 (dos millones doscientos cincuenta y nueve mil pesos 00/100 M.N.).

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE LA DOTACIÓN:

- 1 Bolsa de 1kg. De Harina de maíz Nixtamalizado
- 1 Bolsa de 1 Kg de Frijol Pinto*
- 1kg de huevo con cascara;
- 3 Litros en tetra pack de leche descremada ultrapasteurizada
- 3 Bolsas de 200 gr. De Sopa de pasta Integral
- 1 Bolsa de 500 gr. De Avena en hojuela entera grande
- 2 Bolsas de 500 gr. De lenteja chica
- 1 kg. De cebolla
- 1 Kg. de manzana
- 1 kg. De naranja
- 1 Kg. De zanahoria

3. Dotaciones alimentarias para mujeres embarazadas/lactancia (programa atención alimentaria en los primeros 1,000 días)

Cantidad: 2,250 dotaciones. Precio unitario \$538.00 (quinientos treinta y ocho pesos 00/100 M.N.).

Total: \$326,250.00 (treientos veintiséis mil doscientos cincuenta pesos 00/100 M.N.)

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE LA DOTACIÓN:

- 1 Bolsa de 1kg. De Harina de maíz Nixtamalizado
- 1 Bolsa de 1 Kg de Frijol Pinto*
- 16 pzas. de huevo fresco
- 1 bolsa de 1kg de avena en hojuelas
- 2 Bolsas de 460 gr. De Leche entera en polvo
- 1 Bolsa de 200 gr. De Sopa de pasta integral
- 1 kg. De zanahoria
- 1kg de cebolla
- 1kg de guayaba
- 1 Kg. de manzana
- 1 Bolsa de 500 grs. de garbanzo
- 1 botella de aceite vegetal puro canola de 946ml

4. Dotaciones alimentarias para niños de 6 a 24 meses (programa atención alimentaria en los primeros 1,000 días).

Cantidad: 3,150 dotaciones. Precio unitario \$365.00 (trescientos sesenta y cinco pesos 00/100 M.N.).

Total: \$1,149,750.00 (un millón ciento cuarenta y nueve mil setecientos cincuenta pesos 00/100 M.N.)

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE LA DOTACIÓN:

- 1 Bolsa de 1 Kg de Frijol Pinto*
- 1 bolsa de 1 kg. De Arroz pulido entero
- 1 charola de 500 grs. de Pollo en piezas
- 1 Bolsa 500 gr de lenteja chica
- 1 Bolsa de 1 kg. De Avena en hojuela entera grande
- 500 gr. De manzana
- 500 gr. De plátano
- 500 gr. De calabacita
- 500 gr. De zanahoria

5. Dotaciones alimentarias de desastres (programa de atención alimentaria a personas en situación de emergencia o desastres).

Cantidad: 1,000 dotaciones. Precio unitario \$348.00 (trescientos cuarenta y ocho pesos 00/100 M.N.).

Total: \$348,000.00 (trescientos cuarenta y ocho mil pesos 00/100 M.N.)

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE LA DOTACIÓN:

- 1 Bolsa de 1kg. De Harina de maíz Nixtamalizado
- 1 Bolsa de 1 Kg de Frijol Pinto*
- 3 latas de 130gr atún en agua de hojuelas
- 1 Bolsa de 500gr. De Avena en hojuela
- 3 Litros en tetra pack de leche descremada ultrapasteurizada

- 3 bolsas de 200gr de pasta para sopa integral
- 2 Bolsa 500 gr de lenteja chica
- 500 gr. De manzana
- 500 gr. De zanahoria

“LAS DOTACIONES” correspondientes a las 5 (cinco) dotaciones alimentarias antes referidas deberán cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en el **ANEXO 1** de este contrato, por lo que “LA PROVEEDORA” se hace sabedora de dicho anexo y se obliga a entregar “LAS DOTACIONES” de conformidad a lo indicado.

SEGUNDA. - FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN

“LA PROVEEDORA” deberá hacer la entrega y distribución de “LAS DOTACIONES”, de acuerdo al calendario y domicilios indicados en el **ANEXO 2** de este instrumento legal. El “DIF ESTATAL” podrá indicar que la entrega se realice en un nuevo domicilio, para lo cual deberá indicarlo por escrito a “LA PROVEEDORA” hasta 5 (cinco) días naturales antes de la entrega correspondiente. La entrega de “LAS DOTACIONES”, los seguros por riesgos, fletes y gastos de conservación de las mismas, serán a cuenta de “LA PROVEEDORA” sin ningún costo o gasto adicional para el “DIF ESTATAL” y a total satisfacción de éste. “LAS PARTES” manifiestan su conformidad para que en todo lo que no se encuentre expresamente previsto en el presente contrato, se sujetarán a las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en los **ANEXOS 1 Y 2** de este instrumento contractual.

El tipo de transporte para la entrega de “LAS DOTACIONES” debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de las dotaciones alimentarias de acuerdo con la norma NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”; por cuenta y riesgo de “LA PROVEEDORA”, sin costo adicional para “DIF ESTATAL”, incluyendo la descarga de los productos solicitados en los domicilios indicados en el **ANEXO 2** del presente instrumento, por lo que deberá observar todas las medidas de seguridad que considere necesarias para su transportación y descarga en los lugares indicados.

