



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

## **B A S E S**

**PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL CON CARÁCTER PRESENCIAL  
No. 06002-DIF02-25**

### **ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA.**

**JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES (OPTATIVA PARA LOS LICITANTES)  
21 DE ENERO DE 2025  
09:30 HORAS**

**ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA  
DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS  
28 DE ENERO DE 2025  
13:00 HORAS**

**FALLO  
30 DE ENERO DE 2025  
11:30 HORAS**



## ÍNDICE

### **NO. DESCRIPCIÓN DE LAS BASES**

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

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

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

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

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

- 3.1** Presentar original y copia del comprobante de pago de las bases.
- 3.2** Forma en que acreditarán la existencia y personalidad jurídica. (Anexo 6 ).
  - 3.2.1** Personas físicas
  - 3.2.2** Personas Morales
- 3.3** Carta de aceptación de las bases (Anexo 7).
- 3.4** Carta de declaración de integridad. (Anexo 8)
- 3.5** Carta relativa al Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima (LAAySSPEC) (Anexo 9)
- 3.6** Carta de Garantía de los bienes. (Anexo 10)
- 3.7** Documento emitido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales". En opinión positiva.
- 3.8** Documento emitido por la Dirección General de Ingresos (SPyF) de no adeudos fiscales artículo 37 bis del Código Fiscal del Estado de Colima. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales.
- 3.9** Acreditación de solvencia económica.
- 3.10** Certificado de Empresa Colimense (Opcional)
- 3.11** Pruebas de laboratorio.



- 3.12** Giro u objeto social (Anexo 11)
- 3.13** Escrito para presentar propuestas conjuntas. (Anexo 12)
- 3.14** Transparencia y datos personales.(Anexo 13)
- 3.15** Certificado de fumigación de las Instalaciones donde se manipulan los insumos, así como del equipo de transporte utilizado para la entrega en los municipios.
- 3.16** Carta de precios ofertados (4.1 f)
- 3.17** Constancia de no sanción a proveedores.
- 3.18** Contrato Arrendamiento o Escritura Pública.
- 3.19** Carta compromiso de compras a productores y/o proveedores locales.
- 3.20** Declaración de no realizar acciones de proselitismo
- 3.21** Acreditación de experiencia
- 3.22** Propuesta Técnica y Económica (4.1)

#### **4. PROPOSICIONES**

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

#### **5.0 GARANTÍAS**

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

#### **7.0 DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.**

#### **8.0 CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.**

#### **9.0 LICITACIÓN DESIERTA.**

#### **10. RESCISIÓN DEL CONTRATO.**

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

#### **12. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL**

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

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

#### **15. IMPUESTOS.**

#### **16. SANCIONES.**

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

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

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

#### **20. RECOMENDACIONES.**

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

#### **ANEXO 1 TÉCNICO**

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

**ANEXO 3** ECONÓMICO.

**ANEXO 4** DOMICILIOS DE ENTREGA

**ANEXO 5** CALENDARIO DE ENTREGA

**ANEXO 6** FORMATO DE PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL LICITANTE.

**ANEXO 7** CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES

**ANEXO 8** CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

**ANEXO 9** CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAAYSSPEC

**ANEXO 10** CARTA DE GARANTIA DE LOS BIENES

**ANEXO 11** GIRO U OBJETO SOCIAL

**ANEXO 12** PROPUESTAS CONJUNTAS

**ANEXO 13** TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES

**ANEXO 14** MODELO DE CONTRATO



**BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-DIF02-25 ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, en cumplimiento de las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 134 y de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, principalmente en sus artículos 26, artículo 27, fracción I numeral 1 del artículo 30, artículos 32, 35, 36 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, establece las Bases para celebrar la Licitación Pública Nacional **NO. 06002-DIF02-25 ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA** y se emiten de conformidad a las siguientes:

**B A S E S**

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

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

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

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

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

**NOTA: LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR, EL DÍA 28 DE ENERO EN EL ACTO DE APERTURA DE PROPUESTAS, MUESTRA FÍSICA DE LOS INSUMOS NO PERECEDEROS SOLICITADOS EN EL ANEXO TÉCNICO 1.**

**RESUMEN DE ANEXO 1 TÉCNICO:**

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

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

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

**Fecha y lugar de entrega:**

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



DESCRIPCIÓN	OFICINA SOLICITANTE	LUGAR Y FECHA DE ENTREGA
<b>CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA</b>	COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE DIF ESTATAL COLIMA.	<b>EN LOS DOMICILIOS SEÑALADOS EN AL ANEXO 4 Y DE ACUERDO AL ANEXO 5</b>

**Condiciones de Entrega:**

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

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

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

**1.3 Transporte, Empaque, Etiquetado.**

Todo insumo alimenticio deberá de tener un empaque primario que dé cumplimiento a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensados, información comercial y sanitaria, así como a lo establecido en los lineamientos de imagen gráfica vigente.

La información contenida en las etiquetas de los insumos alimenticios debe ser veraz, describirse y presentarse de tal forma que, no induzca a la confusión de las personas beneficiarias con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que aparecen en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer. El etiquetado de los insumos debe cumplir con lo siguiente:

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica que sea clara y visible para las personas beneficiarias.
2. Lista de ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias)
3. 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).
4. Etiquetado cuantitativo en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes
5. Contenido neto y masa drenada



6. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, número, código postal, entidad federativa)
7. País de origen
8. Identificación del lote
9. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente
10. Condiciones para la conservación del alimento
11. Instrucciones uso o preparación del producto, en caso de que el producto requiera preparación o reconstitución para su consumo
12. Declaración nutrimental
13. Información en español
14. Incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"
15. Pleca institucional de acuerdo con lo establecido en los lineamientos de imagen gráfica vigente, esto último podrá incluirse en la etiqueta original, o en un reetiquetado, siempre y cuando no se obstruyan los demás criterios.

Las "canastas alimentarias" siempre deberán ser entregadas en una caja completamente sellada, misma que deberá ser embobinada en color guinda que contenga la pleca institucional, recomendaciones nutrimentales, información de los programas y contenido de la canasta (incluir frutas y verduras, así como el huevo y pollo según corresponda), con el diseño previamente aprobado por la Coordinación de los Programas Alimentarios; a su vez, las frutas y verduras, deberán ser entregadas en una malla plástica.

Dentro de la dotación se deberá anexar un folleto informativo, mismo que será diseñado por la Coordinación de los Programas Alimentarios.

Las cajas de cartón serán del tamaño adecuado a los productos que contenga.

#### **1.4 Seguros**

Los Seguros por los riesgos, fletes y gastos de la conservación de los productos, correrán por cuenta del licitante adjudicado hasta la entrega total de los bienes a entera satisfacción de la convocante en los SMDIF con domicilios señalados en el anexo 4, de acuerdo al punto 1.2

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

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



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

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

Para asegurar que las condiciones de los insumos alimenticios sean las ideales y así garantizar su calidad e inocuidad, el Sistema Estatal DIF, podrá realizar inspecciones periódicas a los almacenes del proveedor sin previo aviso, en donde se verifiquen las condiciones básicas de higiene y seguridad; en dicha visita, serán plasmados los resultados de la revisión en una cédula de inspección, así como sugerencias para la implementación de las acciones correctivas en caso de ser necesarias.

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

La oferta deberá estar vigente de acuerdo a las bases del procedimiento de licitación que nos ocupa desde el 01 de enero y hasta el 31 de diciembre del ejercicio 2025.

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

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

### **1.9 Idioma.**

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

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

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

### **1.11 Moneda.**

Los licitantes deberán presentar sus proposiciones en moneda nacional.

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

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

Las facturas correspondientes, deberán expedirse a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, RFC: SED7707304N6 Domicilio: Encino #530 Col. Rinconada del Pereyra C.P. 28077 en Colima, Col. Dichas facturas deberán cumplir con los requisitos que señala el



artículo 29 del Código Fiscal de la Federación y serán entregadas en el Departamento Adquisiciones y Suministros de DIF Estatal, ubicado en la planta baja del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en calle Encino No. 530, en la colonia Rinconada del Pereyra. De igual manera a través de medio electrónico en las direcciones de correo [facturasdiframo33@gmail.com](mailto:facturasdiframo33@gmail.com) y [facturasdif.alimenta@gmail.com](mailto:facturasdif.alimenta@gmail.com).

El proveedor entregará junto con la factura, el pedido realizado por el Departamento de Adquisiciones y Suministros, así como el documento denominado "Recepción de bienes" (ambos documentos, serán proporcionados de manera física al proveedor adjudicado) todos los documentos debidamente firmados autógrafamente y sellados por los responsables en los municipios.

En caso de presentar más de 2 facturas, deberá presentar listado para su cotejo, cabe mencionar que sí al momento de la recepción por parte del Dpto. de Adquisiciones y Suministros de DIF Estatal no se encuentra algún archivo en xml y/o pdf de los cfdis enlistado en el correo electrónico antes mencionado o algún documento carece de firma y/ o sello, no serán recibidos.

### **1.13 Responsabilidad Laboral.**

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

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

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

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

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

Se podrá realizar el pago en días hábiles **hasta el 15 de enero de 2025** hasta las 12:00 horas. En todos los casos se deberá conservar el comprobante de transferencia electrónica de fondos, el recibo sellado por la institución bancaria o del Departamento de Control Presupuestal del DIF Estatal Colima y **podrá presentar el original y copia simple** del mismo como forma de mostrar interés de participar en la presente licitación a más tardar el **día 28 de enero antes de la hora señalada para el acto de presentación y apertura de propuestas.**

### **2.2 Junta de Aclaraciones.**

Con objeto de resolver en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los licitantes, relacionados con los aspectos contenidos en la convocatoria, las presentes bases y sus anexos, **el SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA** celebrará al menos una junta de aclaraciones, en la sala de juntas de la Dirección General, ubicada en la planta baja del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio



en la calle Encino No. 530, Col. Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col, a celebrarse **el 21 de enero 2025 a las 9:30 hrs.** siendo optativa la asistencia de los licitantes a este acto, considerándose que los participantes que no se presenten a la(s) junta(s) que se celebre(n) aceptan todos los acuerdos tomados en dicho(s) acto(s), sin perjuicio para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. En caso de determinarse que habrá una o más juntas de aclaraciones adicionales, se hará constar en el acta respectiva especificando hora, lugar y fecha de su celebración.

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

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

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

- a). Las preguntas las deberán de elaborar en términos claros y precisos.
- b) Deberán indicar el numeral, inciso o punto específico de la convocatoria con el cual se relaciona la pregunta o aspecto que se solicita aclarar.
- c) Se deberán de limitar a enviar preguntas únicamente de la información contenida en las bases.
- d) No se contestarán las preguntas solo para reafirmar lo ya establecido en la convocatoria.
- e) El área convocante tomará como válido el primer envío de preguntas por parte del licitante, las preguntas que se envíen en forma posterior quedarán sin efecto.
- f) Se deberán elaborar las preguntas en formato Word tipografía Arial 10, enumerada, sin negritas, subrayados ni cursivas, no colocar la palabra respuesta como titular después de cada pregunta, titular:  
"preguntas administrativas" ni "preguntas técnicas" pero sí acomodarlas en ese orden, interlineado 1.0, justificado sin utilizar tablas ni tabuladores, sin membretes ni logotipos fuera del encabezado o pie de página.
- g) También enviará en otro archivo las mismas preguntas en formato PDF en hoja membretada y firmada por el licitante.
- h) Además de las preguntas en Word y PDF señaladas en los incisos G y H, deberá escanear el comprobante de pago de las bases señalada en el numeral 2.1 de esta convocatoria, se enviarán a más tardar a las 12:00 horas del **día 17 de enero del 2025** a los correos electrónicos [difestatal.dirgen@gmail.com](mailto:difestatal.dirgen@gmail.com) con copia a [diradmonfinanzas.dif@gmail.com](mailto:diradmonfinanzas.dif@gmail.com) y [adquisiciones.difestatal@gmail.com](mailto:adquisiciones.difestatal@gmail.com), se recomienda confirmar la recepción de las preguntas formuladas. Las preguntas o aclaraciones que se presentes posterior a la hora y fecha indicadas, o que no cumplan con los requisitos que aquí se establecen, no serán tomadas en cuenta en la junta de aclaraciones.

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

El Comité de Adquisiciones del **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, por conducto del área técnica de la dependencia requirente dará respuesta por escrito a las preguntas formuladas por los licitantes y en su caso hará las



aclaraciones que considere necesarias, levantará el acta correspondiente, la cual será firmada por los licitantes y servidores públicos presentes, así mismo se les entregará copia de la misma y de los anexos a los licitantes que hubieren asistido. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos.

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

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

El acto de presentación y apertura de propuestas se llevará a cabo el día **28 de enero de 2025 a las 13:00 horas**, en la sala de juntas de la Dirección General de DIF Estatal, ubicada en la planta baja del Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col. Previo al acto de presentación y apertura de proposiciones, la convocante podrá realizar el registro de participantes **en un horario de las 12:30 a las 13:00 horas** en la sala de juntas de Dirección General del Sistema para el Desarrollo Integral de la familia del Estado de Colima, que se encuentra ubicada en la planta baja el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., lo que será optativo para los licitantes por lo que no se podrá impedir el acceso a quienes decidan presentar su documentación y proposiciones en la hora y lugar señalado para dicho acto.