El “DIF ESTATAL” podrá rechazar “LAS DOTACIONES”, cuando no cumplan con las características señaladas en este contrato y sus anexos, y “LA PROVEEDORA” deberá sustituirlas en un plazo no mayor de 03 días naturales, contados a partir de la fecha de devolución de “LAS DOTACIONES” defectuosas. El “DIF ESTATAL” no reconocerá para su pago respectivo, las entregas realizadas en lugares y cantidades distintos a los que señalen en el **ANEXO 2** y demás cláusulas del presente instrumento.

TERCERA. DE LOS RESPONSABLES OPERATIVOS.

Para la correcta coordinación, cumplimiento, seguimiento, ejecución, control y evaluación de las actividades y compromisos adquiridos con motivo de la suscripción de este contrato, “LAS PARTES” designan como responsables operativos a las siguientes personas:

- Por “DIF ESTATAL”, al **C. Roberto Amezcua Delgado**, Coordinador de Programas Alimentarios, dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF ESTATAL.
- Por “LA PROVEEDORA”: **LA C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU**

Los responsables operativos estarán en constante comunicación para generar reportes y autorizar cargas fuera de horario en caso de ser necesario (disponible por teléfono las 24 horas del día, los 365 días del año).

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima. México.
Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3700 www.difcolima.gob.mx

CUARTA. - MANEJO Y CONSERVACIÓN DE "LAS DOTACIONES".

"LA PROVEEDORA" se obliga a entregar "LAS DOTACIONES", objeto material del presente contrato, en las mejores condiciones de integridad, sanidad y manejo, siendo su responsabilidad que los productos que las integran, cumplan con los estándares de calidad establecidos en la normatividad nacional aplicable y con las especificaciones de calidad señaladas en los anexos 1 y 2.

QUINTA. - PRECIO DE "LAS DOTACIONES".

Por lo que el monto total por las cuatro dotaciones de los diferentes programas descritos en la cláusula primera del presente instrumento contractual es por la cantidad de **\$5,798,850.00 (CINCO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA PESOS 00/100 M.N.)**.

SÉPTIMA. - FORMA DE PAGO.

El "DIF ESTATAL" se obliga a pagar a "LA PROVEEDORA" mediante transferencia electrónica, de manera mensual, a los 30 días naturales siguientes de haber entregado "LAS DOTACIONES" a entera satisfacción del "DIF ESTATAL" y de haber presentado la factura correspondiente, de conformidad al calendario de distribución señalado en el ANEXO 2 del presente instrumento. Las facturas serán verificadas y en caso de no existir irregularidades, se procederá a su pago.

La supervisión de la entrega recepción de "LAS DOTACIONES", objeto del presente contrato, será a cargo del responsable operativo señalado en la cláusula TERCERA del presente instrumento, quien deberá otorgar el visto bueno del proceso de entrega/recepción, para efecto de proceder con el pago o bien subsanar las deficiencias en la entrega, según sea el caso.

Los pagos correspondientes se realizarán mediante transferencia electrónica, con los siguientes datos bancarios: Banco: BANORTE; Beneficiario: LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU; Cuenta; 1101074936; CLABE: 072097011010749365.

OCTAVA. - EXPEDICIÓN DE FACTURAS

"LA PROVEEDORA" se obliga a expedir la factura correspondiente a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), y hacer entrega de la misma en el Departamento de Control Presupuestal de DIF Estatal, ubicado en el primer piso del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, con domicilio en calle Encino No. 530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Col., misma que deberá reunir todos los requisitos fiscales exigidos por la Ley. La factura que emita "LA PROVEEDORA" deberá apegarse a lo establecido en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación y deberán indicar el total de "LAS DOTACIONES" suministradas y al programa al que van dirigidas.

NOVENA. PENALIZACIÓN

"LA PROVEEDORA" se obliga a aceptar la devolución y repondrá, sin costo extra para el "DIF ESTATAL", "LAS DOTACIONES" que no cumplan con las "Especificaciones Técnicas de Calidad" indicadas en los ANEXOS 1 y 2 del presente documento y las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes, que no sean de la calidad o denominación solicitada, presenten defectos de fabricación y/o producción, contengan vicios ocultos o se encuentren caducados o se presenten en empaque abierto, mojado, abollado, con escurrimiento, roto o con plaga, con fugas o con evidencia de fauna nociva en cualquier parte del envase de los productos que contiene la caja de cartón de las dotaciones alimentarias.

Así mismo, acuerdan "LAS PARTES" que en caso de demora en la entrega de "LAS DOTACIONES" en las fechas señaladas en el anexo 6 del presente contrato, "LA PROVEEDORA" deberá pagar como pena convencional una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías recibidas con retraso, mientras este incumplimiento dure, pasados 30 días naturales se procederá a la rescisión del contrato y se hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo; por lo que dichas penas no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento del presente contrato. La Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal le indicará por escrito a "LA PROVEEDORA", el monto de la pena correspondiente quien deberá realizar el pago de la pena convencional a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, en el momento de la entrega del producto en el lugar y con la persona señalada por "DIF ESTATAL".

Cuando el incumplimiento de las obligaciones de "LA PROVEEDORA" 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.

DÉCIMA. - GARANTÍA DE BUEN CUMPLIMIENTO.

De conformidad con lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, "LA PROVEEDORA" deberá exhibir una fianza expedida por una institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por el 10% del monto total adjudicado, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del presente contrato. Póliza de Fianza que deberá 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 presente contrato derivadas de las bases de licitación **No. 06002-DIF07-24**.
- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de "LAS DOTACIONES" descritas en la cláusula PRIMERA de este contrato, es decir al término del plazo del contrato. Además, deberá contener la siguiente leyenda: "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 en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del proveedor adjudicado.