**Se hace del conocimiento de los licitantes que a partir de las 13:00 horas se cerrará el registro de participantes y no se recibirán sobres, ni se permitirá presentar documentación adicional alguna.**

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

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

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

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



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

#### **2.4 Fallo.**

La junta pública en la que se dará conocer el fallo se celebrará el **día 30 de enero a las 11:30 horas**, en la sala de juntas de la Dirección General del DIF Estatal Colima ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., a este acto podrán asistir los licitantes que hubieran presentado propuesta.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

### 3.2 Forma en que Acreditará la Existencia y Personalidad Jurídica. (Anexo 6)

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

**El licitante deberá presentar el Anexo 6 "FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR"** adjuntando la siguiente documentación:

#### 3.2.1 Forma de Acreditación (Personas físicas)

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

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

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

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

e) CURP

f) Carta de no Inhabilitación

#### 3.2.2 Forma de Acreditación (Personas Morales)

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

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

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

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



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

### **3.3 Carta de Aceptación de Bases (Anexo 7)**

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

### **3.4 Carta de Declaración de Integridad (Anexo 8)**

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

### **3.5 Carta del Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Servicios y Arrendamientos del Sector público en el Estado de Colima. (Anexo 9 ).**

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

### **3.6 Carta de Garantía de los Bienes. (Anexo 10)**

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

### **3.7 Documento emitido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales" (Art. 32D del Código Fiscal de la Federación), "Opinión de cumplimiento en materia de Seguridad Social emitida por el IMSS y constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos con el INFONAVIT.**

El licitante deberá presentar los documentos mencionados en opinión positiva, Con vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión. El no presentarlo en opinión positiva será motivo de desestimar su propuesta.

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

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES del Estado de Colima en el que se manifieste que el licitante está al corriente con la presentación de sus declaraciones, no tiene a su cargo créditos fiscales a favor del Estado de Colima por concepto de contribuciones estatales y que no tiene créditos fiscales respecto de contribuciones cuya administración corresponde al Estado de



Colima por virtud del Convenio de Colaboración Administrativa en Materia Fiscal Federal, de conformidad al art. 37 Bis del Código Fiscal del Estado de Colima, emitida por la Dirección de Recaudación, dependiente de la Dirección General de Ingresos de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, (el trámite es sin costo en la página de internet <http://www.constancia-noadeudo-sfya.col.gob.mx/> ); la opinión tendrá una vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión. El no presentarlo o presentarlo con obligaciones y/o créditos fiscales a cargo o fuera de la vigencia señalada, será motivo para desestimar su propuesta. ESTE PUNTO APLICA PARA TODAS LAS EMPRESAS TANTO LOCALES COMO FORANEAS.

### **3.9 Acreditación de solvencia económica.**

Presentar carta bajo protesta de decir verdad de que cuenta con la solvencia económica para comprometerse a entregar lo solicitado en el anexo técnico 1 y copia simple del acuse de presentación de la última declaración anual correspondiente al ejercicio próximo anterior y la última declaración fiscal provisional del ISR presentadas por el licitante ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público a través del Servicio de Administración Tributaria, con sus anexos.

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

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

### **3.11 Pruebas de laboratorio.**

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

Los licitantes deberán presentar análisis de un laboratorio acreditado de todos los productos empaquetados, así como del huevo, pollo y carne, con fecha posterior al 4 de enero, en caso de que los laboratorios no alcancen a tener los resultados, el licitante podrá presentar un análisis de laboratorio no mayor a seis meses, sin embargo, en caso de ser el proveedor adjudicado deberá actualizar los laboratorios con una fecha posterior al 4 de enero.

Así mismo, deberán realizarse análisis de seguimiento con una fecha posterior al 22 de junio y ser entregados a la Coordinación de los Programas Alimentarios antes del 8 de agosto.

Con las siguientes consideraciones:

- En los análisis de seguimiento, el SEDIF realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos y estar acreditado por alguna de estas instituciones:

- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) a través de la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y/o a través de laboratorios terceros autorizados los cuales se pueden consultar en la siguiente liga:

[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/919994/Laboratorios\\_de\\_Prueba\\_Terceros\\_Autorizados\\_\\_2024-05-28.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/919994/Laboratorios_de_Prueba_Terceros_Autorizados__2024-05-28.pdf)



- Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) a través de laboratorios certificados por esta entidad que podrán ser consultados en la siguiente liga: [https://www.ema.org.mx/portal\\_v3/116](https://www.ema.org.mx/portal_v3/116)  
Se deberá anexar un documento que compruebe la certificación misma que deberá señalar su vigencia. No se aceptarán como análisis de laboratorio los certificados de calidad. Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados con hoja membretada del laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

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

### **3.12 Giro u objeto social. (Anexo 11)**

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

### **3.13 Escrito para propuestas conjuntas (Anexo 12)**

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

### **3.14 Transparencia y Datos Personales (Anexo 13)**

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

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

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

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

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

### **3.17 Documento emitido por la Contraloría General del Estado denominado "Constancia de Proveedores no inhabilitados".**

**3.18 El licitante deberá comprobar que cuenta con instalaciones adecuadas en el estado de Colima** para la distribución de los bienes ofertados durante la vigencia del contrato derivado de la presente licitación, mediante contrato de arrendamiento o escritura pública que



compruebe la propiedad del licitante. La convocante podrá realizar una visita para verificar la información anterior.

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

Presentar carta bajo protesta de decir verdad que en caso de resultado adjudicado, se compromete a realizar la compra de los insumos correspondientes, al menos el 15% de insumos a pequeños productores locales, de acuerdo con la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, preferentemente productos perecederos, evitando aquellos que por sus características o ingredientes pudieran ser acreedores a sellos de advertencia, así como alimentos no permitidos, lo cual acreditará con la presentación de las facturas de las compras realizadas de manera mensual de forma digital y en físico, a más tardar el 5to. Día hábil de cada mes.

### **3.20 Declaración para no realizar actos de proselitismo**

Declarar bajo protesta de decir verdad, que no lleva, ni llevará a cabo acciones de proselitismo hacia persona alguna, partidos políticos, asociación política nacional, sindicato o religión alguna y no tener entre sus directivos/as o representantes a personas funcionarias públicas, representantes de elección popular o miembros del Poder Judicial, de cualquiera de los tres órdenes de gobierno

### **3.21 Acreditación de experiencia.**

Para garantizar la entrega de acuerdo a los lineamientos establecidos en la EIASADC 2025, el participante deberá acreditar la experiencia en la distribución de insumos alimentarios en programas sociales dirigidos a población vulnerable, presentando contratos realizados con Instituciones Públicas en los últimos tres años.

### **3.22 Propuesta Técnica y Económica**

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

#### **NOTA 1:**

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

#### **NOTA 2:**

- a) El sobre cerrado deberá contener necesariamente la propuesta técnica y económica del licitante y el original del convenio en caso de proposiciones conjuntas.
- b) La documentación presentada deberá venir preferentemente foliada, la omisión del folio no será motivo de desechamiento. Si la numeración no es continua, hay correcciones, hay omisiones o existe cualquier otro error o inconsistencia, será única y exclusivamente bajo responsabilidad del licitante, sin admitirse prueba en contrario.
- c) Se agradecerá no incluir documentación que no fue solicitada en estas bases y/o sus anexos, de ser incluida y venir foliada ésta no será rubricada. Así mismo se solicita no insertar las propuestas o documentos en protectores de plástico u otros materiales.



- d) Reproducir los modelos de los formatos anexos, según las necesidades del licitante, en papel membretado de la empresa, con nombre y firma autógrafa bajo protesta de decir verdad por el licitante y/o su representante legal conservando el mismo tamaño y distribución.
- e) La documentación solicitada en el punto 3 de las bases, deberá entregarse a elección del participante dentro o fuera de los sobres que contengan sus propuestas pero en el mismo acto en que se realice la entrega de las mismas.

#### 4. PROPUESTAS.

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

##### 4.1 Propuesta Técnica y Económica.

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

- a) Impresa en papel membretado del licitante, legible, sin tachaduras ni enmendaduras.
- b) Deberá ser clara y precisa, detallando las características técnicas y físicas de los Bienes, Arrendamientos o Servicios ofertados, en concordancia con lo solicitado en el **ANEXO NÚMERO 1, TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 3 ECONÓMICO** de estas bases, señalando tanto el precio unitario como el monto total, en moneda nacional, (pesos mexicanos) **IMPUESTOS INCLUIDOS.**
- c) Deberá cumplir con las características señaladas en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.**
- d) Deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad señaladas en el **ANEXO NÚMERO 2 TÉCNICO.**
- e) Deberá ser firmada por la persona legalmente facultada para ello, en todas y cada una de sus hojas, anexando a su firma la leyenda "BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD".
- f) Se presentará en idioma español.
- g) Los precios ofertados deberán ser fijos, sin escalatoria durante la vigencia del proceso de licitación y durante la vigencia establecida en las bases, para el caso del licitante que resulte adjudicado.
- h) Si al momento de realizar la verificación de los importes de las propuestas económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos, el Comité de Adquisiciones procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones, de lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro y acta correspondiente. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número prevalecerá la primera. En ningún caso se realizarán correcciones en precios unitarios. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), la propuesta será desechada.

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

##### 4.2 Proposiciones conjuntas.

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



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

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

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

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

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

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

La Sala de juntas de la Dirección General del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra , C.P. 28077, Colima, Col., **en la hora señalada para la realización del acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas, toda vez que la lista de participantes refleje no haberse registrado en tiempo y forma al día u hora señalada no se permitirá la participación del licitante.** Dichos sobres deberán estar identificados conforme a lo señalado en el punto 4 de estas bases. **En caso de no estar identificados respecto del número y tipo de procedimiento, así como con los datos del licitante, no se permitirá su participación.**

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

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

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

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



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

El contrato y sus anexos son los instrumentos que vinculan a la dependencia convocante y el licitante adjudicado, en sus derechos y obligaciones, por lo que su firma es la formalización para el suministro de los bienes objeto material de la presente licitación y deberá realizarse a más tardar el **día 07 de febrero de 2025 en días hábiles y horario de servicio**, posterior a la fecha del fallo correspondiente, por lo que una vez que al licitante ganador le sea notificado el fallo, deberá acudir a la Dirección de Asistencia Jurídica ubicada en el primer piso del Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra , C.P. 28077, Colima, Col., con la persona titular y/o encargada de dicha Dirección, en un horario de 9:00 a 15:00 horas.

En el supuesto de que el proveedor adjudicado no se presente a firmar el contrato por causas que le sean imputables a más tardar en la fecha señalada (**07 de febrero de 2025**), será sancionado en los términos de lo señalado por el artículo 98 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

#### **5. GARANTÍAS.**

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

**a) Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato por parte del proveedor adjudicado**, del procedimiento de licitación pública nacional número **06002-DIF02-25**.

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

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

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

#### **Deberán indicar expresamente lo siguiente:**

1. Deberán expedirse a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.
2. La indicación del importe total garantizado con número y letra.



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

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

- a) "La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida".
- b) "Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, con la manifestación de haber recibido satisfactoriamente los bienes solicitados en el **ANEXO 1 TÉCNICO.**"

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

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

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

- a) Comprobará que las Propuestas Técnicas y Económicas contengan la información, documentación y requisitos de las presentes bases y sus anexos de manera cuantitativa.
- b) Elaborará formatos en los que asentará los precios y condiciones ofertadas, mismos que permitirán comparar éstas de manera equitativa.
- c) La convocante procederá a realizar la adjudicación del Paquete a la persona física o moral que entre los licitantes reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en las presentes bases y que garanticen satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones.
- d) Constatará que las características de los bienes ofertados correspondan a las establecidas en el ANEXO 1 TÉCNICO y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD, de estas bases así como la calidad de los productos que integren el paquete que los licitantes presenten como muestra de conformidad con lo solicitado en el punto 1.1.
- e) Si derivado de la evaluación cualitativa se advierte que los productos ofertados no cuentan con la calidad óptima requerida por la convocante, la propuesta será desestimada.



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

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

## 7. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.

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

- a) El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos en las bases y los anexos de esta licitación. **(Punto 3)**
- b) Si los bienes ofertados no cumplen con las características establecidas en el **ANEXO 1 TÉCNICO, y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD** de estas bases.
- c) Si se comprueba que tiene(n) acuerdo con otro(s) licitante(s) para elevar los precios de los bienes y/o servicios objeto de esta licitación, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.
- d) Si se encuentra algún elemento que indique que el licitante tuvo acceso a información sobre la licitación, que lo pueda poner en ventaja sobre los otros licitantes, aún en el supuesto de que sea el único participante.
- e) Si se comprueba que el licitante carece de la capacidad necesaria para entregar los bienes.
- f) En caso de que en su propuesta técnica, de conformidad al **ANEXO 1 TÉCNICO** o en cualquier documento que se anexe a la misma, expresen cifras, montos o aspectos económicos de cualquier género en moneda nacional, en número y/o letra, excepto el recibo de pago correspondiente a las bases.
- g) La propuesta técnica o la propuesta económica y/o sus respectivos anexos que por cualquier motivo omitan o no cumplan con algún requisito solicitado en estas bases y/o sus anexos o se encuentre que estén en alguna o varias de las situaciones que aquí se establecen, serán desestimadas o los licitantes descalificados, en cualquier etapa del procedimiento.