De igual forma la Fianza deberá contener expresamente lo siguiente:

1. Expedirse a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado 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.

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima. México.
Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3700 www.difcolima.gob.mx

5. El señalamiento de la denominación o nombre del contratista, proveedor o fiador.
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:

- “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 Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiador para el cumplimiento de sus obligaciones.”
- “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”.
- “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, de haber recibido satisfactoriamente los bienes y/o servicios solicitados en el presente contrato.”

El incumplimiento de la exhibición de las garantías antes mencionadas, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

DÉCIMA PRIMERA. - RESPONSABILIDAD CIVIL.

“LA PROVEEDORA” dentro de los 10 (diez) días hábiles posteriores a la firma del presente contrato, deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada en la legislación aplicable en materia de Responsabilidad Civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos y demás legislación aplicable, por un importe mínimo equivalente al 20% del importe total del contrato, antes de impuestos, tomando como base el precio total señalado en la cláusula SEXTA del presente contrato, para cubrir el menoscabo de la salud o la muerte de los beneficiarios de los programas de “DIF ESTATAL” que pudieran ocasionar el consumo de los insumos de las dotaciones, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. Con cargo a esta garantía podrán hacerse efectivas las multas y demás sanciones en que incurra la proveedora adjudicada.

Dicha garantía será para asegurar que “LA PROVEEDORA” responda ante “DIF ESTATAL” por hechos u omisiones culposas, no dolosas ocurridas durante el consumo de los insumos de las dotaciones.

El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. PRUEBAS DE LABORATORIO.

Para efectos de la presente cláusula, “LA PROVEEDORA” manifiesta su consentimiento en sufragar el costo generado por la toma y análisis de las muestras de laboratorio de seguimiento. Estos análisis, deberán encontrarse

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Perceps C.P. 28078 Colima, Colima, México.
Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3703 www.difcolima.gob.mx

debidamente firmados por la persona responsable de elaborar los análisis, con la indicación de cuales Normas Oficiales Mexicanas sirvieron de base para la elaboración de los estudios correspondientes, lo anterior a efecto de acreditar que **"LOS INSUMOS"** cumplen con las mismas, con las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en el Anexo 1 del presente contrato, así como con la EIASADC 2024, los cuales se efectuaran en el mes de julio de 2024.

Para efectos de la presente cláusula, **"LA PROVEEDORA"** manifiesta su consentimiento en sufragar la totalidad del costo generado por la toma y análisis de **"LOS INSUMOS"**, y en caso de que los resultados no cumplan con las especificaciones solicitadas, las Normas Oficiales o que presenten un riesgo para la salud de la población beneficiada, se le notificará a **"LA PROVEEDORA"**, para que realice la reposición total de **"LOS INSUMOS"** en un plazo de 3 (tres) días naturales, y **"DIF ESTATAL"** procederá a la recolección de nuevas muestras para una nueva prueba de laboratorio, y en caso de incumplir en la reposición de **"LOS INSUMOS"** o que el resultado de la nueva prueba de laboratorio arroje resultados negativos, el **"DIF ESTATAL"**, procederá a la rescisión del contrato. Lo anterior con independencia de que le sean aplicables a **"LA PROVEEDORA"**, las penas convencionales pactadas en el presente contrato y/o en su caso la pena de responsabilidad civil.

DÉCIMA TERCERA. - MODIFICACIONES AL CONTRATO

El presente contrato podrá ser modificado total o parcialmente en su contenido, siempre y cuando exista consentimiento por escrito de **"LAS PARTES"** y el mismo se encuentre vigente, por lo que en este acto **"LAS PARTES"** manifiestan su conformidad respecto a que podrán acordar el incremento del monto del contrato o cantidad de los bienes adjudicados, siempre y cuando la modificación de que se trate, se realice dentro de los doce meses posteriores a la firma del presente contrato, que éste se encuentre vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

"LA PROVEEDORA" será responsable de cualquier violación de marcas, registros o derechos de autor que se originen con motivo del producto que suministre con relación al presente contrato, por lo cual obligará a sus proveedores a responder por cualquier daño y responsabilidad jurídica que pudiera darse en contra del **"DIF ESTATAL"** por parte de un tercero, con relación a los derechos de propiedad industrial y derechos de autoría.

DÉCIMA CUARTA. - VIGENCIA

El presente contrato tendrá vigencia a partir de la fecha de firma del mismo y hasta el 31 de diciembre del 2024 y/o hasta que se cumpla el objeto del mismo.

DÉCIMA QUINTA. - CESIÓN DE DERECHOS

Los derechos y obligaciones del presente contrato, no podrán ser cedidos, vendidos, traspasados, enajenados o donados a terceros, salvo solicitud expresa y por escrito de **"LA PROVEEDORA"**, para lo cual se formalizará un contrato modificatorio al presente.

DÉCIMA SEXTA. - RESCISIÓN Y TERMINACIÓN ANTICIPADA.

"LAS PARTES" están de acuerdo, que en caso de incumplimiento de cualesquiera de las cláusulas del presente contrato, o en caso de que **"LA PROVEEDORA"** no entregue los productos objeto del presente contrato en el tiempo y condiciones requeridas por el **"DIF ESTATAL"**, este contrato será rescindido sin previa declaración judicial, bastando para ello que se notifique personalmente por escrito y ante dos testigos, quedando sin derecho **"LA PROVEEDORA"** de exigir el cumplimiento forzoso del presente instrumento. Procedimiento que se llevará a cabo de conformidad al artículo 59 numeral 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

El presente contrato podrá darse por terminado anticipadamente cuando se actualice alguno de los supuestos siguientes:

- a) Cuando ocurran razones de interés general público;
- b) Existan causas justificadas que extingan la necesidad de requerir "LAS DOTACIONES" objeto del presente instrumento;
- c) Se demuestre fehacientemente que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones, se ocasionaría un daño o perjuicio a alguna de "LAS PARTES".
- d) Si durante la vigencia del presente contrato, se presentan casos fortuitos o de fuerza mayor, que impidan continuar con el mismo.

En caso de actualizarse alguno de los supuestos señalados anteriormente, la parte que resuelva operar la terminación anticipada del presente contrato, deberá comunicarlo por escrito a la otra, con un mínimo de 7- siete días naturales, anteriores a la fecha programada para la terminación anticipada, con el objeto de poder finiquitar los compromisos asumidos con terceros para la operación de los programas sociales.

Cuando la terminación anticipada de este contrato obedezca a razones de interés general público, "LAS PARTES" no estarán obligadas a pagar los daños y perjuicios que en su caso se ocasionen, y en los casos restantes se procederá al pago de daños y perjuicios, siempre y cuando se derive de alguna falta grave en relación al suministro a criterio del "DIF ESTATAL" o en cuestión del pago a criterio de "LA PROVEEDORA", siempre y cuando ambos casos sean demostrados fehacientemente.

DÉCIMA SEPTIMA. - RELACIÓN LABORAL

"LAS PARTES" manifiestan expresamente que en el supuesto de que requieran hacer uso de su personal o de contratar otras personas para el cumplimiento del objeto del presente contrato, reconocen que cada parte, será la única responsable de las relaciones laborales con sus trabajadores, al contar con elementos propios suficientes para responder ante ellos de sus obligaciones laborales, por lo que cada una de "LAS PARTES", en ningún momento serán consideradas como intermediarias ni tendrán ninguna responsabilidad de la relación laboral respecto a los trabajadores de la otra, por lo que éstas se obligan a responder por cualquier conflicto laboral que surja con sus trabajadores, relevando a la otra parte de cualquier responsabilidad y comprometiéndose por lo tanto a sacarla a salvo y en paz de cualquier conflicto laboral, así como de la responsabilidad ante terceros y asumirán sus responsabilidades fiscales y de seguridad social y en ningún caso serán consideradas como patrones solidarios o substitutos.

DÉCIMA OCTAVA. - LEGISLACIÓN APLICABLE

"LAS PARTES" convienen en que para todo lo no previsto en el presente contrato, se estará a lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, en el Código Civil Vigente para el Estado de Colima, así como en lo dispuesto en las demás disposiciones legales aplicables.

DÉCIMA NOVENA. - JURISDICCIÓN

Cualquier controversia con respecto a la interpretación y cumplimiento de este contrato, será resuelta entre "LAS PARTES", dentro de un plazo de cinco días naturales contados a partir de que alguna de ellas manifieste por escrito a la otra, el punto de controversia o incumplimiento, de conformidad con el procedimiento de conciliación establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima. Sólo en caso de no llegar a ningún acuerdo o solución se someterán a la jurisdicción de los

Tribunales de esta Ciudad de Colima, Colima, renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles con motivo de sus domicilios presentes o futuros.

Enteradas "LAS PARTES" del alcance, contenido y fuerza legal del presente contrato, y por no mediar vicio alguno del consentimiento, ni contener cláusula contraria a derecho, lo firman al margen y al calce por triplicado de conformidad los que en el presente instrumento intervienen, en unión de la persona asistida, de igual manera lo hacen en la Ciudad de Colima, Colima a los 08 (ocho) días del mes de abril del 2024 (dos mil veinticuatro).

POR "LA PROVEEDORA"



C. LAURA MARÍA MÁRQUEZ ESPÍRITU

POR "DIF ESTATAL"

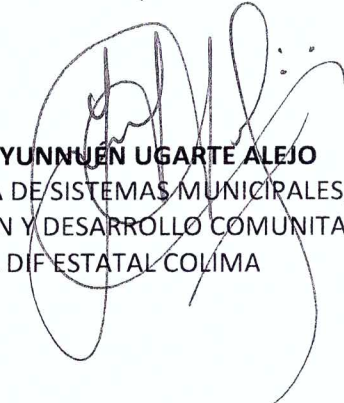


LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDOS POR:



C.P. CESAR MAURILIO MACÍAS RAMÍREZ,
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS



LIC. ISIS YUNNUÉN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEL DIF ESTATAL COLIMA

ELABORÓ: LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ASESOR JURÍDICO _____

ANEXO 1

DEL CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, EN SU CARÁCTER DE ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE GENERAL DEL DIF SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA Y REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "DIF ESTATAL", ASISTIDO POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y EL C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ, DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; Y POR LA OTRA PARTE LA C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "LA PROVEEDORA", Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES". ACTO QUE CELEBRAN A LOS 08 DE ABRIL DE 2024.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

1. 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.
- Para favorecer la adquisición de productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios, cuando la compra de insumos se realice de manera directa a estos productores, serán exentos de evaluación en materia de etiquetado, además, la inclusión de la pleca institucional no será considerada para fines de evaluación, siempre y cuando se demuestre la realización de la compra a dichos productores.
- Favorecer la compra de al menos el 30% de insumos a productores locales y pequeños productores. Considerar los productos de temporada

Almacenamiento:

- Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.
- La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste.
- No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.
- Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.
- La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.
- Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.
- 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.
- El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.
- El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

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 de las condiciones del clima.