## 8. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.



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

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

## 9. LICITACIÓN DESIERTA.

La licitación se declarará desierta en los siguientes casos:

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

## 10. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

Procederá la rescisión administrativa del contrato:

- a) En caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del proveedor adjudicado, pudiendo la convocante adjudicarlo conforme al procedimiento indicado en la fracción VI del numeral 1 del artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público en el Estado de Colima.
- b) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) ceda(n) en forma parcial o total los derechos u obligaciones derivadas de la licitación y/o del contrato.
- c) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) incumplan con los compromisos derivados del contrato correspondiente
- d) Cuando la suma de las penas por atraso alcancen el mismo monto que correspondería a la garantía de cumplimiento, en ningún caso excederán del 10% del monto adjudicado.
- e) Cuando no coincidan las características del bien ofertado con el producto entregado, siendo menores que a las especificadas en el **ANEXO 1, TÉCNICO Y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD** de estas bases o con características diferentes a la muestra ofertada por el proveedor.



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

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

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

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

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

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

#### **12.- RESPONSABILIDAD CIVIL**

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

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

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

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

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

#### **15. IMPUESTOS.**

El DIF Estatal Colima pagará únicamente el importe correspondiente al Impuesto al Valor Agregado. Los permisos, autorizaciones o licencias necesarias para la entrega de los productos objeto material



de la presente licitación, serán por cuenta del licitante adjudicado sin cargo adicional alguno para la dependencia.

## **16. SANCIONES.**

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

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

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

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

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

## **17. PENAS CONVENCIONALES.**

De acuerdo al Art. 58 de la ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, la dependencia convocante, aplicará penas convencionales al licitante



adjudicado, por la demora en la entrega de los bienes objeto de esta Licitación, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías recibidas con retraso, las cuales no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento, pudiendo la dependencia convocante iniciar el procedimiento de rescisión dentro de los quince días hábiles siguientes a aquél en que se hubiere agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales, haciendo efectiva la garantía de cumplimiento del mismo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## 20. RECOMENDACIONES.

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

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

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

**COLIMA, COL. A 07 DE ENERO DE 2025**

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

ELABORÓ:

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

REVISÓ FUNDAMENTACIÓN:

**LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA:**  
ASESOR JURÍDICO

VoBo:

**LICDA. ELIZABETH RÍOS CHVEZ**  
ENCARGADA DE LA DIRECCION DE  
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

ASESOR TÉCNICO:

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



## ANEXO 1 PROPUESTA TÉCNICA PAQUETE "CANASTAS ALIMENTARIAS"

Partida	Insumo	Presentación de insumo	Número de unidades entregadas por dotación	Marca ofertada	Unidad de medida	Cantidad
<b>Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1000 días</b>						
<b>1. Canasta alimentaria para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia</b>	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kilogramo	1		<b>Dotación</b>	<b>3,520</b>
	Frijol pinto	Bolsa de 1 kilogramo	1			
	Jitomate	Kilogramos	0.5			
	Huevo fresco con cascara	Piezas	16			
	Avena en hojuelas	Bolsa de 500 gramos	1			
	Leche entera en polvo	Bolsa de 460 gramos	2			
	Sopa de pasta integral	Bolsa de 200 gramos	2			
	Lenteja	Bolsa de 500 gramos	1			
	Zanahoria	Kilogramos	1			
	Cebolla	Kilogramos	1			
	Guayaba	Kilogramos	1			
	Manzana	Kilogramos	1			
	Cacahuete natural sin cáscara	Bolsa de 450 gramos	1			
<b>2. Canasta alimentaria para lactantes de 6 a 24 meses de edad</b>	Frijol pinto	Bolsa de 1 kilogramo	1		<b>Dotación</b>	<b>4,345</b>
	Arroz entero pulido	Bolsa de 1 kilogramo	1			
	Pollo en piezas	Kilogramos	1			
	Lenteja chica	Bolsa de 500 gramos	2			
	Avena en hojuelas	Bolsa de 500 gramos	2			
	Manzana	Kilogramos	0.5			
	Plátano	Kilogramos	0.5			
	Calabacita	Kilogramos	0.5			
	Zanahoria	Kilogramos	0.5			
	Sopa de pasta	Bolsa de 200 gramos	2			
<b>Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad</b>						
<b>3. Canasta alimentaria para personas que se encuentren en</b>	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kilogramo	1		<b>Dotación</b>	<b>6,391</b>
	Frijol en grano pinto	Bolsa de 1 kilogramo	1			



<b>situación de carencia alimentaria o desnutrición</b>	Huevo con cascarrón	Piezas	16			
	Leche descremada ultrapasteurizada	Tetrapack 1 litro	3			
	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200 gramos	3			
	Avena en hojuela entera grande	Bolsa de 500 gramos	1			
	Lenteja en grano	Bolsa de 500 gramos	2			
	Cebolla	Kilogramos	1			
	Manzana	Kilogramos	1			
	Naranja	Kilogramos	1			
	Zanahoria	Kilogramos	1			
	Jitomate	Kilogramos	0.5			
<b>4. Canasta alimentaria para niñas y niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados</b>	Frijol en grano pinto	Bolsa de 1 kilogramo	1		Dotación	2,871
	Arroz entero pulido	Bolsa de 1 kilogramo	1			
	Leche descremada	Tetrapack 1 litro	6			
	Pasta para sopa	Bolsa de 200 gramos	2			
	Lenteja en grano	Bolsa de 500 gramos	2			
	Huevo con cascarrón	Caja de 16 piezas	1			
	Manzana	Kilogramos	0.5			
	Naranja	Kilogramos	0.5			
	Zanahoria	Kilogramos	0.5			
	Calabacita	Kilogramos	0.5			
<b>Programa Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre</b>						
<b>5. Programa Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre</b>	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kilogramo	1		Dotación	1,000
	Frijol en grano pinto	Bolsa de 1 kilogramo	1			
	Atún en agua en hojuelas	Lata de 130 gramos	3			
	Avena en hojuela entera grande	Bolsa de 500 gramos	1			
	Leche descremada ultrapasteurizada	Tetrapack 1 Litro	3			
	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200 gramos	3			
	Lenteja en grano chica	Bolsa de 500 gramos	2			
	Zanahoria	Kilogramos	0.5			
	Manzana	Kilogramos	0.5			

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

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



**NOTA: LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR, EL DÍA 28 DE ENERO EN EL ACTO DE APERTURA DE PROPUESTAS, 1 MUESTRA FÍSICA DE LOS INSUMOS NO PERECEDEROS O PROCESADOS CONTENIDOS EN EL ANEXO TÉCNICO 1, IDENTIFICANDOLA CON EL NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE, EN LA PRESENTACIÓN REFERIDA EN LAS BASES.**

### **DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA:**

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



**COLIMA**  
Gobierno del Estado

**DIF**  
ESTATAL COLIMA

DIRECCIÓN GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA

## ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD



Gobierno de  
**México**

**Salud**  
Secretaría de Salud

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



**COLIMA**  
Gobierno del Estado

**DIF**  
ESTATAL COLIMA



MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
DE LOS INSUMOS PARA EL **PROGRAMA DE  
ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS  
PRIMEROS 1,000 DIAS** (MODALIDAD  
MUJERES EMBARAZADAS  
Y EN PERIODO DE LACTANCIA)  
**2025**



# DIRECTORIO

**Lic. Rafael Contreras Ochoa**

Encargado de Despacho de la Dirección General del DIF Estatal

**Licda. Isis Yunnuen Ugarte Alejo**

Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario

**Licda. Blanca Angélica Castrejón Acevedo**

Coordinadora de los Programas Alimentarios

**Elaborado por:**

**L.N Amairani Sánchez Aguayo**

Responsable de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



## **1. INTRODUCCIÓN**

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

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

Bajo esta vision y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2025, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estrategicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

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

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



mexicana, las normas mexicanas y reglamentos internacionales, con el fin de reducir riesgos de contaminación por agentes físicos, químicos y biológicos, resultado de la adulteración, o derivado de un manejo inapropiado de los insumos alimenticios.

## **2. REQUISITOS GENERALES**

### **SELECCIÓN**

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

### **ALMACENAMIENTO**

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



## TRANSPORTE

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

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

## ENTREGA

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

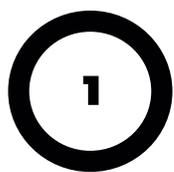


## **1. GENERALIDADES DEL ETIQUETADO**

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo.

Por lo cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>):

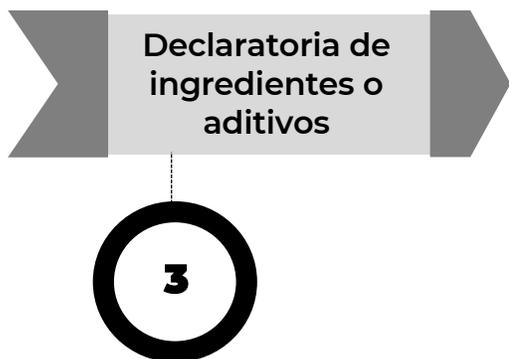


**Nombre o denominación  
del alimento o bebida  
no alcohólica**

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

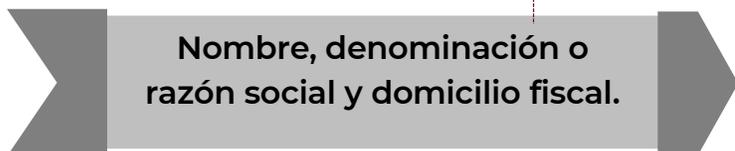


1. Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".
2. Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.
3. Se tendrá declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden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



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

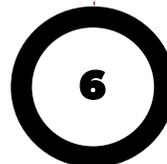
Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.



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



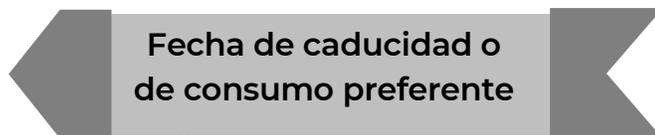
Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.



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

Debe cumplir con lo siguiente:

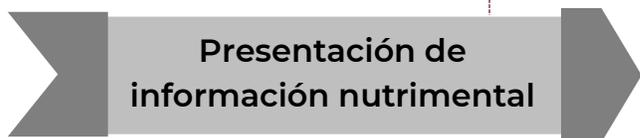
1. El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
2. El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
3. La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Al declarar la fecha de caducidad o de consumo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





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

9



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

10



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.

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.

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

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

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



11



12

Instrucciones de uso o preparación del producto

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

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.

Datos de contacto  
Del SNDIF

13

## 2. LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN

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

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



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

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

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

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

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

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

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



### **3. ANÁLISIS DE LABORATORIO**

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
  - La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.
  - Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y [https://www.ema.org.mx/portal\\_v3/](https://www.ema.org.mx/portal_v3/).



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

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

#### **4. CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO**

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Parámetros	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.
Apariencia/Aspecto	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencido
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores y evidencia de plaga



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

## **5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS**

### **1. Harina de Maiz Nixtamalado**

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

- **Características Sensoriales**

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
OLOR	Debe ser característico del producto y no presentar signos de rancidez u olor extraño.
APARENCIA/ ASPECTO	De forma granulosa con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M.-60 U.S.
SABOR	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.



### Características microbiológicas

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

- **Características fisicoquímicas**

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



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

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

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

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

- Características toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

### ADITIVOS

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

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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



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

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

# M

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

## MATERIA EXTRAÑA

# V

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

## VIDA DE ANAQUEL

## REFERENCIAS

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



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

## 2. Frijol Pinto en Grano

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

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



- **Características fisicoquímicas**

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

- **Características toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

# M

### MATERIA EXTRAÑA

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

# V

### VIDA DE ANAQUEL

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



## REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

### 3. Pasta para Sopa Integral

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

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



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

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

\*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

- **Características Toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

### ADITIVOS

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

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.



# M

**MATERIA  
EXTRAÑA**

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

# V

**VIDA DE  
ANAQUEL**

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

## **REFERENCIAS**

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta- Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



#### 4. Avena en hojuela entera, grande

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

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



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

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



- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

### ADITIVOS

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

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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



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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales

# M

## MATERIA EXTRAÑA

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

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

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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

## REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de Avena Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de



harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

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

## 5. Leche Entera en Polvo

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

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



• **Características Microbiológicas**

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

• **Características Fisicoquímicas**

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

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

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

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



## ADULTERACIÓN DE LA LECHE

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

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

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

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



- **Características Toxicológicas**

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

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

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

**ADITIVOS**



# C

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.



# M

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

**MATERIA  
EXTRAÑA**

# V

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

**VIDA DE  
ANAQUEL**

## **REFERENCIAS**

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.



## 6. Lenteja en Grano

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

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas.
OLOR	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
APARENCIA/ASPECTO	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	Libre de sabores extraños o desagradables.

- **Características fisicoquímicas**

Especificación	Límite máximo (%)
<b>Contenido neto</b>	<b>1 kg</b>
<b>Humedad (%)</b>	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
<b>Impurezas y materia extraña</b>	
<b>Piedra</b>	0.25
<b>Otros</b>	0.05
<b>Total</b>	0.30
<b>Granos dañados</b>	
<b>Agente meteorológicos</b>	0.70
<b>Hongos</b>	0.20
<b>Insectos y roedores</b>	0.40
<b>Desarrollo germinal</b>	0.00



<b>Total</b>	1.30
<b>Variedades</b>	
<b>Contrastantes</b>	0.50
<b>Afines</b>	1.00
<b>Total</b>	1.50
<b>Granos defectuosos</b>	
<b>Partidos o quebrados</b>	0.80
<b>Manchados</b>	0.50
<b>Ampollados</b>	0.70
<b>Total</b>	2.00
<b>Presencia de plaga</b>	0.00
<b>Suma total</b>	5.10

- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

**C**

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

**E**

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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



# M

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

## MATERIA EXTRAÑA

# V

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

## VIDA DE ANAQUEL

### REFERENCIAS

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia>
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.