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 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.

Proceso

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo:

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color y aspecto, diferente 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.

2. Etiquetado

Para dar cumplimiento a los perfiles nutrimentales se debe dar seguimiento a lo estipulado en la modificación de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, la cual menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo. Por tanto es indispensable ningún producto tenga sellos de advertencia.

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):

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.
- La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica:

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:

- Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".
- Los ingredientes deben enumerarse por orden cuantitativo decreciente.
- 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.
- Debe ser incluido todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes y se debe utilizar su nombre común.

Declaratoria de ingredientes o aditivos:

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

Contenido neto y masa drenada:

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

Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal:

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

País de origen o lugar de procedencia:

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

Identificación del lote:

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

Fecha de caducidad o de consumo preferente:

Debe cumplir con lo siguiente:

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

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.

Declaración nutrimental:

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

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

Pleca institucional:

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

Condiciones para la conservación del alimento:

Se deberá especificar las condiciones que se deben llevar para que el producto se conserve de manera adecuada.

Instrucciones de uso o preparación del producto:

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

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”.

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

Colocar datos de contacto del SEDIF:

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

Imagen gráfica y difusión:

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

Lo anterior, se debe de incluir en todos los productos e insumos de los programas incluidos en la EIASADC, así como la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

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

3. Especificaciones Técnicas por producto

Harina de maíz nixtamalizado

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

Característica	Descripción
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño.
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

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto

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

Nutriemento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina	3	Riboflavina
Niacina	35	Nicotinamida

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

Nutriemento	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

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite máximo
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Arsénico	0.3 mg/kg
Aflatoxinas	12 µg/kg

Otras características:

- **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:**

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	Kcal
Proteínas	G
Grasas totales	G
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg

Hidratos de carbono disponibles	G
Azucres	g
Azucres añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg
Tiamina (vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

Frijol en grano pinto

Descripción:

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

Característica	Límites
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

Especificación	Límite máximo (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25

Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agente meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características toxicológicas

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

Otras características:

- **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 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Atún en agua en hojuelas

Descripción

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe presentar un color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe 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-235-SE-2020.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

Características microbiológicas

Características microbiológicas	Límite máximo (UFC/g)
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	130 g
Masa drenada	100 g
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto
Proteína	Mínimo 20%

Características toxicológicas

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

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

Otras características:

- **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:**

El producto debe 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 6 meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

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

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

**Vitaminas y minerales.

Pasta para sopa integral

Descripción:

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo –marrón.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g)
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	<10
<i>E. Coli</i>	Ausente

Características fisicoquímicas

Características físicas	Limites
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13%
Proteína (N x 6.25)	Mínimo 13%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/ 30 g (6%)*
Cenizas	Máximo 1.25 %

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 g/kg

Otras características:

- 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:**

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

- **Vida de anaquel:**

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 el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

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

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

**Vitaminas y minerales.

Avena en hojuela entera, grande

Descripción:

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

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales.

Apariencia/Aspecto	Laminas, hojuelas pequeñas.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

Características microbiológicas

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

Características fisicoquímicas

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

*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

Otras características:

• **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:**

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

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

- **Vida de anaquel:**

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

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

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

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

**Vitaminas y minerales.

Lenteja en grano chica

Descripción:

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

Características sensoriales

Características	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

Especificación	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

Contaminantes químicos	Límite máximo
------------------------	---------------

Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Otras características:

- **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 de 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 al menos 6 meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Arroz entero (pulido)

Descripción:

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

Características sensoriales

Características	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

Especificación	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	Largo: 6.60 a 7.49 mm

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límites Máximos (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/ kg

Otras características:

- **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.

- **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:**

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 el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Huevo con cascarón

Descripción:

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

El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación. El huevo proveniente de otras aves será designado con el nombre del ave correspondiente.

Características físicas:

Características	Especificación
Contenido neto	1 kg
Cascarón	<ul style="list-style-type: none"> Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo. Libre de ondulaciones, lados planos, surcos, arrugas, estrías, o anillos alrededor del huevo, decoloración, cascarón frágil, así como protuberancias de material calcificado depositado en su superficie.
Categoría	Extra

Características microbiológicas

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

Características toxicológicas

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

Otras características:

• **Materia extraña:**

El producto debe 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 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Leche entera en polvo

Descripción:

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

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables.
Apariencia/Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
Coliformes Totales	≤10 UFC /g o mL
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 g o mL
<i>Escherichia coli.</i>	≤3 NMP /g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Características	Límites
Contenido neto	460 g
Grasa butírica (%) (m/m)	Mínimo 26 Máximo 42
Humedad (%)*	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**	Mínimo 27
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1

*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

**La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

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

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

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

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	Límite
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehido	Negativo
Antibióticos	Negativo
Contaminantes químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/ kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

Otras características:

- **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:**

El producto debe de estar libre de materia extraña.

• **Vida de Anaquel:**

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	Kcal
Proteínas	G
Grasas totales	g
Hidratos de carbono disponible	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.