## 7. Cacahuete natural sin cáscara

- Descripción:** *Arachis hypogaea*, semilla de forma oblonga, que se desarrolla en una vaina abultada de superficie arrugada color café claro, lo cual puede contener dos o seis cacahuates, según la variedad. Se consideran oleaginosas las semillas a la parte del fruto comestible de las plantas o árboles, limpias, sanas, con o sin cáscara o cutícula, tostada u horneada, que se consumen de forma directa y se encuentran listas para su consumo.

El producto no deberá ser adicionado con azúcar, sal, grasa ni ningún otro saborizante o condimento.

- Características Sensoriales**

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Característico de la oleaginosa empleada. Color amarillento, sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
OLOR	Característico de la oleaginosa, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
ASPECTO	Aspecto fresco. Tamaño uniforme.
SABOR	Característico de la oleaginosa empleada. Sin sabores extraños como humedad o rancidez.
CONSISTENCIA	Crujiente

- Características microbiológicas**

Especificación	Límite máximo (%)
Bacterias mesofílicas aerobias	Cacahuete sin cáscara: 5,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Cacahuete sin cáscara: 200 UFC/g
Coliformes fecales (E.Coli)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente



- **Características fisicoquímicas**

Especificación	Límite máximo (%)
Contenido neto	450 g
Índice de peróxido*	Cacahuete: 5meq/kg
Sodio	Máximo 120 mg/30g de producto
Humedad	Cacahuete sin cascara: Máximo 9%

\*Al momento de envasar.

- **Características Toxicológicas**

Contaminantes	Límite máximo (mg/kg)
Mercurio	0.01
Aflatoxinas	15 µg/ kg
Plomo	0.5
Arsénico	0.2

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

### ADITIVOS

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

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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



# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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
<b>Grasas saturadas</b>	g
<b>Grasas trans</b>	mg
Hidratos de carbono	g
Azúcares	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	g
<b>Sodio</b>	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales

# M

## MATERIA EXTRAÑA

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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



## REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría De Salud.
3. Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones y Métodos de Prueba.
4. Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
7. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

## 6. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS**

### 1. Huevo con Cascarón

- **Descripción:** Es aquel producto de figura ovoide, proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*), y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación. El huevo proveniente de otras aves será designado con el nombre del ave correspondiente.



- **Características Físicas**

Características	Especificación
Contenido Neto	1 kg
Cascarón	Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo.
Categoría	Extra

- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

**ADITIVOS**

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

# C

**CONDICIONES DE  
ALMACENAMIENTO**

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

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

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

# E

**ENVASE  
Y EMBALAJE**

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

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

# M

**MATERIA  
EXTRAÑA**

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

# V

**VIDA DE  
ANAQUEL**

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



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

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

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

## REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-FF-127-SCFI-2016. Productos avícolas huevo fresco de gallina especificaciones y métodos de prueba.
3. Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.



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



**MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
DE LOS INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE  
ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS  
PRIMEROS 1,000 DÍAS  
MODALIDAD DE 6 A 24 MESES  
2025**



## **7. INTRODUCCIÓN**

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

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

Bajo esta vision y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2025, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estrategicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

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

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



mexicana, las normas mexicanas y reglamentos internacionales, con el fin de reducir riesgos de contaminación por agentes físicos, químicos y biológicos, resultado de la adulteración, o derivado de un manejo inapropiado de los insumos alimenticios.

## **8. REQUISITOS GENERALES**

### **SELECCIÓN**

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

### **ALMACENAMIENTO**

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



## TRANSPORTE

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

## ENTREGA

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

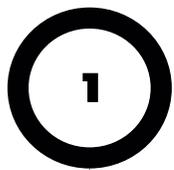


## 9. GENERALIDADES DEL ETIQUETADO

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo.

Por lo cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>):



**Nombre o denominación  
del alimento o bebida  
no alcohólica**

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

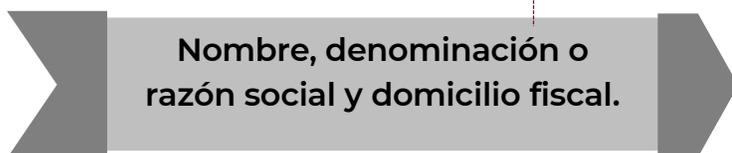


1. Debe ir encabezada o precedida por el Término “Ingredientes”.
2. Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.
3. Se tendrá declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden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



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

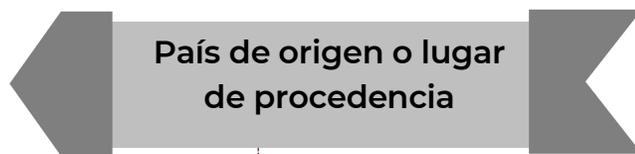
Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.



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



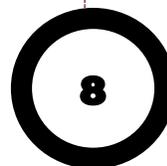
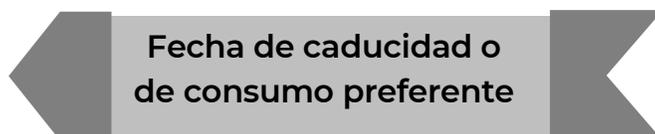
Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.



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

Debe cumplir con lo siguiente:

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





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

9

Presentación de información nutrimental

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

10

Declaración Nutrimental

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.

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.

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

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

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

Placa Institucional

11



**12**

Instrucciones de uso o preparación del producto

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

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.

Datos de contacto  
Del SNDIF

**13**

## **10. LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN**

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

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



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

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

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

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

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

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

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



## **II. ANÁLISIS DE LABORATORIO**

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
  - La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.
  - Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y [https://www.ema.org.mx/portal\\_v3/](https://www.ema.org.mx/portal_v3/).



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

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

## **12. CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO**

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Parámetros	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.
Apariencia/Aspecto	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencido
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores y evidencia de plaga



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

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS**

### **Frijol Pinto en Grano**

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

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



- **Características fisicoquímicas**

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

- **Características toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

# M

### MATERIA EXTRAÑA

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

# V

### VIDA DE ANAQUEL

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



## REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

### 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  $\beta$ -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).



- **Características Sensoriales**

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

- **Características Microbiológicas**

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



- **Características Fisicoquímicas**

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

- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

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

### ADITIVOS



# C

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

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales



# M

## MATERIA EXTRAÑA

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

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

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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

## REFERENCIAS

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



## Lenteja en Grano

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

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas.
OLOR	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
APARENCIA/ASPECTO	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de placa.
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	Libre de sabores extraños o desagradables.

- Características fisicoquímicas**

Especificación	Límite máximo (%)
<b>Contenido neto</b>	<b>1 kg</b>
<b>Humedad (%)</b>	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
<b>Impurezas y materia extraña</b>	
<b>Piedra</b>	0.25
<b>Otros</b>	0.05
<b>Total</b>	0.30
<b>Granos dañados</b>	
<b>Agente meteorológicos</b>	0.70
<b>Hongos</b>	0.20



<b>Insectos y roedores</b>	0.40
<b>Desarrollo germinal</b>	0.00
<b>Total</b>	1.30
<b>Variedades</b>	
<b>Contrastantes</b>	0.50
<b>Afines</b>	1.00
<b>Total</b>	1.50
<b>Granos defectuosos</b>	
<b>Partidos o quebrados</b>	0.80
<b>Manchados</b>	0.50
<b>Ampollados</b>	0.70
<b>Total</b>	2.00
<b>Presencia de plaga</b>	0.00
<b>Suma total</b>	5.10

- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

**C**

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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



# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

# M

## MATERIA EXTRAÑA

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

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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

## REFERENCIAS

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia>
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.



3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

## Arroz Entero

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

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

- **Características fisicoquímicas**

Especificación	Límite máximo (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	10 mínimo -14 máximo
Tipo de Grano	
Grano Entero	Mínimo 82
Grano Quebrado	Máximo 18
Total	100



Variedades	
Contrastantes	1.0
Afines	2.0
Total	3.0
Granos Dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Machados por calor	1.0
Total	3.0
Granos Defectuosos	
Palay	0.05
Mal pulidos	3.50
Cutícula roja	1.50
Estrellados	7.50
Granos yesosos	6.00
Total	18.55
Tamaño de grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm
Granos yesosos	0.05

- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

**C**

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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



# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

# M

## MATERIA EXTRAÑA

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

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

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

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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

## REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano-Cereales-Arroz Pulido (*Oryza Sativa L.*)-Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o



semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

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

### Pasta para Sopa

- **Descripción:** Se define la pasta como el 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 la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum*, (también denominados, cristalinos).
- **Características Sensoriales**

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Característico del producto, amarillo.
ASPECTO	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.
OLOR	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables
SABOR	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables



- **Características microbiológicas**

Especificación	Límite máximo (%)
Hongos	100
Levaduras	100
Coliformes totales	<10
E. coli	Ausente

- **Características fisicoquímicas**

Especificación	Límite máximo (%)
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 12.5%
Proteína (Nx5.7)	Mínimo 11%
Cenizas	Máximo 1.1 %

- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC 2025. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

# A

## ADITIVOS

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



# C

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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

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



# M

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

## MATERIA EXTRAÑA

# V

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

## VIDA DE ANAQUEL

### REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS**

### **Pollo en Piezas**

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

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

- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

Especificación	Límite
Contenido Neto	1 Kg



• **Características Toxicológicas**

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

**GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**

**A**

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

**ADITIVOS**

**C**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C para productos congelados.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

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

**E**

**ENVASE Y EMBALAJE**

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

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



# M

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

## MATERIA EXTRAÑA

# V

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

## VIDA DE ANAQUEL

### REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y pienso CXS-193-1995, enmendado 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



**MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE  
LOS INSUMOS PARA  
EL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A  
PERSONAS EN SITUACIÓN DE  
VULNERABILIDAD  
MODALIDAD ADULTOS MAYORES Y PERSONAS  
CON DISCAPACIDAD  
2025**



## **1. INTRODUCCIÓN**

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

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

Bajo esta vision y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2025, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estrategicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

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

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



mexicana, las normas mexicanas y reglamentos internacionales, con el fin de reducir riesgos de contaminación por agentes físicos, químicos y biológicos, resultado de la adulteración, o derivado de un manejo inapropiado de los insumos alimenticios.

## 2. REQUISITOS GENERALES

### SELECCIÓN

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

### ALMACENAMIENTO

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



## TRANSPORTE

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

## ENTREGA

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

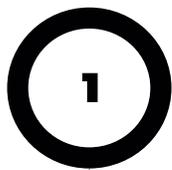


### **3. GENERALIDADES DEL ETIQUETADO**

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo.

Por lo cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>):



**Nombre o denominación  
del alimento o bebida  
no alcohólica**

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



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



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

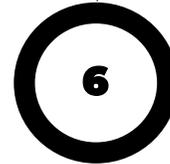
Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.



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



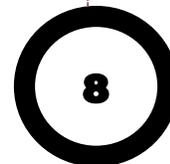
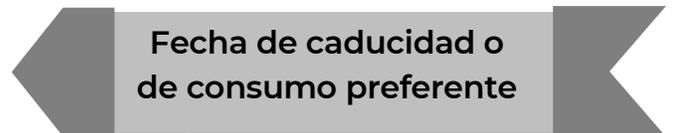
Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.



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

Debe cumplir con lo siguiente:

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





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

9

Presentación de información nutrimental

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

10

Declaración Nutrimental

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.

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.

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

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

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

Placa Institucional

11



**12**

**Instrucciones de uso o preparación del producto**

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

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.

**Datos de contacto  
Del SNDIF**

**13**

#### **4. LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN**

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

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



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

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

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

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

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

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

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



## **5. ANÁLISIS DE LABORATORIO**

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
  - La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.
  - Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y [https://www.ema.org.mx/porta1\\_v3/](https://www.ema.org.mx/porta1_v3/).



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

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

## 6. CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Parámetros	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.
Apariencia/Aspecto	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencido
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores y evidencia de plaga



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

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS**

### Harina de Maíz Nixtamalado

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

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
OLOR	Debe ser característico del producto y no presentar signos de rancidez u olor extraño.
APARENCIA/ ASPECTO	De forma granulosa con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M.-60 U.S.
SABOR	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.



## Características microbiológicas

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

- **Características fisicoquímicas**

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



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

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

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

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

- Características toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

### ADITIVOS

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

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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



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

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

# M

## MATERIA EXTRAÑA

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

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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

## REFERENCIAS

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



2. Norma Mexicana NMX-F-046-SCFI-2018 Harinas de Maíz Nixtamalizado
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario Vigente.

### Frijol Pinto en Grano

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

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



- **Características fisicoquímicas**

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

- **Características toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

# M

### MATERIA EXTRAÑA

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

# V

### VIDA DE ANAQUEL

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



## REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

### Pasta para Sopa Integral

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

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



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

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

\*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

- **Características Toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

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

### ADITIVOS

# C

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

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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



**Información adicional\*\***

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

\*\*Vitaminas y minerales.

# M

**MATERIA  
EXTRAÑA**

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

# V

**VIDA DE  
ANAQUEL**

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

## **REFERENCIAS**

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta- Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

## 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  $\beta$ -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).
- Características Sensoriales**

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



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

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



- **Características Toxicológicas**

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

## **GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**

# A

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

### **ADITIVOS**

# C

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

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

### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**



# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales

# M

## MATERIA EXTRAÑA

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

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

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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



## REFERENCIAS

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

### Lenteja en Grano

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



- **Características Sensoriales**

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas.
OLOR	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
APARENCIA/ASPECTO	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de .
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	Libre de sabores extraños o desagradables.