Leche entera ultrapasteurizada

Descripción:

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, o formación de grumos.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
Mesofilicos aerobios	Negativo
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Características	Limites
Grasa butírica (g/L)	Mínimo 30
Densidad a 15° C (g/ml)	Mínimo 1,029
Contenido neto	1 L
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Mínimo 1,3 Máximo 1.7
Proteínas propias de la leche (g/L)	Mínimo 30
Caseína (g/L)	Mínimo 24
Solidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico ° C (°H)	Entre- 0,499 (-0,520) y - 0,529 (- 0,550)
Lactosa (g/L)	Mínimo 43 Máximo 52

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

Adulteración en leche:

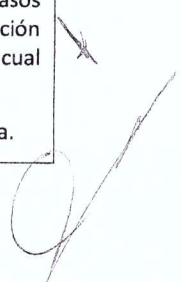
La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

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

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

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

Características toxicológicas



Inhibidores Bacterianos	Límites
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehido	Negativo
Antibióticos	Negativo
Contaminantes químicos	Límites
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxinas M1	0.5 µg/L

Otras características:

- **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:**

El producto debe 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 como mínimo 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	Kcal
Proteínas	G
Grasas totales	g
Hidratos de carbono disponible	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.

Garbanzo seco

Descripción:

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

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

Características sensoriales

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

Características fisicoquímicas

Especificación	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



[Handwritten signature or mark]

Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Otras características

- **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:**

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 el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Aceite vegetal puro de canola

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 triacilglicéridos y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuete, 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 refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, transparente.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293 K).

Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.
-------	--

Características fisicoquímicas

Determinación	Límite máximo
Contenido neto	946 ml
Ácidos grasos libres (como ácido linoleico)	0.5%
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

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
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 límites	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos:	0.005

Otras características:

- **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:**

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, SMDIF o espacios alimentarios.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	Kcal
Proteínas	G
Grasas totales	g
Hidratos de carbono disponible	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.

Pollo en piezas

Descripción:

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	<i>E.coli</i>	Salmonella en 25 g
Refrigerado	1000 UFC/g	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite

Contenido neto	500 g
----------------	-------

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de bovinos, ovinos, porcinos y aves.

Otras características:

- **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:**

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

- **Vida de anaquel:**

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

Calabacita

Descripción:

Para fines de esta Especificación Técnica, la calabacita se define como el producto de la planta perteneciente a la familia de las *Cucurbitáceas*, del género y especie *Cucurbita pepo*.

Esta hortaliza tiene la característica de ser una planta rastrera, producir flores color amarillo-anaranjado. Los frutos que produce son esféricos, ovalados o redondeados. La cáscara del fruto generalmente es lisa, de coloración variada, de verde claro a oscuro, moteada en crema o un tono verde contrastante, la pulpa es color crema a amarillento, posee semillas angostas elípticas.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Variable de verde oscuro a verde claro, moteado o estriado. Ausencia de manchas necróticas por pudrición.
Consistencia	Firme, sin zonas flácida por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la verdura. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma esférica en el caso de calabacita criolla.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.

Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.
------	--

Requisitos mínimos
Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme.
Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.
Exentas de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.

Tolerancias		
Calidad México 1	Máximo un defecto menor	Raspaduras superficiales hasta en un 2% de la superficie, heridas cicatrizadas de 1 cm, leves quemaduras de sol y ligeras deformaciones.

Plaguicidas residuales
Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp

Condiciones de almacenamiento:

Se recomienda que en espacios alimentarios el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

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

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
10°C a 20°C	85-87%	10 días

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

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

Vida de anaquel

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

Envase y embalaje

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

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

Cebolla

Descripción

Se define a la cebolla como el bulbo de la planta herbácea bianual de la familia de las *Alliaceas*, del género y especie *Allium cepa* L.

Es una planta herbácea con hojas alargadas que parten del tallo bulboso que se desarrolla bajo tierra. Produce un soporte donde se ubican las flores con forma de pequeñas sombrillas y alcanza menos de un metro de altura.

Crece a partir de un bulbo carnoso con hojas envolventes y largas, que dan origen a sus variedades blanca, morada y amarilla. El tallo es muy pequeño, ya que alcanza sólo unos cuantos centímetros de longitud.

La parte comestible de la hortaliza es el bulbo, el cual está formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior, recubiertas de membranas secas, delgadas y transparentes, que son la base de las hojas.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales

Color	Característico de la variedad, blanca. No debe de presentar coloraciones ocasionadas por desarrollo de hongos.
Consistencia	Firme, sin zonas flácida por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la cebolla Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa, bien desarrolladas y con un grado de madurez suficiente.
Ser de consistencia firme.
Ser de aspecto fresco, no lavadas.
Estar exentas de humedad exterior.
Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.

Tolerancias	
Cumplimiento general de las especificaciones sensoriales	Hasta 4% de daños por picadura y/o mordedura en la primera capa. Deformaciones ligeras, sin afectar la forma de la variedad. Hasta 4% de daños mecánicos en la primera capa. Hasta 4% de cebolla con quíote. Hasta 5% de cebollas cuatas. Hasta 3% de daños por pudrición.

Plaguicidas residuales
Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, dependiendo de las condiciones de almacenamiento, la vida de anaquel de la cebolla puede prologarse durante meses:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
25°C a 30°C	80%	14 días
0°C	65-70%	30-240 días

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

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

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 10 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

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

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

Zanahoria

Descripción

Se entiende por zanahoria, a la raíz de la planta herbácea que pertenece a la familia de las Umbelíferas, género y especie *Daucus carota*. Es una planta bianual. Durante el primer año se forma una roseta de pocas hojas y la raíz. Después de un período de descanso, se presenta un tallo corto en el que se forman las flores durante la segunda estación de crecimiento.

La planta tiene un sistema de raíces napiformes, es decir, una raíz principal, cuya función es de almacenamiento de nutrientes. La forma y el color de las raíces son variables. Cuenta con numerosas raíces secundarias que sirven como órganos de absorción. Al realizar un corte transversal en la raíz principal se distinguen dos zonas bien definidas: una exterior, constituida principalmente por el floema secundario y otra interior formada por el xilema y la médula. Las zanahorias más aceptadas son las que presentan gran proporción de corteza exterior, ya que el xilema es generalmente leñoso y sin sabor.

La planta produce flores: de color blanco, con largas estructuras de protección en la base de la flor, agrupadas en inflorescencias en umbela.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Dependiendo de la variedad se presenta en tonalidad naranja característico.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Tamaño uniforme. Casará lisa y brillante.
Sabor	Característico de la hortaliza, ligeramente dulce. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme y razonablemente lisa.
Tener forma, sabor y olor característico.
Estar exentas de humedad exterior anormal.
Estar prácticamente libres de descomposición o pudrición.
Estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético – fisiológico.

Tolerancias		
Calidad México 1	Maximo un defecto menor	Hasta 12 % en raspaduras, grietas hasta de 1cm de longitud y ligeras malformaciones.

Plaguicidas residuales
Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Además, se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.

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

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
0-1°C	95-98%	10-14 días

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

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

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

Vida de anaquel

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

Envase y embalaje

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

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

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

- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

Guayaba

Descripción

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

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

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

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

Requisitos mínimos

Estar enteras, frescas y de consistencia firme.

Estar sanas sin podredumbre o deterioro que no sea propio para el consumo.

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

Tolerancias		
Calidad primera	<ul style="list-style-type: none"> -Defectos leves de forma y color. -Defectos leves y superficiales en la piel, como raspaduras, quemaduras de sol, costras o manchas, que no excedan de 0.25cm² de la superficie total. -Sin daños en la pulpa de la fruta. 	Hasta 10% de guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría segunda.

Plaguicidas residuales
<p>Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio:</p> <p>http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp</p>

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en los espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la vida de anaquel de la guayaba, con las condiciones de almacenamiento óptimo es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
5°C a 10°C	90-95%	Al menos 1 semana en buen estrado

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

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

Vida de anaquel

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

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.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

Manzana

Descripción

Fruto perteneciente a la familia Rosaceae, subfamilia Pomaideae, género y especie *Malus pumila* Mill y *Malus domestica* Borkh.

Tiene una estructura firme, carnosa, es de color, tamaño y sabor diverso, según la variedad. El color de la piel va desde el verde claro hasta el rojo muy oscuro. En cuanto al tamaño, puede ser apenas un poco mayor a una cereza o casi tan grande como una toronja.

El árbol presenta una altura desde 1.5 hasta a 7m, se caracteriza por ser caducifolia, es decir que pierden sus hojas en una temporada, se produce una etapa de floración y posteriormente producción de frutos. Las hojas de este árbol son ovaladas, elípticas, lanceoladas, oblongas, lobuladas o aserradas. Las flores son de tonalidad entre blanco y rosa carmín.

La manzana en estado fresco, destinada al consumo humano y en función de sus especificaciones se clasifica en tres grados de calidad:

- México extra
- México 1
- México 2

Características de calidad

Especificaciones sensoriales

Color	Debe ser de color característico de la manzana, uniforme y con suficiente intensidad.
Olor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier olor extraño o desagradable.
Aspecto	Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, bien desarrolladas, frescas y estar enteras.
Consistencia	Firme exentas de magulladuras pronunciadas.
Sabor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Ser de una sola variedad.
Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco.
Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo humano.
Exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento.
Exenta de daños por frío y mancha amarga.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentas de daños por plagas.
Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible.
Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Tolerancias		
México 1 (Mex-1)	<p>-Defectos ligeros de hasta 2cm de longitud de defectos en forma alargada y hasta 1cm² de área en otros defectos, sin afectación de la apariencia general del producto en su calidad y presentación.</p> <p>-Defectos cicatrizados que cubran menos del 2% de la superficie del fruto.</p>	<p>Hasta el 10 % de las manzanas de que no reúna los requisitos del grado de calidad correspondiente.</p> <p>-No más del 5% cuando se trate de defectos y daños severos</p> <p>-No más del 2% de manzanas afectadas por pudrición, deterioro, descomposición interna o daños de insectos.</p>

Plaguicidas residuales
Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio:

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas para el almacenamiento de la manzana son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
-1°C a 4°C	90-95%	30 días-180 días

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

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

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios

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.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

Plátano

Descripción

Es una planta de gran tamaño, considerada como una hierba, porque sus partes aéreas mueren y caen al suelo cuando termina la estación de cultivo; es perenne porque de su base surge un brote llamado hijo, que reemplaza a la planta madre. Produce de 300 a 400 frutos por espiga. El fruto de la planta es alargado en forma de medialuna, mide aproximadamente 15cm de largo, de cáscara amarilla clara con manchas negras que al quitarla se encuentra una pulpa carnosa de color amarillo tenue, dulce y con abundantes semillas blandas.

Quedan comprendidos dentro de las Monocotiledóneas, pertenecen a la familia botánica Musáceas y ésta a su vez está constituida por los géneros Musa y Ensete. En México se aplica colectivamente el término de "plátano" a cualquier fruta comestible del género Musa, seguido de la especificación del nombre local de la variedad clonal a la cual se hace referencia en específico.