- **Características fisicoquímicas**

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



Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

**C**

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

**E**

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

**M**

### MATERIA EXTRAÑA

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



# V

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

## VIDA DE ANAQUEL

### REFERENCIAS

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia>
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

### Leche Descremada Ultrapasteurizada

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



- Características Sensoriales**

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

- Características Microbiológicas**

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

- Características Fisicoquímicas**

Características	Límites
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5
Densidad a 15° C (g/ml)	Mínimo 1,031
Contenido neto	1 L
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Mínimo 1.3 Máximo 1.7
Proteínas propias de la leche (g/L)	Mínimo 30
Caseína (g/L)	Mínimo 24



Solidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico ° C (°H)	Entre- 0,499 (-0,520) y - 0,529 (- 0,550)

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

## ADULTERACIÓN DE LA LECHE

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

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

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



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

• **Características Toxicológicas**

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

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

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

### ADITIVOS

# C

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

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

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

# E

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

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

### ENVASE Y EMBALAJE

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
<b>Grasas saturadas</b>	g



<b>Grasas trans</b>	mg
Hidratos de carbono	g
Azúcares	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	g
<b>Sodio</b>	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales

# M

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

## MATERIA EXTRAÑA

# V

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

## VIDA DE ANAQUEL

### REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.



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

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS**

### Huevo con Cascarón

- **Descripción:** Es aquel producto de figura ovoide, proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*), y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación. El huevo proveniente de otras aves será designado con el nombre del ave correspondiente.
- **Características Físicas**

Características	Especificación
Contenido Neto	1 kg
Cascarón	Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo.
Categoría	Extra



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

### ADITIVOS

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

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

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



# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

# M

## MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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



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

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

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

## REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-FF-127-SCFI-2016. Productos avícolas huevo fresco de gallina especificaciones y métodos de prueba.
3. Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.



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



**MANUAL DE ESPECIFICACIONES  
TÉCNICAS DE LOS INSUMOS PARA  
EL PROGRAMA DE ATENCIÓN  
ALIMENTARIA A PERSONAS EN  
SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD**

**MODALIDAD NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS, 11 MESES  
2025**



## **1. INTRODUCCIÓN**

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

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

Bajo esta vision y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2025, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estrategicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

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

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



mexicana, las normas mexicanas y reglamentos internacionales, con el fin de reducir riesgos de contaminación por agentes físicos, químicos y biológicos, resultado de la adulteración, o derivado de un manejo inapropiado de los insumos alimenticios.

## **2. REQUISITOS GENERALES**

### **SELECCIÓN**

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

### **ALMACENAMIENTO**

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



## TRANSPORTE

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

## ENTREGA

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

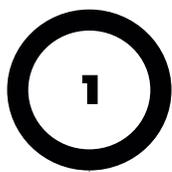


### **3. GENERALIDADES DEL ETIQUETADO**

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo.

Por lo cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>):



**Nombre o denominación  
del alimento o bebida  
no alcohólica**

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



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



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

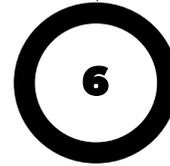
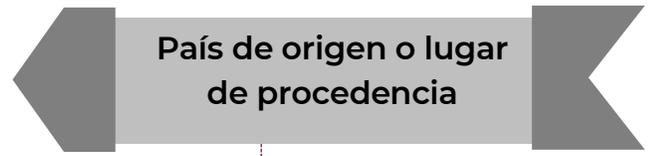
Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.



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



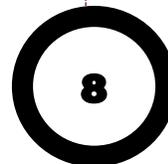
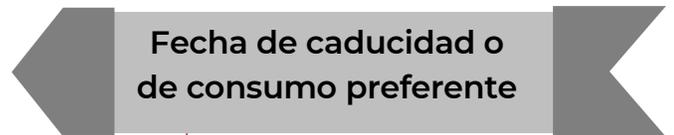
Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.



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

Debe cumplir con lo siguiente:

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





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

9

Presentación de información nutrimental

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

10

Declaración Nutrimental

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.

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.

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

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

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

Placa Institucional

11



**12**

Instrucciones de uso o preparación del producto

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

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.

Datos de contacto  
Del SNDIF

**13**

#### **4. LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN**

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

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



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

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

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

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

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

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

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



## **5. ANÁLISIS DE LABORATORIO**

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
  - La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.
  - Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y [https://www.ema.org.mx/portal\\_v3/](https://www.ema.org.mx/portal_v3/).



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

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

## 6. CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Parámetros	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.
Apariencia/Aspecto	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencido
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores y evidencia de plaga



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

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS**

### **Frijol Pinto en Grano**

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

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



- **Características fisicoquímicas**

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

- **Características toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

# M

### MATERIA EXTRAÑA

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

# V

### VIDA DE ANAQUEL

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



## REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

### Pasta para Sopa

- **Descripción:** Se define la pasta como el 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 la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum*, (también denominados, cristalinos).
- **Características Sensoriales**

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Característico del producto, amarillo.
ASPECTO	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.
OLOR	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables
SABOR	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables



- **Características microbiológicas**

Especificación	Límite máximo (%)
Hongos	100
Levaduras	100
Coliformes totales	<10
E. coli	Ausente

- **Características fisicoquímicas**

Especificación	Límite máximo (%)
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 12.5%
Proteína (Nx5.7)	Mínimo 11%
Cenizas	Máximo 1.1 %

- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC 2025. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

# A

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

## ADITIVOS



# C

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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

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



# M

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

## MATERIA EXTRAÑA

# V

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

## VIDA DE ANAQUEL

## REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



## Lenteja en Grano

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

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas.
OLOR	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
APARENCIA/ASPECTO	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	Libre de sabores extraños o desagradables.

- Características fisicoquímicas**

Especificación	Límite máximo (%)
<b>Contenido neto</b>	<b>1 kg</b>
<b>Humedad (%)</b>	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
<b>Impurezas y materia extraña</b>	
<b>Piedra</b>	0.25
<b>Otros</b>	0.05
<b>Total</b>	0.30
<b>Granos dañados</b>	
<b>Agente meteorológicos</b>	0.70
<b>Hongos</b>	0.20
<b>Insectos y roedores</b>	0.40
<b>Desarrollo germinal</b>	0.00



<b>Total</b>	1.30
<b>Variedades</b>	
<b>Contrastantes</b>	0.50
<b>Afines</b>	1.00
<b>Total</b>	1.50
<b>Granos defectuosos</b>	
<b>Partidos o quebrados</b>	0.80
<b>Manchados</b>	0.50
<b>Ampollados</b>	0.70
<b>Total</b>	2.00
<b>Presencia de plaga</b>	0.00
<b>Suma total</b>	5.10

- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

**C**

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

**E**

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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



# M

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

## MATERIA EXTRAÑA

# V

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

## VIDA DE ANAQUEL

### REFERENCIAS

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia>
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) - Especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

### 8. Arroz Entero

- **Descripción:** El arroz pulido es el grano de la especie *Oryza sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y



la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz; por lo que se requiere arroz entero pulido extra

- Características Sensoriales**

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

- Características fisicoquímicas**

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



Tamaño de grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm
Granos yesosos	0.05

- **Características Toxicológicas**

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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

**C**

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

**E**

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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



# M

## MATERIA EXTRAÑA

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

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

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

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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

## REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano-Cereales-Arroz Pulido (*Oryza Sativa L.*)-Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

## Leche Descremada Ultrapasteurizada

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

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

- Características Microbiológicas**

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



- **Características Fisicoquímicas**

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

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

## **ADULTERACIÓN DE LA LECHE**

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

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

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



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

• **Características Toxicológicas**

Inhibidores Bacterianos	Límite
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehido	Negativo
Antibioticos	Negativo
Contaminantes	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/ kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

### ADITIVOS

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

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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



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

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

\*\*Vitaminas y minerales

# M

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

## MATERIA EXTRAÑA

# V

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

## VIDA DE ANAQUEL

### REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados



lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ALIMENTOS PERECEDEROS**

### **Huevo con Cascarón**

- **Descripción:** Es aquel producto de figura ovoide, proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*), y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación. El huevo proveniente de otras aves será designado con el nombre del ave correspondiente.



- **Características Físicas**

Características	Especificación
Contenido Neto	1 kg
Cascarón	Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo.
Categoría	Extra

- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

### ADITIVOS

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

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

# M

### MATERIA EXTRAÑA

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

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

# V

### VIDA DE ANAQUEL

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



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

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

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

## REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-FF-127-SCFI-2016. Productos avícolas huevo fresco de gallina especificaciones y métodos de prueba.
3. Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.



5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.



**COLIMA**  
Gobierno del Estado

**DIF**  
ESTATAL COLIMA

DIRECCIÓN GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA



**MANUAL DE ESPECIFICACIONES  
TÉCNICAS DE LOS INSUMOS  
PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN  
ALIMENTARIA A PERSONAS  
EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA  
O DESASTRE  
2025**



## **1. INTRODUCCIÓN**

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

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

Bajo esta vision y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2025, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estrategicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

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

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



mexicana, las normas mexicanas y reglamentos internacionales, con el fin de reducir riesgos de contaminación por agentes físicos, químicos y biológicos, resultado de la adulteración, o derivado de un manejo inapropiado de los insumos alimenticios.

## **7. REQUISITOS GENERALES**

### **SELECCIÓN**

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

### **ALMACENAMIENTO**

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



## TRANSPORTE

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

## ENTREGA

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

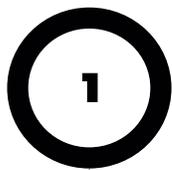


## **8. GENERALIDADES DEL ETIQUETADO**

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo.

Por lo cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>):



**Nombre o denominación  
del alimento o bebida  
no alcohólica**

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

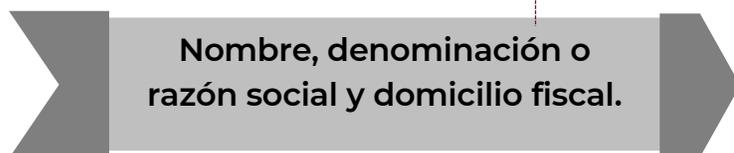


1. Debe ir encabezada o precedida por el Término “Ingredientes”.
2. Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.
3. Se tendrá declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden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



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

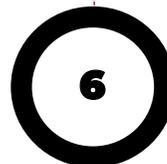
Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.



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



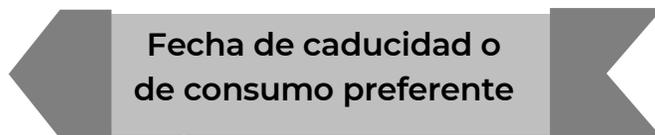
Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.



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

Debe cumplir con lo siguiente:

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





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

9

Presentación de información nutrimental

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

10

Declaración Nutrimental

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.

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.

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

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

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

Placa Institucional

11



**12**

Instrucciones de uso o preparación del producto

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

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.

Datos de contacto  
Del SNDIF

**13**

## **9. LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN**

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

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



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

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

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

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

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

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

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



## **10. ANÁLISIS DE LABORATORIO**

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

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
  - La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.
  - Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y [https://www.ema.org.mx/porta1\\_v3/](https://www.ema.org.mx/porta1_v3/).



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

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

## **II. CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO**

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Parámetros	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.
Apariencia/Aspecto	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencido
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores y evidencia de plaga



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

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTARIOS NO PERECEDEROS**

### Harina de Maíz Nixtamalado

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

- **Características Sensoriales**

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
OLOR	Debe ser característico del producto y no presentar signos de rancidez u olor extraño.
APARENCIA/ ASPECTO	De forma granulosa con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M.-60 U.S.
SABOR	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.



### Características microbiológicas

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

- **Características fisicoquímicas**

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



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

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

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

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

- Características toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

### ADITIVOS

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

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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



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

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

# M

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

## MATERIA EXTRAÑA

# V

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

## VIDA DE ANAQUEL

### REFERENCIAS

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



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

### Frijol Pinto en Grano

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

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



- **Características fisicoquímicas**

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

- **Características toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

# M

### MATERIA EXTRAÑA

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

# V

### VIDA DE ANAQUEL

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



## REFERENCIAS

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

### Atún de agua en hojuelas

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

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



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

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

- **Características Toxicológicas**

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

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# E

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
Azúcares	g



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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

# M

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

**MATERIA  
EXTRAÑA**

# V

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

**VIDA DE  
ANAQUEL**

## REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
3. Norma Mexicana NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retornables especificaciones.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
5. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.



7. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

### Pasta para Sopa Integral

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

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



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

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

\*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

- **Características Toxicológicas**

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

## **GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**



# A

## ADITIVOS

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

# C

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
Azúcares	g



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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

# M

## MATERIA EXTRAÑA

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

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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

## REFERENCIAS

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



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

## 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  $\beta$ -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).
- **Características Sensoriales**

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



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

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



- **Características Toxicológicas**

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

## **GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO**

# A

### **ADITIVOS**

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

# C

### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

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

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



# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales

# M

## MATERIA EXTRAÑA

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

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

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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



## REFERENCIAS

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

## Lenteja en Grano

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

Características Sensoriales	Descripción
COLOR	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas.
OLOR	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
APARENCIA/ASPECTO	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	Libre de sabores extraños o desagradables.



- **Características fisicoquímicas**

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

- **Características Toxicológicas**

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



## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

# E

### ENVASE Y EMBALAJE

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

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

# M

### MATERIA EXTRAÑA

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

# V

### VIDA DE ANAQUEL

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



## REFERENCIAS

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia>
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) - Especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

## Leche Descremada Ultrapasteurizada

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

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



- **Características Microbiológicas**

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

- **Características Fisicoquímicas**

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

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

## **ADULTERACIÓN DE LA LECHE**

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



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

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

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

- Características Toxicológicas**

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



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

## GENERALIDADES CLAVE EN EL ETIQUETADO

# A

### ADITIVOS

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

# C

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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



# E

## ENVASE Y EMBALAJE

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

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

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales

# M

## MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

# V

## VIDA DE ANAQUEL

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



## REFERENCIAS

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
1. Fornaris, G. (2012). Conjunto Tecnológico para la Producción de cebolla. Clasificación, empaque y almacenamiento. *Estación Experimental Agrícola*. <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/03/13.-CEBOLLA-CLASIFICACION-EMPAQUE-Y-ALMACENAMIENTO-G.-Fornaris-v2012.pdf>
2. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
3. Fornaris, G. (2012). Conjunto tecnológico para la producción de cebolla. Clasificación, empaque y almacenamiento. Estación Experimental Agrícola. <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/03/13.-CEBOLLA-CLASIFICACION-EMPAQUE-Y-ALMACENAMIENTO-G.-Fornaris-v2012.pdf>
4. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
5. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de siembras y Cosecha. [https://nube.siap.gob.mx/avance\\_agricola/](https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/) Fecha de consulta: abril 2022.



## ANEXO 3 PROPUESTA ECONÓMICA

Partida	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario Impuestos incluidos	Precio total Impuestos incluidos
<b>Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1000 días</b>				
<b>1. Canasta alimentaria para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia</b>	Dotación	3,520		
<b>2. Canasta alimentaria para lactantes de 6 a 24 meses de edad</b>	Dotación	4,345		
<b>Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad</b>				
<b>3. Canasta alimentaria para personas que se encuentren en situación de carencia alimentaria o desnutrición</b>	Dotación	6,391		
<b>4. Canasta alimentaria para niñas y niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados</b>	Dotación	2,871		
<b>Programa Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre</b>				
<b>5. Programa Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre</b>	Dotación	1,000		
<b>TOTAL PAQUETE "CANASTAS ALIMENTARIAS"</b>				<b>\$</b>



Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios ofertados, guardan relación con la propuesta técnica presentada por mi representada

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA**

**ANEXO 4**

**DOMICILIOS DE ENTREGA**

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA
<b>ARMERÍA</b>	SINALOA No. 32	C.P Anel Libett Martinez Zuñiga	De 08:00 a 13:00 hrs
<b>COLIMA</b>	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESÚS CARRANZA	Lic. Norma Patricia Uribe Alvarado	De 08:00 a 13:00 hrs
<b>COMALA</b>	PROGRESO #51 COL. CENTRO	Lic. Alma Delia Ricardo Zúñiga	De 08:00 a 13:00 hrs
<b>COQUIMATLÁN</b>	MOCTEZUMA #45 COLONIA CENTRO	Lic. Hugo Adrián Cárdenas Gutiérrez	De 08:00 a 13:00 hrs
<b>CUAUHTÉMOC</b>	HIDALGO #8	C. Rafael Sepúlveda Rodríguez	De 08:00 a 13:00 hrs
<b>IXTLAHUACÁN</b>	NEZAHUALCOYOTL ESQ CON NICOLAS BRAVO S/N	Lic. Christopher de Jesús Ramos Brizuela	De 08:00 a 13:00 hrs
<b>MANZANILLO</b>	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	Licda. Zalia María Gutiérrez Verduzco	De 08:00 a 13:00 hrs
<b>MINATITLÁN</b>	CORREGIDORA #17	C. Dinora Luciden Anguiano Jiménez	De 08:00 a 13:00 hrs
<b>TECOMÁN</b>	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	C. Pedro Sandoval Torres	De 08:00 a 13:00 hrs
<b>VILLA DE ÁLVAREZ</b>	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	Maestra Martha Yadira Martínez Díaz	De 08:00 a 13:00 hrs



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

## ANEXO 5

### CALENDARIO DE ENTREGA 2025

MUNICIPIOS/MES	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
<b>ARMERÍA</b>	Lunes 17 de febrero	Lunes 17 de marzo	Lunes 21 de abril	Lunes 19 de mayo	Lunes 16 de junio
<b>MANZANILLO</b>	Lunes 17 de febrero	Lunes 17 de marzo	Lunes 21 de abril	Lunes 19 de mayo	Lunes 16 de junio
<b>TECOMÁN</b>	Martes 18 de febrero	Martes 18 de marzo	Martes 22 de abril	Martes 20 de mayo	Martes 17 de junio
<b>IXTLAHUACÁN</b>	Martes 18 de febrero	Martes 18 de marzo	Martes 22 de abril	Martes 20 de mayo	Martes 17 de junio
<b>COLIMA</b>	Miércoles 19 de febrero	Miércoles 19 de marzo	Miércoles 23 de abril	Miércoles 21 de mayo	Miércoles 18 de junio
<b>COQUIMATLÁN</b>	Miércoles 19 de febrero	Miércoles 19 de marzo	Miércoles 23 de abril	Miércoles 21 de mayo	Miércoles 18 de junio
<b>MINATITLÁN</b>	Lunes 24 de febrero	Lunes 24 de marzo	Lunes 28 de abril	Lunes 26 de mayo	Lunes 23 de junio
<b>VILLA DE ÁLVAREZ</b>	Lunes 24 de febrero	Lunes 24 de marzo	Lunes 28 de abril	Lunes 26 de mayo	Lunes 23 de junio
<b>COMALA</b>	Martes 25 de febrero	Martes 25 de marzo	Martes 29 de abril	Martes 27 de mayo	Martes 24 de junio
<b>CUAUHTÉMOC</b>	Martes 25 de febrero	Martes 25 de marzo	Martes 29 de abril	Martes 27 de mayo	Martes 24 de junio

MUNICIPIOS/MES	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
<b>ARMERÍA</b>	Lunes 21 de julio	Lunes 18 de agosto	Lunes 22 de septiembre	Lunes 20 de octubre	Lunes 17 de noviembre	Lunes 01 de diciembre
<b>MANZANILLO</b>	Lunes 21 de julio	Lunes 18 de agosto	Lunes 22 de septiembre	Lunes 20 de octubre	Lunes 17 de noviembre	Lunes 01 de diciembre
<b>TECOMÁN</b>	Martes 22 de julio	Martes 19 de agosto	Martes 23 de septiembre	Martes 21 de octubre	Martes 18 de noviembre	Martes 02 de diciembre
<b>IXTLAHUACÁN</b>	Martes 22 de julio	Martes 19 de agosto	Martes 23 de septiembre	Martes 21 de octubre	Martes 18 de noviembre	Martes 02 de diciembre
<b>COLIMA</b>	Miércoles 23 de julio	Miércoles 20 de agosto	Miércoles 24 de septiembre	Miércoles 22 de octubre	Miércoles 19 de noviembre	Miércoles 03 de diciembre
<b>COQUIMATLÁN</b>	Miércoles 23 de julio	Miércoles 20 de agosto	Miércoles 24 de septiembre	Miércoles 22 de octubre	Miércoles 19 de noviembre	Miércoles 03 de diciembre
<b>MINATITLÁN</b>	Lunes 28 de julio	Lunes 25 de agosto	Lunes 29 de septiembre	Lunes 27 de octubre	Lunes 24 de noviembre	Lunes 08 de diciembre



<b>VILLA DE ÁLVAREZ</b>	Lunes 28 de julio	Lunes 25 de agosto	Lunes 29 de septiembre	Lunes 27 de octubre	Lunes 24 de noviembre	Lunes 08 de diciembre
<b>COMALA</b>	Martes 29 de julio	Martes 26 de agosto	Martes 30 de septiembre	Martes 28 de octubre	Martes 25 de noviembre	Martes 09 de diciembre
<b>CUAUHTÉMOC</b>	Martes 29 de julio	Martes 26 de agosto	Martes 30 de septiembre	Martes 28 de octubre	Martes 25 de noviembre	Martes 09 de diciembre

## ANEXO 6 (PUNTO 3.2)

### FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR

Yo, \_\_\_(nombre)\_, manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados y que cuento con facultades suficientes **para comprometer a mi representada** a través de la propuesta en la presente **Licitación Pública Nacional N° 06002-DIF02-25**, a nombre y representación de: \_(nombre de la persona física o moral).

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

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



Nombre, número, y circunscripción del Notario o  
Fedatario Público que la protocolizó:

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

**ANEXO 7 (punto 3.3)**  
**CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES**  
(Aplica para Personas Físicas y Morales)

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

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

Por este conducto le manifiesto a usted que el suscrito y en mi calidad de (licitante o apoderado) de la empresa (Persona Física o Moral) con relación a la Licitación Pública **No. 06002-DIF02-25 PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, he leído íntegramente el contenido de las bases y aceptamos participar en esta licitación conforme a éstas, respetando y cumpliendo íntegramente el contenido de las mismas, así mismo para los efectos que surtan en caso de adjudicación.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD



## **ANEXO 8 (punto 3.4)**

### **DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD**

**LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCION  
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA

**PRESENTE.**

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

En relación a la Licitación Pública de carácter nacional **No. 06002-DIF02-25 ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA**, el que suscribe (concurante o apoderado) en mi carácter de \_\_\_\_\_ a nombre de \_\_\_\_\_ (Persona física o moral) me permito manifestar lo siguiente:

Declaro bajo protesta de decir verdad y con la representación legal que ostento, que esta \_\_\_\_\_ (Persona Física o Moral) al igual que sus asociados por sí mismos o través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes. Así mismo que tampoco desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público y en caso de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés tal como lo establece la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.



---

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

## **ANEXO 9 (punto 3.5)**

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

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

Fecha:

\_\_\_\_\_

En relación a la Licitación Pública No. **No. 06002-DIF02-25 PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA** el que suscribe \_\_\_\_\_ en mi carácter de \_\_\_\_\_ a nombre de \_\_\_\_\_ (persona física o moral) me permito manifestar lo siguiente:

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

---

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



## **ANEXO 10 (Punto 3.6)**

### **CARTA DE GARANTÍA DE BIENES**

(Lugar y Fecha de Expedición).

**LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCION  
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA

**PRESENTE.**

**P R E S E N T E .**

EL QUE SUSCRIBE \_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_,  
MANIFIESTA QUE EN CASO DE QUE A MI REPRESENTADA LE SEA ADJUDICADO EL  
CONTRATO DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE LA **LICITACIÓN PÚBLICA  
NACIONAL No. 06002-DIF02-25 ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS  
PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA** ME COMPROMETO A  
ENTREGAR LOS PRODUCTOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO CON LAS  
CARACTERISTICAS SEÑALADAS EN EL ANEXO 1 Y 2 GARANTIZANDO TODOS LOS BIENES  
LICITADOS CONTRA LA CADUCIDAD, MAL ESTADO, DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O  
PRODUCCIÓN EN LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS POR LO MENOS 30 DÍAS DESPUÉS  
DE HABERSE RECIBIDO EN EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA  
FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA.

**A T E N T A M E N T E**

Nombre de la empresa o persona física

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.



**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 11 (Punto 3.12)**  
**GIRO U OBJETO SOCIAL**

**LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCION  
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA

**PRESENTE.**

**P R E S E N T E .**

(Lugar y Fecha de Expedición)

El que suscribe \_\_\_\_\_  
representante legal de la empresa \_\_\_\_\_, manifiesto  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada cuenta con el Giro u Objeto  
Social y que las **actividades comerciales** o **profesionales** de la misma están  
**relacionadas con los bienes o servicios** objeto de la presente licitación para  
proporcionar los bienes y/o servicios objeto de la presente Licitación Pública Nacional **No.**  
**06002-DIF02-25 ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS**  
**PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA** SOLICITADOS POR EL SISTEMA PARA EL  
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



## **ANEXO 12** **ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS CONJUNTAS**

**LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCION  
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA

**PRESENTE.**

(Lugar y Fecha de Expedición)

El que suscribe \_\_\_\_\_  
representante legal de la empresa \_\_\_\_\_, para la  
Licitación Pública Nacional **No. No. 06002-DIF02-25 ADQUISICIÓN DE CANASTAS  
ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA,  
SOLICITADOS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA  
FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR  
VERDAD** la imposibilidad de presentar propuesta de manera individual, realizándolo a  
través de propuesta conjunta.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



## **ANEXO 13** **TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES**

(Lugar y Fecha de Expedición).

**LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCION  
GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA

**PRESENTE.**

EL QUE SUSCRIBE \_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_,  
ENTERADO(A) DE LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL ARTÍCULO 29 DE LA LEY DE  
TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y LOS DEMÁS RELATIVOS DEL  
MISMO ORDENAMIENTO LEGAL, LA LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y LOS  
LINEAMIENTOS TÉCNICOS GENERALES PARA LA PUBLICACIÓN, HOMOLOGACIÓN Y  
ESTANDARIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL  
TITULO QUINTO Y EN LA FRACCIÓN IV DEL ARTÍCULO 31 DE LA LEY GENERAL DE  
TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA QUE DEBEN DIFUNDIR LOS  
SUJETOS OBLIGADOS EN LOS PORTALES DE INTERNET Y EN LA PLATAFORMA NACIONAL  
DE TRANSPARENCIA, MANIFIESTO MI CONFORMIDAD EN EL TRATAMIENTO PÚBLICO DE  
LO LOS DATOS PERSONALES Y/O DE MI REPRESENTADA QUE EL SISTEMA PARA EL  
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA COMO SUJETO  
OBLIGADO Y CUMPLIENDO LAS LEYES, REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES LEGALES  
REALICE DE TODOS LOS ACTOS DE LA PRESENTE LICITACIÓN, ASÍ COMO DE LOS  
ACTOS JURÍDICOS QUE DE ELLA SE DERIVEN.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



## **ANEXO 14**

### **MODELO DEL CONTRATO**

**CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS** QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA \_\_\_\_\_, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR \_\_\_\_\_, QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "**DIF ESTATAL**"; Y POR LA OTRA PARTE, \_\_\_\_\_, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "**EL PROVEEDOR**", Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "**LAS PARTES**". ACTO QUE CELEBRAN AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

#### **ANTECEDENTES**

**PRIMERO:** Con fecha \_\_\_\_\_, "**DIF ESTATAL**" publicó en el Periódico Oficial "El Estado de Colima" la convocatoria para la Licitación Pública Nacional con carácter presencial \_\_\_\_\_ para la adquisición de insumos alimentarios para el programa de \_\_\_\_\_, por el periodo de \_\_\_\_\_.

**SEGUNDO:** Como resultado del proceso de licitación antes mencionado, \_\_\_\_\_ resultó ser la concursante ganadora, tal como consta en el acta correspondiente al fallo de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. de fecha \_\_\_\_\_ de 2025.

**TERCERO:** En las bases de la Licitación Pública ya referida, se estableció que el licitante adjudicado debería acudir a las oficinas de la Dirección de Asistencia Jurídica del DIF Estatal, para la celebración del contrato correspondiente.

**CUARTO:** En este sentido, los bienes objeto material de la licitación señalada en supra líneas serán destinadas a el Programa \_\_\_\_\_.

**QUINTO:** Que de conformidad al presupuesto de egresos aprobado para el ejercicio fiscal 2025 y en relación con la partida destinada para este Organismo Público Descentralizado, es procedente formalizar la adquisición de los insumos a los que se hace referencia en el presente instrumento legal. Es de mencionar que, por existir suficiencia presupuestaria, las erogaciones que esta Dependencia efectúe con motivo del cumplimiento de las obligaciones contractuales aquí



contenidas, se harán con cargo a la partida específica identificada como "Alimentación en Hospitales, Albergues y Guarderías", la cual será cubierta con recurso federal del ramo 33.

## 12. D E C L A R A C I O N E S

**I.- "DIF ESTATAL"** por conducto de su representante legal declara:

**I.1.** Es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, creado mediante la abrogada Ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social de Colima, cuyo Decreto número 48, expedido por el Poder Legislativo del Gobierno del Estado, se publicó en el Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Colima, con fecha 30 de julio del año 1977; la referida personalidad, consta en el artículo 56 de la vigente Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, mediante Decreto 587, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Colima, con fecha del 1° de septiembre del año 2012.

**I.2.** Funge como organismo regulador de la asistencia social, cuyos objetivos principales son la promoción y prestación de servicios de asistencia social, la interrelación sistemática con instituciones públicas y privadas, para la ejecución de acciones en esta materia, así como las demás acciones que establezca la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, y el resto de disposiciones legales aplicables.

**I.3.** La \_\_\_\_\_, manifiesta que actualmente se desempeña como Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), se identifica con credencial de elector con Código Identificador de Credencial \_\_\_\_\_, expedida por el Instituto Nacional Electoral y acredita su personalidad con el nombramiento expedido por la C. Gobernadora Constitucional del Estado de Colima, con fecha \_\_\_\_\_, por lo que con fundamento en las fracciones **VII, VIII y IX** del artículo **73** de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, cuenta con las facultades para suscribir el presente contrato, manifestando que las mismas no le han sido limitadas, modificadas o revocadas en forma alguna.

**I.4.** Señala como domicilio legal el ubicado en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078, que el Registro Federal de Contribuyentes de su representada es **SED7707304N6**, lo cual acredita con copia de su cédula de identificación fiscal, y cuenta con números telefónicos donde puede ser localizada 312 316 31 00 y 312 316 31 01.

**I.5.** Que de conformidad con el artículo **60** fracción **V** de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima; el DIF Estatal tiene dentro de sus objetivos primordiales, la orientación nutricional y la prestación de programas alimentarios complementarios a personas en situación de vulnerabilidad, con sentido de corresponsabilidad, dirigidos a la población más vulnerable del Estado;



siendo por lo anterior que se requiere la adquisición de insumos alimentarios, para aplicarse en los Programas \_\_\_\_\_, por un periodo \_\_\_\_\_, los cuales tienen como objetivo la \_\_\_\_\_ por una situación de vulnerabilidad.

**I.6** La \_\_\_\_\_, en su carácter de Directora de Sistemas Municipales, Alimentación Y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 65 fracción III de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el numeral 1, inciso c, de la fracción II, del artículo 4, 79, 80 y 81 del Reglamento Interior del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

**I.7.** El \_\_\_\_\_, en carácter de Director de Asistencia Jurídica del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el artículo 58 del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

**I.8.** Que realiza el presente contrato con recursos federales del ramo 33, con base en la autorización presupuestal para el ejercicio fiscal 2025, publicada en el Diario Oficial de la Federación, y mediante el proceso de Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. \_\_\_\_\_ para la adquisición de insumos alimentarios para el Programa \_\_\_\_\_, por un periodo de \_\_\_\_\_ de 2025.

Que "**DIF ESTATAL**" con el objeto de cumplir con el presupuesto de egresos de la federación para el ejercicio fiscal 2025, celebra el presente instrumento con el objeto de ejercer adecuadamente el recurso proveniente del ramo 33, del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM), y que el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia coordina a nivel nacional la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) 2025, cuyo propósito es contribuir a la seguridad alimentaria de la población atendida, mediante la implementación de programas alimentarios con esquemas de calidad nutricia, acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos. Con ello, el Sistema Nacional DIF busca promover una alimentación correcta en individuos, familias y comunidades en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, a través de la entrega de apoyos alimentarios en el contexto de salud y alimentación actual, con perspectiva familiar y comunitaria, regional, de género y como apoyo a la seguridad alimentaria en el hogar y la familia.

La integración de los apoyos distribuidos entre la población beneficiaria a través de los Programas, tienen como sustento los Criterios de Calidad Nutricia contenidos



en los Lineamientos de la EIASADC, en relación con las características de una alimentación correcta, de acuerdo con la *NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.*

**II. DECLARA "EL PROVEEDOR":**

**II.1. "EL PROVEEDOR"** se identifica con \_\_\_\_\_, tal como lo acredita con su constancia de inscripción al Registro Federal de Contribuyentes, que se anexa al presente contrato. Así mismo, manifiesta bajo protesta de decir verdad que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales

**II.2.** Señala que para el cumplimiento de este contrato no es necesario contar con autorización para la ejecución del mismo.

**II.3.** Su domicilio se encuentra ubicado en \_\_\_\_\_ y Código Postal \_\_\_\_\_, con número de Registro Federal de Contribuyentes \_\_\_\_\_ y número telefónico \_\_\_\_\_.

**II.4.** Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que establece el artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

**II.5.** Conoce el contenido y los requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima y su reglamento, a los cuales se sujeta el presente contrato.

**II.6.** Tiene capacidad jurídica para contratar y reúne las condiciones técnicas y económicas para obligarse a la adquisición y suministro objeto de este contrato, y dispone de la organización y elementos suficientes para tal objeto.

Una vez reconocida plenamente la personalidad y capacidad jurídica con que comparecen "**LAS PARTES**", manifiestan que es su voluntad celebrar el presente acto jurídico, para lo cual están de acuerdo de sujetarse a las siguientes:

**13.**

**14.**

**C L Á U S U L A S**

**PRIMERA. OBJETO.**

"**LAS PARTES**" celebran el presente contrato con el propósito de que "**EL PROVEEDOR**" suministre y distribuya durante el periodo comprendido de \_\_\_\_\_ 2025; insumos alimentarios para el Programa \_\_\_\_\_, en lo sucesivo referidos como "**LOS INSUMOS**", con las especificaciones y cantidades establecidas en el **Anexo**



\_\_\_\_\_del presente contrato. los cuáles serán distribuidos en los diez municipios del Estado de Colima, de conformidad **Anexo** \_\_\_\_\_.

## **SEGUNDA. FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN.**

La entrega de **"LOS INSUMOS"** será a cuenta de **"EL PROVEEDOR"** en los diez municipios del Estado de Colima, de conformidad al calendario distribución señalado en el **Anexo** \_\_\_\_ del contrato, sin ningún costo o gasto adicional para **"DIF ESTATAL"** y a total satisfacción de éste. **"LAS PARTES"** manifiestan su conformidad para que en todo lo que no se encuentre expresamente previsto en el presente contrato, se sujetarán a las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en las bases de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. \_\_\_\_\_, así como a lo señalado en los **Anexos** \_\_\_\_\_del presente instrumento jurídico.

**"LOS INSUMOS"** serán entregados con la más alta calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, frescas, sin vicios ocultos y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.

**"DIF ESTATAL"** podrá rechazar **"LOS INSUMOS"**, cuando no cumplan con las características señaladas en el **Anexo** \_\_\_\_\_ del presente contrato y **"EL PROVEEDOR"** deberá sustituirlos en un plazo no mayor de 5 (cinco) días naturales contados a partir de la fecha de la devolución de los insumos defectuosos, en mal estado o incumplimiento a las características señaladas en el anexo antes referido.

En caso de que los **"LOS INSUMOS"** ya hubieren sido consumidos por los beneficiarios, **"EL PROVEEDOR"** tendrá que reponer a **"DIF ESTATAL"** la totalidad de los mismos que no cumplieron conforme a lo solicitado en el presente contrato. **"DIF ESTATAL"** no reconocerá para su pago respectivo, las entregas realizadas en lugares y cantidades distintas a las que se señalen en los **Anexos** \_\_\_\_\_ del presente instrumento.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** no pueda seguir suministrando los insumos con las marcas establecidas en el **Anexo** \_\_\_\_, deberá informarlo por escrito a **"DIF ESTATAL"** en un plazo no mayor de 72 (setenta y dos) horas, para que este tome las medidas conducentes.

## **TERCERA. DE LOS RESPONSABLES OPERATIVOS.**

Para la correcta coordinación, cumplimiento, seguimiento, ejecución, control y evaluación de las actividades y compromisos adquiridos con motivo de la suscripción de este contrato, **"LAS PARTES"** designan como responsables operativos a las siguientes personas:

- Por **"DIF ESTATAL"**:
- Por **"EL PROVEEDOR"**:



Las responsables operativas designadas estarán en constante comunicación para generar reportes y autorizar cargas fuera de horario, en caso de ser necesario (disponible por teléfono las 24 horas del día, los 365 días del año).

#### **CUARTA. MANEJO Y CONSERVACIÓN DE "LOS INSUMOS".**

"EL PROVEEDOR" se obliga a entregar "LOS INSUMOS" en las mejores condiciones de integridad, sanidad y manejo, así como observando las especificaciones de calidad señaladas en el **Anexo** \_\_\_\_ del presente instrumento, siendo responsabilidad de "EL PROVEEDOR" que dichos insumos cumplan con los estándares de calidad establecidos en la normatividad nacional aplicable y en las bases de la licitación pública multicitada.

El tipo de transporte debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos alimentarios de acuerdo con la norma \_\_\_\_\_. Así mismo, los seguros por riesgos, fletes y gastos de conservación de los productos, correrán por cuenta y riesgo de "EL PROVEEDOR" sin costo adicional para "DIF ESTATAL", incluyendo la descarga de los insumos solicitados en los domicilios indicados en el **Anexo** \_\_\_\_\_ del presente instrumento, por lo que deberá observar todas las medidas de seguridad que considere necesarias para su transportación y descarga en los lugares indicados de los diez municipios del Estado.

#### **QUINTA. PRECIO DE "LOS INSUMOS".**

El precio por el \_\_\_\_\_ de "LOS INSUMOS" correspondiente al \_\_\_\_\_, de conformidad a las especificaciones técnicas señaladas en el **Anexo** \_\_\_\_\_ del presente contrato es por la cantidad de \$ \_\_\_\_\_.

Por lo anterior, el monto **mínimo** por "LOS INSUMOS" correspondiente al \_\_\_\_\_ es por la cantidad de \$ \_\_\_\_\_; y el monto **máximo** total es por la cantidad de \$ \_\_\_\_\_; los cuales incluyen impuestos. Dichos precios se mantendrán fijos durante la vigencia del presente instrumento.

#### **SEXTA. FORMA DE PAGO.**

El "DIF ESTATAL" se obliga a pagar a "EL PROVEEDOR" adjudicada a los 30 (treinta) días naturales siguientes de haber presentado los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet (C.F.D.I.) mensuales correspondientes a la salida de almacén de la semana cubierta de conformidad a la distribución realizada, conforme a lo señalado en el **Anexo** \_\_\_\_\_ del presente instrumento, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades, se procederá al pago del comprobante correspondiente al mes calendario (según sea el caso).



La supervisión de la entrega recepción de **"LOS INSUMOS"**, objeto del presente contrato, será a cargo de la responsable operativa señalada en la cláusula tercera del presente instrumento, quienes deberán otorgar el visto bueno del proceso de entrega/recepción para efecto de proceder con el pago o bien subsanar las deficiencias en la entrega, según sea el caso.

Los pagos correspondientes se realizarán mediante transferencia electrónica a la cuenta número \_\_\_\_\_, con CLABE interbancaria número \_\_\_\_\_ del Banco \_\_\_\_\_ a nombre de \_\_\_\_\_, reservándose **"EL PROVEEDOR"** su derecho de designar otra u otras cuentas para ello, lo cual notificará al **"DIF ESTATAL"** con la debida oportunidad.

#### **SÉPTIMA. EXPEDICIÓN DE COMPROBANTES FISCALES.**

**"EL PROVEEDOR"** se obliga a expedir los comprobantes fiscales correspondientes a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), y hacer entrega de la misma en las oficinas del Departamento de Control Presupuestal de DIF Estatal, ubicado en el primer piso del edificio de Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, con domicilio en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, en Colima, Colima; y de igual manera a través de medio electrónico en la dirección de correo \_\_\_\_\_, mismos que deberán reunir todos los requisitos fiscales exigidos por la Ley. Los comprobantes fiscales que emita **"EL PROVEEDOR"** deberán apegarse a lo establecido en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación y deberán indicar el periodo de consumo al que pertenece, así como el total de **"LOS INSUMOS"** suministrados.

#### **OCTAVA. PENALIZACIÓN.**

**"EL PROVEEDOR"** se obliga a aceptar la devolución y repondrá, sin costo extra para el **"DIF ESTATAL"**, **"LOS INSUMOS"** que no cumplan con lo solicitado en las bases de licitación, el presente documento y su **Anexo** \_\_\_\_\_, o se presenten en condiciones inadecuadas, con vicios ocultos, y/o sin la marca contratada, así como en caso de que **"LOS INSUMOS"** al momento de consumirse causen algún daño en la salud o la muerte de alguno de los beneficiarios.

Para tal efecto, el **"DIF ESTATAL"** se compromete a informar por escrito o por vía electrónica a la dirección de correo electrónico \_\_\_\_\_ dicha situación a **"EL PROVEEDOR"**, en un término no mayor a setenta y dos horas (72) contadas a partir del arribo de **"LOS INSUMOS"** en piso, para que realice la reposición de aquellos que hubieren resultado en mal estado, en un término igual de setenta y dos horas (72) a partir del día de la notificación.

Así mismo, **"LAS PARTES"** acuerdan que en caso de demora en la entrega de **"LOS INSUMOS"** en las fechas señaladas en el **Anexo** \_\_\_\_\_ del presente contrato, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías



recibidas con retraso, mientras este incumplimiento dure, pasados 30 (treinta) días naturales se procederá a la rescisión del contrato y se hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo; por lo que dichas penas no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento del contrato, motivo por el cual **"EL PROVEEDOR"** se obliga a pagar a **"DIF ESTATAL"** por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, en Moneda Nacional y eliminando centavos, por lo que en su caso, la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente y deberá realizar el pago de la pena convencional a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, en el momento de la entrega de **"LOS INSUMOS"** en el lugar y con la persona señalada por **"DIF ESTATAL"**.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones de **"EL PROVEEDOR"** no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión del mismo, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los bienes.

De igual forma, **"LAS PARTES"** acuerdan que en caso de que el consumo de **"LOS INSUMOS"** entregados causen la muerte o el menoscabo de la salud de los beneficiarios de los programas que **"DIF ESTATAL"** tiene a su cargo, **"EL PROVEEDOR"** tiene la obligación moral y legal de aceptar las consecuencias del hecho, esto lleva implícito reparar e indemnizar los perjuicios causados a **"DIF ESTATAL"** y/o en su caso a los terceros perjudicados, por los que éste deba responder, conforme a la legislación aplicable en materia de responsabilidad civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos, por hechos u omisiones culposos, no dolosos ocurridos durante la vigencia del presente contrato, motivos por los que **"EL PROVEEDOR"** se obliga a pagar a **"DIF ESTATAL"** y/o en su caso a los terceros perjudicados, por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, que determine la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal por escrito y deberá realizar el pago a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, durante las setenta y dos horas (72) posteriores a las que **"DIF ESTATAL"** le notifique.

Aunando a lo anterior, el **"DIF ESTATAL"** se reserva el derecho de emprender otras acciones legales por concepto de daños y perjuicios generados por el eventual incumplimiento de **"EL PROVEEDOR"**.

#### **NOVENA. GARANTÍA DE BUEN CUMPLIMIENTO.**

De conformidad con lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, **"EL PROVEEDOR"** deberá exhibir una fianza expedida por una institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por el 10% del monto total máximo adjudicado, antes de impuestos, como garantía de buen cumplimiento del



contrato, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. Dicha garantía será para asegurar que **"LOS INSUMOS"** adjudicados cumplan invariablemente con lo solicitado por **"DIF ESTATAL"**. La garantía de cumplimiento deberá ser entregada dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del mismo, debiendo contener en su texto las siguientes manifestaciones:

- a) Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato por parte del proveedor adjudicado, del procedimiento de licitación pública nacional número \_\_\_\_\_.
- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de los bienes, solicitados en el ANEXO TÉCNICO \_\_\_\_\_ y el contrato respectivo, es decir al término del plazo del contrato. Además, deberá contener lo siguiente: "Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor en los casos en que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones."
- c) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido en el inciso anterior por cualquier causa, deberá contener los endosos correspondientes y prorrogados su vigencia por el tiempo que sea necesario.
- d) Acorde con lo establecido la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del proveedor adjudicado.

Deberá contener, además, expresamente, los siguientes textos:

- a) "La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida".
- b) "Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, con la manifestación de haber recibido satisfactoriamente los bienes solicitados en el Anexo \_\_\_\_\_ Técnico."

El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

#### **DÉCIMA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.**



De conformidad con lo establecido en el punto 5 de las bases de la Licitación, **"EL PROVEEDOR"** deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada en la legislación aplicable en materia de Responsabilidad Civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos y demás legislación aplicable, por un importe mínimo equivalente al 20% del importe total del contrato antes de impuestos, tomando como base el monto máximo total adjudicado, para cubrir el menoscabo de la salud o la muerte que el consumo de **"LOS INSUMOS"** pudiera provocar a los beneficiarios de los programas a cargo del **"DIF ESTATAL"**.

Dicha garantía será para asegurar que **"EL PROVEEDOR"** responda ante **"DIF ESTATAL"** por hechos u omisiones culposas, no dolosas ocurridos durante el consumo de **"LOS INSUMOS"** suministrados. El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

#### **DÉCIMA PRIMERA. MODIFICACIONES AL CONTRATO.**

El presente contrato podrá ser modificado total o parcialmente en su contenido, siempre y cuando exista consentimiento por escrito de **"LAS PARTES"** y el mismo se encuentre vigente, por lo que en este acto **"LAS PARTES"** manifiestan su conformidad respecto a que podrán acordar el incremento del monto del contrato o cantidad de los bienes adjudicados, siempre y cuando la modificación de que se trate, se realice dentro de los doce meses posteriores a la firma del presente contrato, que éste se encuentre vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

**"EL PROVEEDOR"** será responsable de cualquier violación de marcas, registros o derechos de autor que se originen con motivo del producto que suministre con relación al presente contrato, por lo cual obligará a sus proveedores a responder por cualquier daño y responsabilidad jurídica que pudiera darse en contra del **"DIF ESTATAL"** por parte de un tercero, con relación a los derechos de propiedad industrial y derechos de autoría.

#### **DÉCIMA SEGUNDA. VIGENCIA.**

El presente contrato tendrá vigencia a partir del \_\_\_\_\_ hasta \_\_\_\_ del año 2025, y/o hasta que se cumpla el objeto del mismo.

#### **DÉCIMA TERCERA. CESIÓN DE DERECHOS.**

Los derechos y obligaciones del presente contrato, no podrán ser cedidos, vendidos, traspasados, enajenados o donados a terceros, salvo solicitud expresa y por escrito de **"EL PROVEEDOR"**, para lo cual se formalizará un contrato modificatorio al presente.



## 1. DÉCIMA CUARTA. RESCISIÓN Y TERMINACIÓN ANTICIPADA.

"**LAS PARTES**" están de acuerdo, que en caso de incumplimiento de cualesquiera de las cláusulas del presente contrato, o en caso de que "**EL PROVEEDOR**" no entregue los insumos objeto del presente contrato en el tiempo y condiciones requeridas por "**DIF ESTATAL**", este contrato será rescindido sin previa declaración judicial, bastando para ello que se notifique personalmente por escrito y ante dos testigos, quedando sin derecho "**EL PROVEEDOR**" de exigir el cumplimiento forzoso del presente instrumento. El mismo procedimiento será aplicable en el supuesto de que el "**DIF ESTATAL**" incumpla con cualquiera de las cláusulas del presente contrato.

El presente contrato podrá darse por terminado anticipadamente cuando se actualice alguno de los supuestos siguientes:

- a) Cuando ocurran razones de interés general público;
- b) Existan causas justificadas que extingan la necesidad de requerir "**LOS INSUMOS**" objeto del presente instrumento;
- c) Se demuestre fehacientemente que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones, se ocasionaría un daño o perjuicio a alguna de "**LAS PARTES**".
- d) Si durante la vigencia del presente contrato, se presentan casos fortuitos o de fuerza mayor, que impidan continuar con el mismo.
- e) En caso de que "**EL PROVEEDOR**" incumpla con los compromisos derivados del contrato correspondiente.

En caso de actualizarse alguno de los supuestos señalados anteriormente, la parte que resuelva operar la terminación anticipada del presente contrato, deberá comunicarlo por escrito a la otra, con un mínimo de 7 (siete) días naturales, anteriores a la fecha programada para la terminación anticipada, con el objeto de poder finiquitar los compromisos asumidos con terceros para la operación de los programas sociales.

Cuando la terminación anticipada de este contrato obedezca a razones de interés general público, "**LAS PARTES**" no estarán obligadas a pagar los daños y perjuicios que en su caso se ocasionen, y en los casos restantes se procederá al pago de daños y perjuicios, siempre y cuando se derive de alguna falta grave en relación al suministro a criterio del "**DIF ESTATAL**" o en cuestión del pago a criterio de "**EL PROVEEDOR**", siempre y cuando ambos casos sean demostrados fehacientemente. El procedimiento de rescisión administrativa se llevará de conformidad al artículo 59 numeral 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.



En estos supuestos, el **"DIF ESTATAL"** reembolsará a **"EL PROVEEDOR"** los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato. En caso de que se rescinda este contrato se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar el ente gubernamental por concepto de los bienes recibidos o los servicios prestados hasta el momento de rescisión.

**"DIF ESTATAL"** podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del contrato pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. Al no dar por rescindido el contrato, **"DIF ESTATAL"** establecerá con el proveedor otro plazo que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

#### **DÉCIMA QUINTA. RELACIÓN LABORAL.**

**"LAS PARTES"** manifiestan expresamente que en el supuesto de que requieran hacer uso de su personal o de contratar otras personas para el cumplimiento del objeto del presente contrato, reconocen que cada parte, será la única responsable de las relaciones laborales con sus trabajadores, al contar con elementos propios suficientes para responder ante ellos de sus obligaciones laborales, por lo que cada una de **"LAS PARTES"**, en ningún momento serán consideradas como intermediarias ni tendrán ninguna responsabilidad de la relación laboral respecto a los trabajadores de la otra, por lo que éstas se obligan a responder por cualquier conflicto laboral que surja con sus trabajadores, relevando a la otra parte de cualquier responsabilidad y comprometiéndose por lo tanto a sacarla a salvo y en paz de cualquier conflicto laboral, así como de la responsabilidad ante terceros y asumirán sus responsabilidades fiscales y de seguridad social y en ningún caso serán consideradas como patrones solidarios o substitutos.

#### **DÉCIMA SEXTA. LEGISLACIÓN APLICABLE.**

**"LAS PARTES"** convienen en que para todo lo no previsto en el presente contrato, se estará a lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, en el Código Civil vigente para el Estado de Colima, así como en lo dispuesto en las demás disposiciones legales aplicables.

#### **DÉCIMA SÉPTIMA. JURISDICCIÓN.**

Cualquier controversia con respecto a la interpretación y cumplimiento de este contrato, será resuelta entre **"LAS PARTES"**, dentro de un plazo de 5 (cinco) días naturales contados a partir de que alguna de ellas manifieste por escrito a la otra, el punto de controversia o incumplimiento, de conformidad con el procedimiento de conciliación establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios



del Sector Público del Estado de Colima. Sólo en caso de no llegar a ningún acuerdo o solución se someterán a la jurisdicción de los Tribunales de esta Ciudad de Colima, Colima, renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles con motivo de sus domicilios presentes o futuros.

Enteradas **"LAS PARTES"** del alcance, contenido y fuerza legal del presente contrato, y por no mediar vicio alguno del consentimiento, ni contener cláusula contraria a derecho, lo firman al margen y al calce por triplicado quienes intervinieron, en la Ciudad de Colima, Colima; a los \_\_\_días del mes de \_\_\_del año 2025.

**"POR EL PROVEEDOR"**

\_\_\_\_\_

**"POR DIF ESTATAL"**

\_\_\_\_\_

**ASISTIDAS POR:**

\_\_\_\_\_

**ELABORÓ:**  
**REVISÓ:**