El plátano se clasifica en los siguientes grados de calidad:

Categoría Extra

Categoría I

Categoría II

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico del plátano, uniforme y con suficiente intensidad.
Olor	Debe ser característico del plátano, exento de cualquier olor extraño o desagradable.
Aspecto	Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Sabor	Debe ser característico del plátano, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteros (tomando el dedo como referencia).
Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.
Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.
Estar prácticamente exentos de daños causados por enfermedades.
Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.
Ser de consistencia firme.
Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.
Estar prácticamente exentos de magulladuras.
Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos.
Estar sin pistilos.
Estar con el pedicelo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o deshidratados.

El desarrollo y condición de los plátanos (bananos) deberán ser tales que les permitan:

- Alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad.
- Soportar el transporte y la manipulación
- Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.

Tolerancias		
Categoría I	<p>-Defectos leves de forma y color tal como las quemaduras de sol amarillas.</p> <p>-Defectos leves en la cáscara como rozaduras, raspaduras, látex, costras, y manchas superficiales que no excedan de 0.45cm² en un dedo por gajo.</p> <p>- La mancha de madurez y la mancha roja no deberán de exceder de un área por dedo de 2.0cm², en dos dedos por gajo, siempre y cuando la cáscara no presente grietas en el área de la mancha.</p>	Hasta 10% de los frutos que se encuentren por encima de las tolerancias para esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría II.

Plaguicidas residuales
<p>Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio:</p> <p>http://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp</p>

Condiciones de almacenamiento

En espacios alimentarios se recomienda almacenar a una temperatura máxima de 20°C, se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del insumo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Cabe señalar que este producto es altamente susceptible a manifestar daño por bajas temperaturas, el cual se manifiesta como manchas cafés.

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

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
13°C a 15°C	90-95%	7 a 28 días

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

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

Vida de anaquel

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

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.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

Naranja

Descripción

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

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

La naranja se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

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

Requisitos mínimos
Estar enteras.
Tener consistencia firme y de aspecto fresco.
Ser de forma y color característicos de la especie y de acuerdo a la variedad.
Estar sanas interior y exteriormente, excluyendo todo producto afectado por pudrición o que esté deteriorado de tal forma que no sea propio para su consumo.
Estar exentas de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).
Exentas de humedad exterior anormal.
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.

Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, el manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Tolerancias		
Primera	-Defectos leves, que cubran un área menor de 0.5cm ² de la superficie total del fruto tales como raspaduras, costras, manchas, quemaduras de sol u otras que no afecten el interior del fruto, el aspecto general del producto, conservación y presentación en el envase.	Hasta 10% de naranjas que no reúnan todos los requisitos para este grado, pero que satisfagan los del grado Segunda.

Plaguicidas residuales
Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

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

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

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

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

Vida de anaquel

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

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.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

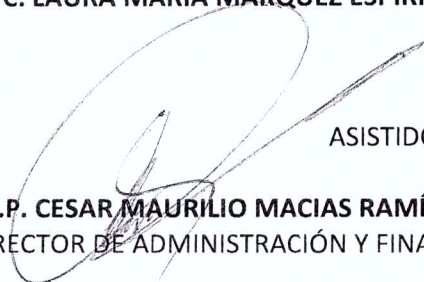
Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

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

POR "LA PROVEEDORA"



C. LAURA MARÍA MÁRQUEZ ESPÍRITU

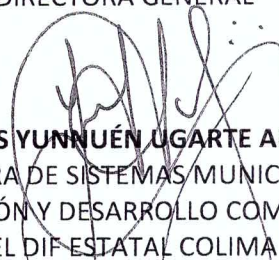


ASISTIDOS POR:
C.P. CESAR MAURILIO MACÍAS RAMÍREZ,
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

POR "DIF ESTATAL"



LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
DIRECTORA GENERAL



LIC. ISIS YUNNUÉN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEL DIF ESTATAL COLIMA

ANEXO 2

CONTRATO PARA LA **ADQUISICIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DOTACIONES ALIMENTARIAS**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR **LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**, EN SU CARÁCTER DE ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE GENERAL DEL DIF SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA Y REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ **“DIF ESTATAL”**, ASISTIDO POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y EL C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ, DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; Y POR LA OTRA PARTE LA **C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU** A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **“LA PROVEEDORA”**, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **“LAS PARTES”**. ACTO QUE CELEBRAN A LOS **08 DE ABRIL DE 2024**.

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 Metelón 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	Nezahualcóyotl 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 Fracc. 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	Río Soto de la Marina #425, Colonia INDECO	Licda. Elva Argelia López Zúñiga	08:30 a.m.
VILLA DE ÁLVAEZ	Enrique Corona Esquina con Tiburcio Aguilar	Lic. Lizeth Soriano Rodríguez	08:30 a.m.

POR **“LA PROVEEDORA”**



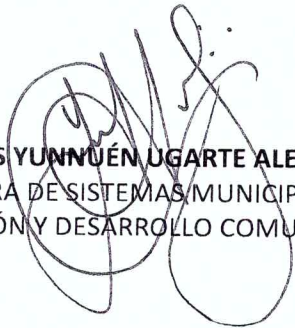
C. LAURA MARÍA MÁRQUEZ ESPIRITU

POR **“DIF ESTATAL”**



LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDOS POR:



LIC. ISIS YUNNUÉN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO



C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ,
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS