

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**



**BASES**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GESAL-028-732/2019**

**SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS**

**PARA EL:  
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL  
ESTADO DE PUEBLA**

**NOVIEMBRE DE 2019**

CALENDARIO	
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN:</b>	<b>21 DE NOVIEMBRE DE 2019</b>
<b>PERIODO DE COMPRA DE BASES</b>	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL <b>22 DE NOVIEMBRE DE 2019 A LAS 16:00 HORAS</b>
<b>ENVÍO DE DUDAS</b>	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS <b>17:00 HORAS DEL VIERNES 22 DE NOVIEMBRE DE 2019</b>
<b>JUNTA DE ACLARACIONES</b>	EL <b>MARTES 26 DE NOVIEMBRE DE 2019 A LAS 17:00 HORAS</b> SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
<b>PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS</b>	EL <b>JUEVES 28 DE NOVIEMBRE DE 2019 A LAS 12:00 HORAS</b> SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
<b>COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS</b>	EL <b>LUNES 02 DE DICIEMBRE DE 2019 A LAS 17:00 HORAS</b> SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
<b>COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)</b>	A PARTIR DE LAS <b>17:00 HORAS DEL MARTES 03 DE DICIEMBRE DE 2019</b>

ÍNDICE	
<b>1.- DEFINICIONES</b>	<b>15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES</b>
<b>2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.</b>	<b>16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.</b>
<b>3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y JURÍDICAS.</b>	<b>17. DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA</b>
<b>4.- ASPECTOS TÉCNICOS</b>	<b>18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.</b>
<b>5.- ASPECTOS ECONÓMICOS</b>	<b>19.- CONTRATOS.</b>
<b>6.- ASPECTOS INFORMATIVOS</b>	<b>20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS</b>
<b>7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.</b>	<b>21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.</b>
<b>8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.</b>	<b>22.- TRANSPORTACIÓN.</b>
<b>9.- JUNTA DE ACLARACIONES.</b>	<b>23.- LUGAR DE ENTREGA.</b>
<b>10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.</b>	<b>24.- DEVOLUCIONES</b>
<b>11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.</b>	<b>25.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES</b>
<b>12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA</b>	<b>26.- PAGO.</b>
<b>13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS</b>	<b>27.- ASPECTOS VARIOS.</b>
<b>14.- FALLO.</b>	<b>28.- INCONFORMIDADES</b>

ANEXOS
<b>ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER</b>
<b>CÁRATULA DEL ANEXO B</b>
<b>ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA</b>
<b>ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE</b>
<b>ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA</b>
<b>ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA</b>
<b>ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO</b>
<b>ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS</b>
<b>ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES</b>
<b>ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES (PARTES 1 Y 2)</b>
<b>ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES</b>
<b>ANEXO 2: PRODUCTOS DE DESPENSA PARA LAS MUJERES EMBARAZADAS.</b>
<b>ANEXO 3 DELEGACIONES</b>
<b>ANEXO 4 PRODUCTOS DE DESPENSA PARA LAS MUJERES EN PERIODO DE LACTANCIA O CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS</b>
<b>ANEXO 5 RESPONSABLES Y UBICACIÓN DE BODEGAS</b>
<b>ANEXO 6 RECIBO DE MUESTRAS FÍSICAS</b>
<b>ANEXO 7 PRODUCTOS DE DESPENSA PARA LAS MUJERES EMBARAZADAS.</b>
<b>ANEXO 8 PENALIZACIÓN POR CONCEPTO</b>
<b>MODELO DE CONTRATO</b>

## RECOMENDACIONES

Se recomienda leer cuidadosamente las bases ya que la omisión de algún requisito es causa de descalificación, asimismo ser puntuales a los eventos de la presente licitación.

En cumplimiento a lo ordenado por la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, en su Artículo 108, 31 fracción III, 34 fracción XXII y Décimo transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 63 Fracción I, 67 fracción V, 80, 82 segundo párrafo, y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 54 fracción I de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2019, de conformidad con los Artículos 10 fracción III y 69 del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas y Administración, se emiten las siguientes:

### Bases para la Licitación Pública Nacional GESAL-028-732/2019

### SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

#### 1.- DEFINICIONES.

Para los efectos de las presentes bases, se dan las siguientes definiciones:

**1.1.- BASES:** El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás, mismos que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se registrará la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la adquisición de los bienes que se oferte.

**1.2.- CONVOCANTE:** Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Puebla a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios de la Unidad de Contrataciones de Bienes, Servicios y Obra de la Subsecretaría de Administración.

**1.3.- ADMINISTRADORA DEL CONTRATO (CONTRATANTE):** La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

**1.3.1.- VERIFICADOR DEL CONTRATO:** El Departamento de Control y Seguimiento.

**1.4.- CONVOCATORIA:** La publicación legal hecha en los términos de los Artículos 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las modificaciones que al efecto se hicieren a la misma.

**1.5.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE:** Planta Baja del Edificio que ocupa la Secretaría de Administración, Avenida 11 Oriente número 2224 en la Colonia Azcarate, de la Ciudad de Puebla, Puebla.

**1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE:** 5 de mayo 1606 centro, Puebla, Pue.

**1.7.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN:** La presente Licitación Pública Nacional tiene como objeto atender los requerimientos de la contratante.

**1.8.- LEY:** La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente.

**1.9.- LICITACIÓN:** La Licitación Pública Nacional GESAL-028-732/2019.

**1.10.- FUNCIÓN PÚBLICA:** El Órgano Interno de Control en la Secretaría de Administración.

**1.11.- LICITANTE:** La persona física o moral que participe en la licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.

**1.12.- LICITANTE ADJUDICADO:** La persona física o moral que celebre contratos de adquisiciones, con la contratante como resultado de la presente Licitación.

1.13.- **PROPUESTA:** Proposición técnica o económica que se expone en esta Licitación conforme a las presentes bases, para su análisis y valoración en todos sus aspectos.

## **INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:**

### **2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.**

2.1.- **SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

2.2.- El carácter de esta licitación es: **NACIONAL.**

2.3.- El origen de los recursos es: **ESTATAL.**

2.4.- **CONSULTA Y COMPRA DE BASES.**

2.4.1.- **PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL JUEVES 21 DE NOVIEMBRE AL VIERNES 22 DE NOVIEMBRE DE 2019, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS**

2.4.2.- **CONSULTA DE BASES:** Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/> o en la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, ubicada en la planta baja del domicilio de la convocante, **DEL JUEVES 21 DE NOVIEMBRE AL VIERNES 22 DE NOVIEMBRE DE 2019**, en días hábiles y en un horario de **9:00 a 16:00 horas**.

2.4.3.- **GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO Y PAGO DE BASES:** Para adquirir las bases de la presente licitación deberán efectuar el pago de las mismas dentro del periodo comprendido en el punto 2.4.1. bajo los siguientes datos:

2.4.3.1.- **GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO:** Para poder realizar el pago, se deberá **solicitar** la generación de la **“orden de cobro”**, previa presentación del **ANEXO G** de las bases debidamente llenado, así como copia de la constancia de situación fiscal actualizada al año 2019 del licitante y de la identificación oficial **VIGENTE** (credencial del IFE/INE, PASAPORTE

**CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL)** de la persona que realiza el trámite y firma el Anexo G. Esta orden de cobro se expedirá **EN LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE DEL JUEVES 21 DE NOVIEMBRE AL VIERNES 22 DE NOVIEMBRE DE 2019**, en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

2.4.3.1.1.- En el caso de los licitantes QUE NO ESTÉN EN POSIBILIDAD DE ACUDIR A LAS OFICINAS DE LA CONVOCANTE, deberán solicitar la generación de la **“Orden de Cobro”** enviando el ANEXO G de las bases debidamente llenado **ASÍ COMO COPIA DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL ACTUALIZADA AL AÑO 2019 DEL LICITANTE Y DE LA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE (CREDENCIAL DEL IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) DE LA PERSONA QUE REALIZA EL TRÁMITE Y FIRMA EL ANEXO G** al siguiente correo:

omar.morales@puebla.gob.mx

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. **Sólo se generará dicha orden JUEVES 21 DE NOVIEMBRE AL VIERNES 22 DE NOVIEMBRE DE 2019** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

Queda bajo la responsabilidad de los licitantes confirmar la recepción de su solicitud al teléfono (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ ext. 5033.

Una vez que se obtenga la “Orden de Cobro”, el pago deberá efectuarse en los bancos autorizados en dicha orden, antes del vencimiento del periodo establecido para el PAGO DE BASES, señalado en el punto 2.4.3.2.

2.4.3.2.- **PAGO DE BASES:** Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el punto 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el **VIERNES 22 DE NOVIEMBRE DE 2019**.

2.4.4.- **COSTO DE BASES: \$2,800.00 (DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS 00/100 M. N.)** pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

**2.4.5.-** Para la consulta, generación de orden de cobro y pago de bases de esta licitación, se deberá respetar el período y horarios mencionados en los puntos **2.4.2 y 2.4.3.2.**

**2.4.6.-** Es requisito indispensable para participar en la presente licitación la adquisición de las bases y en ningún caso el derecho de participación será transferible.

**Se les reitera a los licitantes que el trámite de solicitud de Generación de Orden de Cobro para poder efectuar el Pago de Bases debe realizarse a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, de conformidad con lo establecido en el punto 2.4.3.1. de las bases.**

**2.4.7.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS.** El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva e identificado con nombre del licitante, número de licitación **GESAL-028-732/2019** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el punto **10** de estas bases.

**2.4.8.-** Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar **fuera de los sobres** la constancia de no inhabilitado vigente para participar en procedimientos de adjudicación.

Lo anterior "Conforme al 'Acuerdo de la Secretaría de la Contraloría por el que se dan a conocer las formas en que se podrá tramitar la constancia de no inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios relacionados con la misma, de adquisición arrendamientos o servicios del sector público estatal, publicado en el Periódico Oficial del Estado en fecha 27 de mayo del año 2011, las personas físicas o jurídicas que pretendan participar en algún procedimiento de adjudicación o contratación en la materia de Obra pública, servicios relacionados con la misma, adquisiciones, arrendamientos o servicios **deberán tramitar ante la Secretaría de la Función Pública, la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas.**

**No podrán participar** en ningún procedimiento de

*adjudicación o contratación que realicen las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, **las personas físicas o jurídicas que no presenten la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas.** Dicha constancia tendrá una **Vigencia de 30 días naturales** a partir del día de su expedición.*

*La Secretaría de la Función Pública, previo pago de derechos del servicio y en los casos que resulte procedente, entregará al solicitante la "Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas" a que se refiere el acuerdo respectivo, la cual **deberá tramitarse en** la Planta Baja del Edificio Sur del Centro Integral de Servicios ubicado en **Vía Atlixcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlixcayotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 exts. 30134 y 30102** o bien, será expedida **en los casos que resulte procedente a través** de la página [www.puebla.gob.mx](http://www.puebla.gob.mx) realizando los siguientes pasos:*

1. Menú: "Trámites"
2. Ícono: "Negocios y empresas"
3. Constancia de no inhabilitación de adjudicación para proveedor o contratista.
4. Iniciar (clic)

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

### 3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES.

**3.1.- Dos Copias simples legibles y original para cotejo** de los siguientes documentos:

#### A) PERSONA FÍSICA

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Registro Federal de Contribuyentes o en su defecto deberá anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2019 (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía (IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE) de la persona que firma.

## B) PERSONA MORAL

- Registro Federal de Contribuyentes o en su defecto deberá anexar constancia de situación fiscal actualizado al año 2019 (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Acta Constitutiva de la Empresa; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los bienes, motivo de esta Licitación).
- Poder Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas, en **tamaño carta**;
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma, y

En caso de que la persona que asista no tenga a su nombre el Poder Notarial o no lo presente, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta poder simple debidamente requisitada para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas técnicas, Apertura económica y Fallo, **debiendo anexar invariablemente original para cotejo y copia simple legible de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder y de quien recibe.**

La Carta Poder simple deberá presentarse **sólo en original, dentro del fólder de copias** y deberá contener los siguientes elementos:

- Nombre y firma del otorgante;
- Nombre y firma de quien recibe el poder;
- Debe hacer referencia al procedimiento de licitación correspondiente
- Nombre y firma de 2 testigos.

**3.2.- Carta original dentro del fólder de copias** dirigida a la Convocante, (de acuerdo al ANEXO A) indicando el procedimiento **GESAL-028-732/2019**, en

hoja membretada, numerada o foliada, suscrita y firmada por el representante legal de la empresa, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad:

## A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentre en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-028-732/2019**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

## B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que no me encuentre en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-028-732/2019**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**3.3.- Copia simple** del Registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

- En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GESAL-028-732/2019**, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Función Pública, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón.

**3.4.-** Documento vigente expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) sobre la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social en sentido positivo; la cual deberá tramitar el proveedor en la página [www.imss.gob.mx](http://www.imss.gob.mx).

**3.5.-** Documento emitido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), con antigüedad no mayor a 30 días naturales en el se haga constar que el proveedor no tiene adeudos con el organismo, debidamente firmado; en términos del *Acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos*, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017.

**3.6.-** Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas vigente. (De acuerdo al artículo 28 de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2019).

**3.7.-** Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente preferentemente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la

leyenda “Documentación legal o Sobre 1”, de la cual los originales o copias certificadas estarán en un fólder y las copias simples en tamaño **carta** en fólder con broche baco (cada juego de copias en un fólder), dentro del sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

**3.9.-** En caso de que el licitante no presente la copia simple de algún documento, podrá, de así considerarlo pertinente y bajo su propio riesgo, dejar el documento original para copia y cotejo por parte de la Convocante, pudiendo solicitar su devolución hasta el día hábil posterior a la emisión del fallo de la licitación.

#### 4.- ASPECTOS TÉCNICOS

El **SEGUNDO SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificada con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda “Propuesta Técnica” o Sobre 2, deberá contener:

##### 4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

**4.1.1.-** La propuesta técnica (**CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**) así como demás cartas y documentos solicitados, que se anexen a la misma invariablemente deberán estar impresos en papel original membretado del licitante, y deberán presentarse en **original y copia**, indicando el número de la presente Licitación **GESAL-028-732/2019** dirigido a la convocante, **contener sello y firma al calce en todas y cada una de las hojas por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, debiendo la última hoja además, contener el nombre y puesto del representante legal del licitante y encontrarse dentro del segundo sobre, en caso de no cumplir con estos requisitos, la propuesta será descalificada. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo. Todo en original y copia debidamente separados, en diferentes recopiladores de dos argollas, debiendo los dos tantos ser exactamente iguales, tanto en anexos, cartas, etc. y separando los originales de las copias. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

**4.1.2.-** Aquellos documentos que formen parte de la propuesta técnica y que por su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original, con copia simple para su cotejo, copias que deberán estar **foliadas, selladas** y debidamente **firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial; **la devolución de los originales o copias certificadas para cotejo serán devueltas hasta el día hábil posterior a la emisión del fallo de la licitación.**

**4.1.3.-** La propuesta técnica (**CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**), estarán debidamente capturadas **en formato Word** en 1 dispositivo **USB**, el cual será proporcionado por el licitante.

**Es importante que el licitante verifique antes de incluir su dispositivo en el sobre, que éste no esté en blanco sin información, que no contenga virus, que el mismo esté identificado con el nombre del licitante, número de licitación y “Propuesta Técnica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, no presentar el formato como imagen, a renglón seguido no dividir la tabla y que no tengan problemas para leerse. Lo anterior con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el Acta correspondiente del evento señalado en el punto 10 de estas bases.**

**4.2.-** Todas las características y especificaciones que se manifiesten en su Propuesta Técnica (**ANEXO B**) deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1**, atendiendo también a la establecido, en su caso en la Junta de Aclaraciones; no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

**4.3.- TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES:** Será a partir del **primer día hábil** posterior a la formalización del contrato hasta el **31 de enero de 2020.**

**4.4.- PERIODO DE GARANTÍA:** Deberá **garantizar la caducidad indicadas en los anexos de especificaciones técnicas.**

**4.5.-** Los datos anteriores deberán estar asentados en la propuesta técnica. (Puntos **4.3** y **4.4**) **VER ANEXO B.**

#### **4.6.- REQUISITOS TÉCNICOS QUE COMPLEMENTAN Y CONFORMAN LA PROPUESTA TÉCNICA:**

Deberá anexar a su Propuesta Técnica (tanto en el original como en la copia) dentro del segundo sobre lo siguiente:

**4.6.1.-** Los licitantes deberán presentar currículo en hoja membretada de la empresa en la que indiquen su experiencia mínima de **dos años** en la adquisición, suministro y distribución de programas sociales iguales o similares al requerido de acuerdo al **anexo B1** en la que se incluya:

- a) Una lista de clientes (mínimo tres) indicando nombre del contacto, dirección y número telefónico.
- b) Acreditar que cuenta con experiencia en la adquisición, suministro y distribución de programas sociales, similares a lo solicitado, en los últimos 2 años, presentando una relación que incluya nombre de contacto dirección y número de teléfono, de los sistemas que haya atendido en el periodo señalado, anexando original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de al menos un contrato por año.
- c) Copia simple de 3 (tres) facturas y/o contratos expedidos por el licitante, en los que se compruebe que ha adquirido, suministrado y distribuido bienes iguales o similares a los requeridos, dentro del periodo de enero de 2016 a la fecha, preferentemente con los precios unitarios, subtotales y totales, visibles. para cotejo de al menos un contrato por año.
- d) Presentar en hoja membretada de la empresa el nombre completo, cargo, correo electrónico, teléfono, de la persona que será la responsable de vigilar la calidad de los alimentos.

**4.6.2.-** Los licitantes deberán indicar en su propuesta técnica **una de las marcas** las señaladas en la descripción de las especificaciones técnicas de calidad de los **anexos 2 y 4**, así como **país de procedencia** de los bienes ofertados.

**4.6.3.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad, en hoja membretada de la empresa debidamente firmada por la persona

autorizada para ello, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

- a) A tener el personal calificado, suficiente, capacitado de manera inmediata y permanente para la realización del servicio.
- b) A garantizar los bienes con la caducidad indicada en los **anexos 2 y 4** de especificaciones técnicas de calidad y a garantizar durante la vigencia del contrato la distribución de los bienes.
- c) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en los **anexos 2 y 4** de especificaciones técnicas de calidad para la partida solicitada.

**4.6.4.-** Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica lo siguiente:

- a) En el caso de ser fabricante de los bienes ofertados deberá presentar carta en hoja membretada en la que se comprometa a cumplir con el abasto suficiente de los bienes solicitados en la descripción de la partida ó
- b) Carta del fabricante, en original, en hoja membretada y con firma autógrafa del mismo, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente por la partida, con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes, indicando el número del procedimiento, marca y/o nombre del fabricante.

**4.6.5.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada, para ello en donde manifieste que cuenta con la capacidad de suministro y distribución del producto en tiempo y forma de acuerdo a la distribución de la contratante según **anexo 3**.

**4.6.6.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la empresa donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a presentar original de los **certificados de calidad o de liberación** de producto de producción que entregue conforme a lo solicitado por la contratante, en hoja membretada las características de **calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel** (fecha de caducidad o

consumo preferente) y número de piezas, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, dicho documento se entregará en el Departamento de Control y Seguimiento de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF, con dirección en Calle 5 de mayo numero 1606 Col. Centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 46 y 47.

**4.6.7.-** Los licitantes deberá presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa debidamente firmada por la persona autorizada para ello en la que se compromete en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

- a) A que el impreso del envase o empaque:  
toda la información que se solicita deberá presentarse en letra legible y en idioma español indicando lo siguiente:
  - Lista de ingredientes
  - Fecha de caducidad o de consumo preferente
  - Numero de lote
  - Identificación o denominación de producto
  - Peso o contenido neto
  - Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
  - Marca comercial
  - Tabla nutricional
  - País de origen
  - Leyendas precautorias
- b) A que el empaque o envase del producto deberá incluir la siguiente leyenda: este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.
- c) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)** en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la

contratante verificar en planta, cualquier resultado reportado por la empresa durante el proceso de compra y distribución.

- d) A que entregará los resultados por el laboratorio acreditado ante **EMA** a la contratante a más tardar el 15 de diciembre de 2019 y realizar el pago al laboratorio sin costo adicional para la contratante.
- e) A cumplir con lo establecido por la **COFEPRIS** en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables.
- f) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados, por defectos de empaque y/o transportación a partir de la recepción de los mismos, en el lugar donde se haya suscitado el evento, los cuales serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante en un plazo máximo de **24 horas**. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.
- g) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria EIASA (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto contratado, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista se harán las acciones necesarias para que el producto o productos se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones.
- h) A realizar la entrega de los bienes de acuerdo a las especificaciones indicadas en los **anexos 2 y 4** y en las cantidades, en las delegaciones, en el periodo de entrega y responsables, establecidos en los **anexos 3 y 5**.
- i) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible.
- j) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un

faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

- k) A garantizar el suministro de los bienes de acuerdo a las especificaciones técnicas en los **anexos 2 y 4** de cada producto en el apartado de vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).
- l) A cubrir los gastos médicos necesarios, de transportación y los que se generen, si se presentara alguna toxoinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.
- m) A no entregar productos transgénicos.
- n) A presentar documento que describa las características del empaque y embalaje de la leche descremada en polvo, cuando la contratante lo requiera una vez formalizado el contrato.

**4.6.8.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa debidamente firmada por la persona autorizada para ello en donde manifieste en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

- a) A que durante el proceso de producción y durante la vigencia de contrato, las envasadoras, fábricas y plantas de producción cumplen con todas y cada una de las leyes federales, leyes estatales, acuerdos, normas oficiales mexicanas y normas mexicanas (mencionadas en los **anexos 2 y 4**)
- b) A que los productos cumplirán con lo que establece la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.
- c) A que cumple y se apega al acuerdo por el que se emiten los lineamientos a que se refiere el **artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios** que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la

obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el **artículo 25 bis** del **Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios**.

**4.6.9.-** Los licitantes deberán presentar original para cotejo y copia simple legible del siguiente documento:

- a) Aviso de funcionamiento expedido por la Secretaría de Salud relacionada al giro solicitado

**4.6.10.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada, para ello donde manifieste que cumplen con la norma **NOM-251-SSA1-2009** prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**4.6.11.-** Los licitantes deberán presentar el siguiente documento perteneciente a sus instalaciones:

- a) Original y/o copia certificada para cotejo y copia simple legible, del contrato de fumigación celebrado con compañía especializada con su programa calendarizado 2019 y al menos dos facturas correspondientes al servicio de fumigación.

#### **4.6.12.-PRESENTACIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

**4.6.12.1.-** Los licitantes deberán entregar el día de la presentación de propuestas técnicas **2 piezas** como muestras, por cada presentación de cada uno de los productos solicitados en la descripción de la partida, cumpliendo con las especificaciones técnicas y con el mismo precio unitario), de cada uno de los productos solicitados en la descripción de la partida como testigos. Esto con el fin de que la contratante pueda evaluar mediante inspección visual las características nutrimentales indicadas en las etiquetas, empaques y envases de los productos, las cuales deberán estar apegadas a la **Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria** vigente **EIASA** y a los **anexos 2 y 4** de especificaciones técnicas de calidad de los productos

Las muestras deberán entregarse dentro de **bolsas transparentes, perfectamente identificadas**, por lo

que deberán colocar en cada muestra una etiqueta con el nombre del licitante, número de procedimiento, programa y marca(s), así como la descripción sintetizada de las mismas.

Asimismo, deberán presentar original y 2 copias simples legibles del recibo/entrega de las muestras físicas, en hoja membretada del licitante de acuerdo al formato del **anexo 6** debidamente requisitado.

**4.6.12.2.-** Las muestras deberán tener todas las características solicitadas en el **anexo 1**, el no cumplir con lo anterior o no presentar muestra de alguna partida ofertada, será causa de descalificación en la misma.

#### **4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:**

La propuesta técnica deberá presentarse dentro del segundo sobre de la siguiente manera:

**a)** En original y copia cuya información deberá coincidir con la que contenga el dispositivo señalado en el punto 4.1.3.

**b)** Deberán presentar 2 recopiladores lefort de dos argollas, uno con la documentación en original y el otro con la copia. **de igual forma, se les solicita no presentar hojas sueltas y engrapadas, engargoladas, dentro de protector o en fólter con broche.**

**c)** se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes bases, incluyendo separadores o pestañas.

**d)** Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica deberán estar **debidamente foliados, sellados y firmados por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial en todas sus hojas, tanto en el original como en la copia, incluyendo toda la documentación anexa; ejemplo: cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

**e)** Los documentos que se anexen y no hayan sido solicitados en las presentes bases, no serán considerados para la evaluación técnica.

**f)** En la propuesta técnica podrá asentar en la columna de Periodo de entrega: "el periodo requerido por la contratante" o "según bases".

g) En la propuesta técnica podrá asentar en la columna de Periodo de Garantía: “el periodo requerido por la contratante” o “según bases”.

h) Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos técnicos deberán estar debidamente foliados, si carecen de éste, no será responsabilidad de la Convocante; por lo que el licitante deberá revisar su información y documentación.

## 5.-ASPECTOS ECONÓMICOS

El **TERCER SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificado con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda “Propuesta Económica” o Sobre 3, deberá contener:

### 5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1.- La propuesta económica **ANEXO C**, así como todos los demás documentos solicitados que se anexen a la misma, deberán presentarse en fólder tamaño carta con broche baco, estar impresos en papel membretado original del licitante, dirigida a la convocante, indicando el número de la presente Licitación **GESAL-028-732/2019**, debiendo contener **folio, sello y firma en todas y cada una de las hojas, por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, debiendo indicar, adicionalmente en la última hoja, el nombre del mismo. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

La propuesta económica del licitante, tomando como ejemplo el **ANEXO C**, deberá considerar cada uno de los puntos que aquí se enumeran debidamente capturados en un dispositivo **USB**, mismo que será proporcionado por el licitante.

5.1.2.- Los precios deberán presentarse en moneda nacional, con 2 decimales como máximo. El no presentarla así será causa de descalificación. Adicionalmente, se deberá anexar la leyenda **“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes”**.

5.1.3.- La propuesta económica no deberá presentar raspaduras, enmendaduras o correcciones en la misma.

5.1.4.- En caso de existir descuentos se deberán incluir en el precio unitario.

5.1.5.- En caso de que existan errores aritméticos éstos serán rectificadas prevaleciendo invariablemente el precio unitario. Si el Licitante, en uno u otro caso, no acepta la corrección, su propuesta será rechazada.

5.1.6.- Se solicita que, preferentemente, los precios presentados se protejan con cinta adhesiva.

**Es importante que el licitante verifique antes de incluir su dispositivo en el sobre, que el mismo contenga el nombre del licitante, número de licitación y “propuesta económica”; que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que no tengan problemas para leerse, ni que contengan virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el punto 13 de estas bases. (No incluir imágenes).**

### 5.2.- REQUISITOS ECONÓMICOS:

5.2.1.- Garantía de seriedad conforme al punto 7 de estas bases.

5.2.2.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible de la declaración anual **2018** con su respectivo acuse de recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y la última declaración provisional **2019 (ISR e IVA)** del mes inmediato anterior a la presentación de la proposición.

5.2.3.- El licitante deberá presentar original y copia (para la contratante) del **anexo 7** debidamente requisitado, el cual es de carácter informativo no hacerlo será causa de descalificación

## 6.- ASPECTOS INFORMATIVOS

6.1.- Los licitantes interesados en participar en procedimientos de adjudicación deberán presentar Constancia de no Inhabilitado de personas físicas y/o

jurídicas, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios realizados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios; conforme al punto 2.4.3.1.1. En términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría, publicado en el periódico oficial del estado de fecha 27 de mayo de 2011.

**6.2.-** No se acepta participación conjunta, toda vez que se requiere que un solo licitante presente las garantías solicitadas.

**6.3.-** Debido a las características de operación del programa la entrega de producto a la contratante, se podrá aceptar en el envase comercial o de línea, del licitante adjudicado.

**6.4.-** La contratante podrá realizar visitas previo aviso al licitante a las plantas de producción o envasadoras según corresponda, durante el proceso de adquisición de los productos, y posteriormente durante las distintas etapas del proceso de distribución.

**6.5.-** La contratante avisará vía correo electrónico y/o oficio con **5 días naturales** de anticipación de las modificaciones que se pudieran generar derivado de cambios en la integración de productos alimentarios, en el número de beneficiarios, y cantidades a entregar en cada bodega, lo anterior debido a las características de operación del programa alimentario ya que causan baja y alta los beneficiarios.

**6.6.-** Respecto a la presentación del original de los certificados de calidad o de liberación de producto por cada lote de producción que entregue conforme a lo solicitado por la contratante, esta documentación no se considera como análisis de laboratorio para la contratación ni para el seguimiento de la calidad del producto.

**6.7.-** Los resultados de los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra totalmente sano, de conformidad con lo establecido en la **NOM-251-SSA-2009**, numeral **5.12.1** que a la letra dice:

Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los

alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.

## 7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

**7.1.-** En apego al Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante cheque cruzado, el cual deberá contener la leyenda "No negociable", o fianza a favor de la Secretaría de Planeación y Finanzas del Gobierno del Estado de Puebla, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total ofertado sin incluir el IVA.

En caso de presentar cheque cruzado este no deberá contener otra leyenda diversa a "No negociable", de acuerdo a lo previsto en el Artículo 178 de la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito.

En caso de exhibir cheque cruzado, éste deberá presentarse dentro de una mica o sobre, (no enmicado) por lo que no se aceptarán cheques engrapados o pegados en hojas blancas.

La garantía se exige para cubrir al Gobierno del Estado de Puebla contra el riesgo de incumplimiento por parte de los licitantes en los siguientes casos:

**a)** Si el (los) licitante(s) retira(n) su oferta.

**b)** Si el (los) licitante(s) al (los) que se le(s) adjudicó el contrato derivado de esta licitación, no firma(n) el mismo de conformidad con los plazos establecidos en estas bases.

En cualquiera de estos casos, la garantía de seriedad se aplicará en beneficio del Gobierno del Estado de Puebla, como indemnización por los daños ocasionados. Esta garantía deberá presentarse dentro del tercer sobre.

**7.2.-** En caso de que los licitantes, para garantizar sus propuestas, decidan otorgar póliza de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora autorizada conforme a la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y su redacción será conforme al **ANEXO D**.

**7.3.-** No se aceptarán garantías con enmendaduras, tachaduras, rotas o perforadas. Ni cheques de cuentas

de persona distinta al licitante. El presentarlas así será causa de descalificación.

7.4.- Esta garantía se regresará a los licitantes que no hayan resultado adjudicados, en un plazo de 15 días hábiles posteriores a la notificación del fallo respectivo.

7.5.- Por lo que respecta al licitante adjudicado, le será devuelto una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva, debidamente sellada de recibido por la contratante.

7.6.- El horario para recoger dichas garantías será de lunes a viernes de 10:00 a 15:00 horas en las oficinas de la Convocante, presentando el recibo y oficio de solicitud respectivo y copia de identificación de la persona que recibirá la garantía.

7.7.- La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará en un periodo máximo de seis meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y resguardadas en el archivo general.

## **EVENTOS DE LA LICITACIÓN:**

### **8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.**

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas a partir de la fecha de publicación y hasta el **VIERNES 22 DE NOVIEMBRE DE 2019 HASTA LAS 17:00 HORAS**, mismas que invariablemente deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato **WORD**), a través del correo electrónico que a continuación se señala (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda "**PREGUNTAS GESAL-028-732/2019 NOMBRE DEL LICITANTE**") debiendo enviar copia legible escaneada del comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

[juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx](mailto:juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx)

**QUEDA BAJO LA MÁS ESTRICTA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 5033 PARA CONFIRMAR QUE SUS**

### **PREGUNTAS HAYAN SIDO RECIBIDAS, PREVIO A LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.**

Lo anterior, con el fin de que la convocante esté en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma en el evento de junta de aclaraciones; en caso de no enviarlas al correo antes mencionado, en el formato correspondiente, y dentro del término señalado anteriormente, la convocante **NO SE HARÁ RESPONSABLE QUE LAS DUDAS PRESENTADAS NO SEAN RESPONDIDAS EN LA JUNTA MENCIONADA.**

Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito y en forma directa, debiendo ser **invariablemente** a través de la dirección electrónica y hasta la hora prevista. Asimismo, no se aclarará en el evento señalado en el punto **9** de estas bases, duda alguna que no haya sido planteada con anterioridad o en el horario antes mencionado. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico y legal previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

8.2.- Las preguntas de los licitantes deberán realizarse precisando a que punto de las bases o del **ANEXO 1 o anexos** se refieren, en caso de no presentarse como se indica, no serán tomadas en cuenta.

8.3.- No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos Licitantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases, así como las preguntas, previamente al evento de Junta de Aclaraciones, de conformidad con el punto **8.1** de estas bases.

### **9.- JUNTA DE ACLARACIONES.**

9.1.- **FECHA, HORA Y LUGAR.-** Este evento se llevará a cabo el día **MARTES 26 DE NOVIEMBRE DE 2019, A LAS 17:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

EN CASO DE QUE LA PERSONA QUE ASISTA NO TENGA EL PODER NOTARIAL, DEBERÁ ACREDITAR SU PERSONALIDAD MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DE UNA CARTA PODER SIMPLE DEBIDAMENTE REQUISITADA PARA ACUDIR EN SU REPRESENTACIÓN AL EVENTO, **DEBIENDO ANEXAR INVARIABLEMENTE COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE DE QUIEN OTORGA EL PODER Y DE QUIEN RECIBE (ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE).**

**9.2.-** Uno de los representantes de la convocante dará lectura a las respuestas de las preguntas que los licitantes hayan presentado previo a este evento por escrito en los términos señalados en el punto 8 de estas bases

**9.2.1.-** Una vez que se concluya la lectura de las preguntas y respuestas por parte del funcionario que presida el evento, el Licitante podrá solicitar aclaración en base a sus preguntas planteadas, por lo que el Licitante deberá tomar nota, quedando bajo su responsabilidad estar atento a la lectura de las mismas.

**9.3.-** Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas y se entregará copia del acta ya sea impresa o en medio electrónico a los asistentes. La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efecto del acta.

**9.4.-** Todo lo que se establezca en el acta de Junta de Aclaraciones, será parte integrante de las bases de la presente licitación, de conformidad al Artículo 81 fracción II de la Ley, por lo que los cambios realizados deberán considerarse para la presentación de sus propuestas. El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

**9.5.-** Toda vez que la presencia del licitante no es requisito indispensable para participar en este evento su inasistencia queda bajo su estricta responsabilidad, considerando que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la convocante se libera de cualquier responsabilidad en relación a que algún licitante carezca de alguna información.

**LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIA DEL ACTA DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADA.**

#### **10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.**

**10.1.- FECHA Y HORA.-** Este evento será el día **JUEVES 28 DE NOVIEMBRE DE 2019, A LAS 12:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante, el registro se llevará a cabo **10 minutos antes de esa hora.**

**EXACTAMENTE** a la hora señalada y tomando como base la hora que marca el reloj del recinto mencionado, se cerrarán las puertas del mismo, no permitiéndose el ingreso a documentación o licitante alguno, quedando descalificado automáticamente y sin responsabilidad alguna para la Convocante.

Para este evento solo podrá estar presente el licitante o su representante debidamente acreditado.

**LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIA DEL ACTA DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADA, O TAMBIÉN SE PODRÁ UTILIZAR LA MEMORIA PRESENTADA DENTRO DEL SEGUNDO SOBRE.**

**10.2.-** Los licitantes que adquirieron bases y se inscribieron, que no estén presentes al iniciar este acto, quedarán automáticamente descalificados.

#### **DESARROLLO DEL EVENTO.**

**10.3.-** Se hará declaración oficial del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

**10.4.-** Se hará la presentación de los representantes de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios.

**10.5.-** Se pasará lista de asistencia de los licitantes quienes deberán presentar, a través de sus representantes debidamente acreditados los **TRES**

**SOBRES IDENTIFICADOS, CERRADOS Y SELLADOS CON CINTA ADHESIVA**, conforme a lo señalado en los puntos 3, 4 y 5 de estas bases.

**10.6.-** Con fundamento en el Artículo 85 fracción II de la Ley, se procederá a la apertura del primer sobre, con la documentación legal de cada licitante, que debe contener los originales o copias certificadas y copias simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento. Los originales o copias certificadas serán devueltos a los licitantes, excepto lo solicitado en el **ANEXO A**. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la Convocante.

En caso de que algún licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el punto 3 de las presentes bases, se le hará entrega inmediatamente de los dos sobres que contienen la propuesta técnica, así como la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto en ese momento.

**10.7.-** En caso de que la documentación presentada se encuentre completa, se procederá a abrir el segundo sobre de cada licitante, el cual debe contener lo solicitado en el punto 4 de estas bases.

**10.8.-** Las propuestas serán rubricadas al menos por un asistente a este evento.

**10.9.-** Se levantará acta circunstanciada del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, asentando los motivos de la descalificación de aquellos licitantes que hubiesen omitido cualquiera de los requisitos a que se refieren los puntos 3 y 4 de las presentes bases, las propuestas recibidas y las observaciones respectivas.

El acta será firmada por los asistentes, entregando copia ya sea impresa o en medio magnético al finalizar.

**10.10.-** La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efecto del acta.

**10.11.-** El tercer sobre de cada licitante, cerrado y sellado, que debe contener la propuesta económica y la garantía de seriedad de propuestas, será debidamente firmado por los asistentes, quedando los

mismos en custodia de la Convocante hasta el día del evento de la apertura de propuestas económicas.

**10.12.-** Si se da el caso en el que algún licitante no presente alguno o ninguno de los sobres solicitados y haya comprado bases, se le dará acceso al evento pero quedará automáticamente descalificado, situación que será asentada en el acta correspondiente.

## 11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.

La Contratante y la Convocante realizarán la evaluación de las propuestas técnicas recibidas, para determinar el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el punto 12 de estas bases.

### CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

**11.1.-** Se evaluará que la descripción técnica ofertada por el licitante corresponda invariablemente con lo solicitado en el **ANEXO 1**, más los documentos solicitados en el punto 4.6, ambos de las presentes bases.

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

**11.2.- Elementos para la evaluación técnica.-** La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando el los bienes ofertados por los licitantes, con:

- a) Todo lo solicitado en estas bases;
- b) Cartas, Anexos, etc. y
- c) Demás requisitos que se soliciten en la junta de aclaraciones.

## 12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

**12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.-** Este evento se llevará a cabo el día **LUNES 02 DE DICIEMBRE DE 2019, A LAS 17:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

**12.2.-** La Convocante procederá a informar el resultado

de la evaluación de las propuestas técnicas, de cada licitante, según dictamen correspondiente.

**12.3.-** Con relación a las propuestas técnicas descalificadas, en ese momento será devuelto el tercer sobre al o los licitantes correspondientes.

**12.4.-** Si la propuesta técnica es rechazada y el licitante no asiste a este evento, el tercer sobre cerrado y sellado, quedará en poder de la Convocante, hasta en tanto el licitante acuda a solicitarlo, mediante escrito firmado por la persona autorizada para ello, en un plazo máximo de seis meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, será considerado como cancelado y resguardados en el archivo general. Una vez firmada el acta correspondiente a esta comunicación de evaluación técnica, se procederá con:

### **13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.**

#### **DESARROLLO DEL EVENTO:**

**13.1.-** Se hará declaración oficial del evento de apertura de propuestas económicas.

**13.2.-** Se pasará lista de asistencia de los licitantes cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.

**13.3.-** En el caso de las propuestas aceptadas, se procederá a la apertura del tercer sobre y una vez verificada la garantía de seriedad, se dará lectura en voz alta a la propuesta económica.

**13.4.-** Cuando algún licitante no asista a este evento y su propuesta técnica sea aceptada, el tercer sobre que debe contener la propuesta económica, así como la garantía solicitada, en ese instante será abierto por un representante de la Convocante y se procederá a dar lectura a la misma.

**13.5.-** Las propuestas económicas serán firmadas por los asistentes.

**13.6.-** Se levantará acta circunstanciada del evento asentando los importes unitarios y totales de todas y cada una de las propuestas económicas aceptadas y las observaciones respectivas, firmando los asistentes y entregando copia a los mismos.

**13.7.-** Para los fines de la evaluación económica, en caso de error aritmético, prevalecerán los precios unitarios. Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y con número prevalecerá la cantidad con letra.

#### **NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA DEL EVENTO.**

**13.8.-** La Secretaría podrá negociar a la baja los precios contenidos en las propuestas económicas de los licitantes, cuando exista el riesgo de declararse desierto el procedimiento, siempre y cuando se haga del conocimiento previo de todos los licitantes presentes al momento de la apertura de propuestas; lo anterior de conformidad con la fracción III del Artículo 81 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

**13.9.-** Si se da el caso de negociación, la Convocante levantará el acta respectiva junto con el Órgano Interno de Control y la Contratante, y el Licitante donde se asentará el resultado de este hecho.

#### **LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIAS DE LAS ACTAS DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADAS, O TAMBIÉN SE PODRÁ UTILIZAR LA MEMORIA PRESENTADA DENTRO DEL TERCER SOBRE.**

### **14.- FALLO.**

**14.1.-** La Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 88 y 90 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, comunicará el acta de fallo vía correo electrónico, a los licitantes participantes, a partir de las **17:00 HORAS DEL MARTES 03 DE DICIEMBRE DE 2019 Y HASTA LOS PRÓXIMOS 5 DÍAS NATURALES.**

**14.2.-** Una vez que el Acta de Fallo es enviada, es responsabilidad del licitante adjudicado confirmar la

recepción de la misma, de no hacerlo, se da por entendido que fue recibida y comunicada para cualquier efecto.

## **ASPECTOS GENERALES:**

### **15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES**

Será motivo de descalificación a los licitantes que incurran en uno o más de los siguientes supuestos:

**15.1.-** Por no estar presentes al iniciar el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

**15.1.1.-** Por no presentar **constancia de no inhabilitado vigente para participar en procedimientos de adjudicación.**

**15.2.-** Si no presenta o no cumple con todos y cada uno de los requisitos solicitados en las bases de la presente licitación, de conformidad a lo señalado en el Artículo 80 fracción VII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, ya que todos los requisitos solicitados son esenciales.

**15.3.-** Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas y firmadas por el representante legal, indicando en la última hoja, el nombre y puesto del mismo.

**15.4.-** Si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

**15.5.-** Si no presenta la garantía solicitada en el punto 7 de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía para la seriedad de propuestas, sea inferior al 10% (diez por ciento) del monto total de la oferta sin incluir el I.V.A. (según sea el caso), o si esta garantía no se encuentra debidamente requisitada.

**15.6.-** Cuando se compruebe que algún licitante se encuentre dentro de los supuestos que marca el Artículo 77 de la Ley.

**15.7.-** Si no presenta original y copia de la propuesta técnica o si esta última estuviera incompleta.

**15.8.-** Si su propuesta no indica el periodo de entrega o periodo de garantía o si éstos no se ajustan a los establecidos en estas bases.

**15.9.-** Si en la propuesta ya sea técnica o económica, o en ambas, existe información que se contraponga.

**15.10.-** En caso de que la carta solicitada en el punto 3.2 se presente con alguna restricción o salvedad

**15.11.-** Cualquier punto o concepto adicional no solicitado en las bases, que sea presentado en la propuesta técnica o económica y que esta afecte a los intereses del Gobierno del Estado de Puebla.

**15.12.-** Si se demuestra que el licitante utiliza o ha utilizado documentación no auténtica, falsa, apócrifa o declarado falsamente en éste o cualquier otro procedimiento de adjudicación previsto por la Ley en el que se encuentre participando, cualquiera que sea el estado del procedimiento en cuestión.

**15.13.-** La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de bienes o servicios en condiciones inferiores a las establecidas por las bases y eventualmente modificadas por la Junta de Aclaraciones, toda vez que lo anterior representa una negociación indirecta de las Bases, de conformidad con lo establecido en los artículos 79 fracción V y 80 fracción X de la Ley de la materia expresamente establecen que el contenido de las bases no es negociable.

**15.14.-** En aquellos casos en que la inclusión sea de elementos que impliquen condiciones superiores a las establecidas, se estará a lo que al efecto determine la Convocante, previo análisis de la conveniencia de la aceptación de dichas condiciones, por lo que de determinarse que no son convenientes y por ende representan ofrecimiento de condiciones inferiores, será procedente la descalificación.

**15.15.-** Por no cumplir con la descripción detallada de los bienes en su propuesta técnica conforme al

**ANEXO 1** de estas bases, así como por no considerar los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

**15.16.-** Por no presentar los **ANEXOS B y C**, debidamente requisitados, o bien la información requerida no coincida conforme a lo solicitado en el **ANEXO 1** o bien, si éste no se presenta en los formatos indicados en estas bases.

**15.17.-** Si en el evento señalado en el punto **10** de estas bases, no presenta alguno de los 3 sobres requeridos.

**15.18.-** Por no aplicar en sus propuestas, los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

**15.19.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito legal solicitado en el punto **3** de las presentes bases.

**15.20.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico solicitado en el punto **4.6** de las presentes bases.

**15.21.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito económico solicitado en el punto **5** de las presentes bases

**15.22.-** Por no indicar en su propuesta técnica lo solicitado en el punto **4.6.2** de las presentes bases.

**15.23.-** Por no presentar en su propuesta técnica las muestras físicas solicitadas, debidamente requisitadas, de conformidad con lo solicitado en el punto **4.6.12** de las bases.

**15.24.-** Por presentar dos o más propuestas técnicas o económicas por partida.

**15.25.-** Por no presentar las propuestas legales, técnicas y económicas originales con firma autógrafa del licitante o la persona autorizada para ello.

#### **16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.**

**16.1.-** El criterio de adjudicación será a favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y oferte **el precio más bajo por la partida.**

**16.2.-** Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el bien a aquel licitante que siendo persona física o jurídica, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales.

**16.3.-** Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un proveedor tiene la personalidad de poblano, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el artículo 89 de la ley en la materia.

**16.4.-** La convocante podrá modificar las cantidades adjudicadas, pudiendo aumentar o reducir estas, ya sea por necesidades o por restricciones presupuestales Y A PETICIÓN DE LA Contratante.

#### **17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA**

La presente licitación podrá declararse desierta y/o cancelada en los siguientes casos:

**17.1.-** Cuando las propuestas presentadas no reúnan los requisitos esenciales previstos en las bases de la presente licitación, con fundamento en el Artículo 92 fracción I de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

**17.2.-** Si después de efectuada la evaluación, no fuese posible adjudicar el contrato objeto de la presente licitación con ningún participante porque sus precios rebasen el presupuesto autorizado, de conformidad con el Artículo 92 fracción II de la Ley.

**17.3.-** Cuando no adquieran las bases de esta licitación por lo menos tres licitantes o habiéndose inscrito no se presente ninguna propuesta, de conformidad con el Artículo 92 fracción III de la Ley.

**17.4.-** Si después de realizarse la evaluación, no fuera posible adjudicar el contrato a ninguno de los licitantes por así convenir a los intereses de la convocante y/o contratante, de conformidad con el artículo 92 fracción IV de la Ley.

**17.5.-** Por caso fortuito o fuerza mayor, o bien, existan circunstancias que provoquen la extinción de la necesidad de esta licitación de conformidad con el Artículo 91 de la Ley.

**17.6.-** Por restricciones presupuestales de la contratante.

#### **18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.**

**18.1.-** De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el proveedor ganador, garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor de la **Secretaría de Planeación y Finanzas del Gobierno del Estado de Puebla**, por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado con IVA.**

Garantía que deberá cubrir el cumplimiento oportuno en la entrega de los bienes, calidad y vicios ocultos, la cual deberá presentarse a la firma del contrato citado. En caso de ser fianza deberá presentarse conforme al **ANEXO E.**

**18.2.-** No se aceptarán garantías de cumplimiento de contrato diferente a cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca, con independencia del texto del contrato y del importe adjudicado.

**18.3.-** Cabe destacar que en caso de que algún proveedor adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, se estará a lo previsto en el artículo 105 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **19.- CONTRATOS.**

**19.1.-** El proveedor adjudicado, deberá presentarse a firmar y recibir el contrato derivado de la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la convocante, con los documentos señalados

(original y dos copias) y a través de los representantes acreditados:

- a)** Garantía de Cumplimiento del contrato.
- b)** Cédula de identificación fiscal o R.F.C.
- c)** Acta constitutiva de la persona jurídica (moral) o acta de nacimiento en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su acta constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.
- d)** Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa.
- e)** Identificación Oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.
- f)** Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a tres meses.
- g)** Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas vigente. (De acuerdo al artículo 28 de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2019).
- h)** Documento vigente con una antigüedad no mayor a 30 días naturales, expedido por el instituto mexicano del seguro social (imss) sobre la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social en sentido positivo; la cual deberá tramitar el proveedor adjudicado en la página [www.imss.gob.mx](http://www.imss.gob.mx).
- i)** Documento emitido por el instituto del fondo nacional de la vivienda para los trabajadores (fonovavit), con antigüedad no mayor a 30 días naturales en el se hará constar que el proveedor no tiene adeudos con el organismo, firmado por el representante legal; en términos del acuerdo del h. consejo de administración del instituto del fondo nacional de la vivienda para los trabajadores por el que se emiten las reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, publicado en el diario oficial de la federación el 28 de junio de 2017.

**En su caso, aquellos documentos que, con motivo de esta licitación, se hubieren comprometido a entregar.**

La documentación original será devuelta inmediatamente después de que se haya cotejado, a excepción de la garantía de cumplimiento.

**19.2.-** En caso de no presentarse a la formalización del contrato, o no presentar alguno de los documentos mencionados en el punto **19.1** dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, no se podrá proceder a la formalización del contrato y se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta y la contratación pasará al segundo lugar.

En términos de lo previsto en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal, al momento de resultar adjudicado con un contrato, deberá realizar los trámites administrativos y legales con la finalidad de obtener su registro en el padrón de proveedores.

## 20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS

**20.1.-** La contratante bajo su responsabilidad y por razones fundadas podrá modificar el contrato dentro de los seis meses posteriores a su firma, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, o separadamente el 20% (veinte por ciento en tiempo y monto) de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos. Estos se formalizarán por escrito, de conformidad con el Artículo 112 de la Ley.

## 21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el proveedor no cumpla con las obligaciones derivadas del mismo, tales como:

**21.1.-** Si no cumple con la entrega de los bienes en el tiempo y forma convenidos.

**21.2.-** Por el incumplimiento de las demás obligaciones del contrato celebrado.

**21.3.-** Cuando las diversas disposiciones legales aplicables al respecto así lo señalen.

**21.4.-** Por casos fortuitos o de fuerza mayor.

Cuando se rescinda el contrato, la contratante deberá informar a la convocante a efecto de que ésta verifique conforme al criterio de adjudicación, si existe otra proposición que resulte aceptable, en cuyo caso, el contrato se celebrará con el licitante que ocupara el segundo lugar en precios más bajos y cuya oferta técnica haya sido aceptada.

**21.5.-** Para rescindir administrativamente el contrato por causas imputables al proveedor se hará de la siguiente manera:

**a)** Podrá iniciarse al día siguiente a aquel en que se tenga conocimiento del incumplimiento.

**b)** Se comunicará por escrito al presunto infractor los hechos constitutivos de la infracción, para que dentro del término que para tal efecto se señale y que no podrá ser menor a 3 días hábiles, exponga lo que a su derecho convenga y aporte las pruebas que estime pertinentes.

**c)** Transcurrido el término a que se refiere el punto anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que se hubiesen hecho valer; y

**d)** La resolución será debidamente fundada y motivada y se notificará personalmente por correo certificado con acuse de recibo al infractor, dentro de un término de **15 DÍAS HÁBILES**.

## 22.- TRANSPORTACIÓN.

**22.1.-** La forma de transporte que utilice el Proveedor, será bajo su absoluta responsabilidad y deberá garantizar la entrega de los bienes, en el tiempo requerido y en condiciones óptimas, tales que preserven la calidad de éstos.

**22.2.-** La transportación de los bienes, seguros y maniobras de descarga en los almacenes de la Contratante, no implicará costos adicionales a cargo de la misma, quedando éstos a cargo del Proveedor.

**22.3.-** Cualquier parte que resulte dañada, por defectos de transporte, será devuelta al Proveedor y deberá ser sustituida a satisfacción de la Contratante.

## 23.- LUGAR DE ENTREGA

**23.1.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES.** - Será conforme al **anexo 3** de lunes a viernes en un horario de 09:00 a 18:00 horas con los responsables indicados en el **anexo 5**, los domicilios de las delegaciones serán proporcionados al licitante adjudicado al momento de la formalización del contrato por el responsable de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario.

**23.2.-** La entrega de los bienes deberá ser notificado a la convocante mediante el formato identificado como **"ANEXO H"** parte 1 al correo electrónico **omar.morales@puebla.gob.mx**, con una anticipación mínima de 24 hrs, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

Teléfono para notificación: **(222) 2 29 70 00 ext. 5033**

**23.3.-** La revisión de los bienes se hace consistir en una facultad de la convocante, la cual puede o no ejercer, de acuerdo a lo dispuesto por el Artículo 133 de la Ley, sin que lo dispuesto por la fracción XII del Artículo 45 de la misma Ley se contraponga a aquella disposición.

#### 24.- DEVOLUCIONES.

**24.1.-** La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a reponer el 100% del volumen devuelto, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor, deberán ser devueltos y canjeados en su totalidad, en un término no mayor a **24 horas** a partir de la fecha en que el Proveedor reciba la notificación de los productos que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones.

#### 25.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES

Las sanciones que la contratante aplicará serán las estipuladas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

Se harán efectivas las garantías respectivas a la seriedad de las propuestas en los siguientes casos:

**25.1.-** Cuando los licitantes no sostengan sus propuestas o se retiren de la licitación, después del acto de apertura de propuestas técnicas.

**25.2.-** Cuando el licitante adjudicado no confirme su aceptación para que se le adjudique el contrato dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la fecha en que se hubiere comunicado el fallo.

**25.3.-** Cuando el licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento, dentro de los **5 (cinco) días hábiles** posteriores a la firma del contrato.

**25.4.-** Se hará efectiva la garantía de cumplimiento, cuando exista incumplimiento en la entrega de los bienes, o no suministrarlos en los plazos y

especificaciones establecidos en las bases o con características inferiores a las pactadas

**25.5.-** Las penas convencionales se aplicarán por causas imputadas al licitante, cuando existan retrasos en la entrega de los bienes, o en las subsecuentes entregas conforme a:

- Las penas convencionales se aplicarán de acuerdo al **anexo 8**.
- Aplicación de las sanciones estipuladas en la ley.

#### 26.- PAGO

**26.1.-** El proveedor deberá ingresar sus facturas con la Contratante cubriendo los requisitos legales y administrativos vigentes, ya que será responsabilidad del proveedor, los problemas que para su cobro representen. Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo a lo siguiente:

<b>NOMBRE</b>	SISTEMA DIF DEL ESTADO DE PUEBLA
<b>R.F.C.</b>	SDI-770218-CAA
<b>DIRECCIÓN</b>	CALLE 5 DE MAYO NÚMERO 1606, CENTRO HISTÓRICO, PUEBLA, PUE. C.P. 72000

**26.2.-** La contratante no cubrirá facturas de bienes que no estén entregados en su totalidad, además no liberará el pago de las facturas correspondientes si éstas no cuentan con toda la documentación que ampare la total entrega de los bienes.

**26.3.-** El pago se realizará en exhibiciones parciales por cada entrega de bienes dentro de los **30 días naturales** posteriores a la presentación de la factura, misma que deberá venir debidamente requisitada y a entera satisfacción de la contratante.

**26.4.-** No se otorgarán anticipos al licitante adjudicado en esta licitación.

**26.5.-** Solo será cubierto por la Contratante el IVA, cualquier otro impuesto o derecho deberá ser cubierto por parte del Proveedor.

#### 27.- ASPECTOS VARIOS.

**27.1.-** Una vez que los licitantes hayan ingresado al recinto establecido, durante cualquier etapa, no podrán utilizar aparatos de intercomunicación de ningún tipo,

(teléfonos celulares, radios, computadoras portátiles, etc.).

**27.2.-** Una vez iniciado el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, no podrá ingresar licitante alguno o introducir al recinto documento alguno.

**27.3.-** Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad con las necesidades de la convocante con el fin de proveer al óptimo desarrollo de la Licitación, siempre apegándose a lo dispuesto para tal efecto en la Ley, por lo anterior será de la más estricta responsabilidad del licitante por medio de sí o de quien lo represente, el presentarse en todos y cada uno de los eventos tanto en las fechas indicadas en las presentes bases, así como en las que al efecto sean señaladas como sustitución a éstas, lo cual invariablemente le será señalado en los eventos de junta de aclaraciones o de aperturas. Lo anterior sin que bajo ninguna circunstancia tenga la convocante obligación alguna de notificar personalmente al licitante acerca del estado, resultado, fechas, horas o lugares de cualquier evento de la presente licitación pues en estas bases le han sido informadas tales circunstancias o lo serán en las actas que al efecto se levanten.

## **28.- INCONFORMIDADES.**

**28.1.-** Las inconformidades que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas bases, se resolverán con apego a lo previsto en el Artículo 143 de la Ley Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y demás disposiciones aplicables.

**ATENTAMENTE**  
**CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE**  
**ZARAGOZA A 21 DE NOVIEMBRE DE 2019**

**LIC. GUALBERTO GUERRERO MARTÍNEZ**  
**DIRECTOR DE ADQUISICIONES DE BIENES Y**  
**SERVICIOS**

RGS/MSEG/OMB

**ANEXO A**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-028-732/2019 SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal de **(PERSONA FÍSICA O MORAL)** declaro bajo protesta de decir verdad que:

**A) PERSONA FÍSICA**

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-028-732/2019**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de la empresa), o

**B) PERSONA MORAL**

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-028-732/2019**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de la empresa).

**ATENTAMENTE  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**CARÁTULA DEL ANEXO B**

**RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA**

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

<b>NOMBRE DEL LICITANTE</b>			
<b>DIRIGIDA A:</b>			<b>SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS</b>
<b>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL</b>			<b>GESAL-028-732/2019</b>
			<b>SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA</b>
<b>No. de Partida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Descripción General</b>
1	1	PAQUETE	DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA: I. DESCRIPCION GENERAL DEL SUMINISTRO  SE REQUIERE LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO ALIMENTICIOS PARA PERSONAS

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

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**ANEXO B**

**PROPUESTA TÉCNICA**

Formato para la presentación de la Propuesta Técnica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-028-732/2019 SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE

NOMBRE DEL LICITANTE:						
PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA DEL BIEN	UNA DE LAS MARCAS LAS SEÑALADAS EN LA DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS ANEXOS 2 Y 4, ASÍ COMO PAÍS DE PROCEDENCIA DE LOS BIENES OFERTADOS	TIEMPO DE ENTREGA	PERIODO DE GARANTÍA
1			CONFORME AL ANEXO 1:			

**LUGAR Y FECHA**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
 LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA  
 SELLO**

**NOTAS:**

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **WORD**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta técnica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.

**ANEXO B1**

**CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-028-732/2019 SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

**INDICACIONES: Todos los campos del presente anexo se deberán llenar sin excepción alguna. En caso de que no exista la información de alguno de los campos se deberá asentar "NO APLICA".**

Se podrán utilizar los espacios que requiera en cada uno de los campos del presente anexo.

\_\_\_\_\_(Nombre completo)\_\_\_\_ manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente procedimiento de adjudicación, a nombre y representación de: (persona jurídica); y que la documentación que se entrega con la propuesta es verídica, legítima y fidedigna.

1. INFORMACIÓN GENERAL		
NOMBRE DEL LICITANTE		
RFC CON HOMOCALVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS		
CORREO ELECTRÓNICO		
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL		
2. PRINCIPALES SERVICIOS O PRODUCTOS QUE MANEJE, INDICANDO SUS PRINCIPALES MARCAS, (ÉSTOS DEBEN SER PRODUCTOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).		
3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER POR LO MENOS DE 2 AÑOS DE ANTIGÜEDAD).		
4. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3) DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).		
1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
2	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ	

	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
3	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA  
SELLO**

**ANEXO C**

**PROPUESTA ECONÓMICA**

Formato para la presentación de la Propuesta económica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-028-732/2019 SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

NOMBRE DEL LICITANTE:				
PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1				
IMPORTE TOTAL CON LETRA			SUBTOTAL	
			IVA (16%)	
			TOTAL	

**“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes”**

**Vigencia de la cotización: 60 días naturales.**

**LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA  
SELLO**

**NOTAS:**

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.

**ANEXO D**

**GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA ECONÓMICA  
(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)**

Ante o a favor de la: **SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional: **GESAL-028-732/2019 SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por el **10 % del monto total de su propuesta** sin incluir IVA \$ (número) (letra M.N.).

Esta fianza permanecerá vigente aun cuando se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

El sostenimiento de la oferta es por un período mínimo de 60 (sesenta) días naturales contados a partir del acto de apertura de ofertas.

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagara en los términos, de ley la cantidad de \$ (número) (letra M.N.) que corresponde al **10% del monto total de la propuesta económica** sin incluir IVA. Como garantía de sostenimiento de oferta, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

## ANEXO E

### FIANZA DE CUMPLIMIENTO

Ante o a favor de: **LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**  
**(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato **(CONTRATO DEPENDENCIA)** relativo a la **SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, dentro del expediente No. **GESAL-028-732/2019**, por el monto total adjudicado con IVA de \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.)

Esta fianza permanecerá vigente en cuanto al cumplimiento del contrato, desde la fecha de su expedición hasta la total terminación de las obligaciones derivadas del mismo, aún cuando se otorguen prórrogas o esperas y para los casos en que se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

Asimismo, esta fianza se otorga para garantizar el pago de la indemnización en los casos de vicios o defectos ocultos de los bienes o servicios contratados, quedando vigente un año posterior a la entrega o prestación de los mismos.

En los casos de hacerse exigible la fianza esta compañía afianzadora pagará en los términos, de ley la cantidad de \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.) que corresponde al 10 % del monto total del contrato **con IVA**. Como garantía de su cumplimiento, así como contra vicios o defectos ocultos, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

**ANEXO F**

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-028-732/2019 SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

NOMBRE DEL LICITANTE		
1	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
2	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
3	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
4	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	

LUGAR Y FECHA  
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

**INSTRUCCIONES DE LLENADO:**

**REFERENCIA:** EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ MENCIONAR A QUE PUNTO, PARTIDA O ANEXOS DE LAS BASES SE REFIERE.

EN EL CASO DE QUE SEA UN COMENTARIO GENERAL, DEJAR EL APARTADO DE REFERENCIA EN BLANCO.

**APARTADO DE PREGUNTA:** EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ HACER SU PREGUNTA U OBSERVACIÓN.

**IMPORTANTE:** SE LE SOLICITA AL LICITANTE NO MODIFICAR EL PRESENTE FORMATO Y SOLO ASENTAR LOS DATOS REQUERIDOS. EN EL CASO DE QUE REQUIERA MAS FILAS SOLO INSERTAR LAS MISMAS, ADEMÁS SE DEBERÁ PRESENTAR EN **FORMATO WORD**.

**ANEXO G**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-028-732/2019 SUMINISTROS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

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

Por medio de la presente declaro bajo protesta de decir verdad que los datos asentados a continuación son los correspondientes a mi representada

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES	
CURP (EN CASO DE SER PERSONA FISICA)	
NACIONALIDAD	
DOMICILIO FISCAL	(CALLE_____, NÚMERO_____, COLONIA_____, DELEGACIÓN O MUNICIPIO_____, C.P. _____, ENTIDAD FEDERATIVA_____)
TELÉFONOS	
CORREO ELECTRÓNICO	
NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA:	

**LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO**

**ANEXO H**

**FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE  
ENTREGA DE BIENES**

**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE  
BIENES Y SERVICIOS**

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, la entrega de bienes con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico **omar.morales@puebla.gob.mx** mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES" debiendo asentar lugar, día y hora.

**Parte 1 (Expediente DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS)**

**Procedimiento:** GESAL-028-732/2019

**DATOS DE LA ENTREGA:**

**Proveedor:** \_\_\_\_\_

**Dependencia/Entidad:** \_\_\_\_\_

**Cantidad:** \_\_\_\_\_

**Descripción genérica de los bienes:**

1.- \_\_\_\_\_

2.- \_\_\_\_\_

3.- \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_ **Hora:** \_\_\_\_\_

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA  
SELLO**

**ANEXO 1**

Partida	Cantidad	U. Medida	Descripción
1	1	PAQUETE	<p>DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA: I. DESCRIPCION GENERAL DEL SUMINISTRO</p> <p>SE REQUIERE LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO ALIMENTICIOS PARA PERSONAS</p> <p>II. PERIODO:</p> <p>SERÁ A PARTIR DEL PRIMER DIA HABIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACION DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE ENERO DE 2020</p> <p>III. DESCRIPCION ESPECIFICA PARA EL SUMINISTRO:</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERA DE REALIZAR EL SUMINISTRO DEL PROGRAMA APOYO ALIMENTARIO A MUJERES EMBARAZADAS EN PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS.</p> <p>PRODUCTOS DE DESPENSA PARA LAS MUJERES EMBARAZADAS.</p> <p>CONTENIDO POR DESPENSA:</p> <p>FRIJOL NEGRO 1 kg LENTEJA GRANO CHICO 2 BOLSAS 500 Kg ARROZ PULIDO GRANO LARGO CALIDAD SÚPER EXTRA 1Kg. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES (CODO, CARACOL, PLUMA Y TORNILLO) 2 BOLSAS DE 200g AVENA EN HOJUELAS 400 g ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA 2 LATAS (PAÍS DE ORIGEN: MÉXICO) 295 g LECHE DESCREMADA EN POLVO FORTIFICADA 1 Kg ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA 1 Lt SARDINA EN SALSA DE TOMATE 2 LATAS DE 425 g CAJA DE CARTÓN.</p> <p>LAS DESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTENIDO DE LA DESPENSA, ASI COMO DE LA CAJA SON CONFORME AL ANEXO 2</p> <p>PRODUCTOS DE DESPENSA PARA LAS MUJERES EN PERIODO DE LACTANCIA O CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS</p> <p>CONTENIDO POR DESPENSA:</p> <p>FRIJOL NEGRO 2 BOLSAS 1 kg LENTEJA GRANO CHICO 2 BOLSAS 500 gr HABA SECA 2 BOLSAS 500 g ARROZ PULIDO GRANO LARGO CALIDAD SUPER EXTRA 1 kg PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES (CODO, CARACOL, PLUMA Y TORNILLO) 4 BOLSAS 200g AVENA EN HOJUELA 400 g CEREAL INTEGRAL AMARANTO 250 g ENSALADA DE VERDURAS O VEGETALES 4 LATAS (chícharos, papa, zanahoria, ejote) 400 g ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA 1 Lt CAJA DE CARTÓN</p> <p>LAS DESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTENIDO DE LA DESPENSA, ASI COMO DE LA CAJA SON CONFORME AL ANEXO 4</p> <p>IV. CONDICIONES GENERALES</p> <p>1.- LA ADQUISICIÓN INCLUYE EL SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN POR LO CUAL EL PROVEEDOR DEBERÁ REALIZARLO DE ACUERDO AL ANEXO 3.</p> <p>2.- LA CONTRATANTE PODRÁ TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS EN CUALQUIER PARTE DEL PROCESO DE ALMACENADO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS, MISMAS QUE SERÁN ENVIADOS POR LA CONTRATANTE A UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, PARA VERIFICAR QUE LA CALIDAD CORRESPONDA CON LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE, ADEMÁS DE PERMITIR A LA CONTRATANTE VERIFICAR EN PLANTA, CUALQUIER RESULTADO REPORTADO POR LA EMPRESA DURANTE EL PROCESO DE COMPRA Y DISTRIBUCIÓN.</p>

		<p>3.- EL PROVEEDOR DEBERÁ DE REALIZAR LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO PARA EL SEGUIMIENTO A LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS, SE EFECTUARÁN DE LA SIGUIENTE FORMA: SE REALIZARÁN DE ACUERDO CON LO SOLICITADO EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO, INCLUIRÁN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, SENSORIALES, CONTAMINANTES QUÍMICOS SEGÚN LE CORRESPONDA AL PRODUCTO, SE REALIZARÁN COMO MÍNIMO UN ANÁLISIS POR CADA PRODUCTO QUE INTEGRE POR CADA PROGRAMA ALIMENTARIO ES DECIR UN ANÁLISIS POR PRODUCTO PARA EL PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA MUJERES EMBARAZADAS EN PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS., DEBIDO A QUE EL COSTO DE LOS ANÁLISIS PARA VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO OFERTADO DURANTE EL TIEMPO QUE DURE LA DISTRIBUCIÓN DEL PROGRAMA, SERÁ A CARGO DEL PROVEEDOR, LA CONTRATANTE LE INDICARÁ AL PROVEEDOR, COMO Y CUANDO TIENE QUE REALIZAR EL PAGO AL LABORATORIO.</p> <p>4.- EL PROVEEDOR DEBERÁ DE ENTREGAR LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS, DEBERÁN ENTREGARSE POR EL LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA EMA A LA CONTRATANTE A MAS TARDAR EL 15 DE DICIEMBRE DE 2019.</p> <p>5.- EL PROVEEDOR DEBERÁ CONSIDERAR EL IMPRESO DEL ENVASE O EMPAQUE: TODA LA INFORMACIÓN QUE SE SOLICITA DEBERÁ PRESENTARSE EN LETRA LEGIBLE Y EN IDIOMA ESPAÑOL INDICANDO LO SIGUIENTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LISTA DE INGREDIENTES</li> <li>• VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE)</li> <li>• NUMERO DE LOTE</li> <li>• IDENTIFICACIÓN O DENOMINACIÓN DE PRODUCTO</li> <li>• PESO O CONTENIDO NETO</li> <li>• NOMBRE DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DE LA EMPRESA, FABRICANTE O ENVASADOR QUE ELABORA EL PRODUCTO.</li> <li>• MARCA COMERCIAL</li> <li>• TABLA NUTRIMENTAL</li> <li>• PAÍS DE ORIGEN</li> <li>• LEYENDAS PRECAUTORIAS</li> </ul> <p>6.- EL PROVEEDOR DEBERÁ CONSIDERAR QUE EL EMPAQUE O ENVASE DEL PRODUCTO INCLUIRÁ LA SIGUIENTE LEYENDA: ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.</p> <p>LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A LA CONTRATANTE SE PODRÁ HACER CON EL ENVASE O EMPAQUE COMERCIAL O DE LÍNEA DEL FABRICANTE.</p> <p>EL PERSONAL QUE DISTRIBUYA LOS ALIMENTOS DEBERÁ ESTAR PLENAMENTE IDENTIFICADO PORTANDO GAFETE CON FOTOGRAFÍA Y NOMBRE VISIBLE.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ GARANTIZAR EL SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y PARA LOS BIENES SERÁ LA INDICADA EN LOS ANEXOS 2 Y 4 DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MARCAS.</p>
--	--	--

**ANEXO 2**

**DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO  
DEPARTAMENTO DE CONTROL Y SEGUIMIENTO DE PROGRAMAS  
ALIMENTARIOS.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD  
2019  
ADQUISICION DEL PROGRAMA APOYO ALIMENTARIO A  
MUJERES EMBARAZADAS EN PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON  
HIJOS MENORES DE 2 AÑOS**

**DESPENSA 1  
PRODUCTOS DE DESPENSA PARA LAS MUJERES  
EMBARAZADAS.**

ADQUISICION DEL PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO A MUJERES EMBARAZADAS EN PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON  
HIJOS MENORES DE 2 AÑOS

2019

1. FRÍJOL NEGRO 1 Kg
2. LENTEJA GRANO CHICO 500 g.
3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO CALIDAD SÚPER EXTRA 1Kg.
- 4.- PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES (CODO, CARACOL, PLUMA, Y TORNILLO) 200 g
- 5.- AVENA EN HOJUELAS 400 g
- 6.- ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA (PAÍS DE ORIGEN: MÉXICO) 295 g
- 7.- LECHE DESCREMADA EN POLVO FORTIFICADA 1 Kg
- 8.- ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA 1 Lt
- 9.- SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 g
- 10.- CAJA DE CARTÓN

FRIJOL NEGRO

Esta ficha técnica establece las especificaciones de calidad que debe reunir el frijol para consumo humano. Que es el Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris Linneo, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color	Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.
Olor	Debe ser el 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	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido neto	1 Kg.
Humedad	Entre 8.5 % +/- 0.5 y 13.0 % +/- 0.5 %
Impurezas Piedras	Máximo 0.25%
Impurezas Otros	Máximo 0.05 %
Impurezas Total	Máximo 0.30%
Granos dañados por Agentes meteorológicos	Máximo 0,70 %
Granos dañados por Hongos	Máximo 0,20 %
Granos dañados por Insectos y Roedores	Máximo 0.40%
Granos dañados por Desarrollo germinal	Máximo 0,00%
Total de granos dañados	Máximo 1.30 %
Variedades Contrastantes	Máximo 0.50 %
Variedades Afines	Máximo 1.00 %
Total	1.50 %
Granos defectuosos Partidos o quebrados	Máximo 0.80 %
Granos defectuosos Manchados	Máximo 0.50 %
Granos defectuosos Ampollados	Máximo 0.70 %
Total de granos defectuosos	Máximo 2.00 %
Presencia de plaga	0.0 %
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos (en olla de presión casera) y 135 minutos en olla normal

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1
Plomo (Pb) mg/kg	0,2

*El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS*

Empaque. - El empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Impresos del envase o empaque: Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto

- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente leyenda impresa o en etiqueta auto adherible: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Embalaje: Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa",

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

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

Codex. Stan 230-2001, rev. 1-2003 Niveles máximos para plomo y el CAC/GL 39-2001 nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas de Riesgos, Identificación y control de Puntos Críticos, Secretaría de Salud, México

NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

El producto debe cumplir con lo establecido en la NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS - FRIJOL (Phaseolus vulgaris L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-FF-038-SCFI-2013)

Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Marcas sugeridas: VALLE VERDE, LA MERCED, ABETO.**

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

### Lenteja Grano Chico

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae y crecen en vainas que contienen una o dos semillas.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Debe ser el característico de grano sano, seco y limpio. No se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	LÍMITES
Peso por pieza	500 g.
Humedad	15 - 16 %
Impurezas Piedras	Máximo 0.25%
Impurezas Otros	Máximo 0.05 %
Impurezas Total	Máximo 0.3%
Granos dañados por Agentes meteorológicos	Máximo 0,7 %
Granos dañados por Hongos	Máximo 0,20 %
Granos dañados por Insectos y Roedores	Máximo 0.4%
Granos dañados por Desarrollo germinal	Máximo 0,0%
Total de granos dañados	Máximo 1.3 %
Variedades Contrastantes	Máximo 0.50 %
Variedades Afines	Máximo 2.0 %
Total	2.50
Granos defectuosos Partidos o quebrados	Máximo 0.80 %
Granos defectuosos Manchados	Máximo 0.50 %
Granos defectuosos Ampollados	Máximo 0.70 %
Total de granos defectuosos	Máximo 2.00 %
Presencia de plaga	0.0 %
Tiempo de cocción	25 a 40 minutos (en olla de presión casera) y de 45 a 60 minutos en olla normal

#### Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1
Plomo (Pb) mg/kg	0,2

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

**Empaque.**- El empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

**Impresos del envase o empaque:** Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque,

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto

- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente leyenda impresa o en etiqueta auto adherible: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

**Embalaje:** Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa",

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

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

#### NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

El producto debe cumplir con lo establecido en la NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABACEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris* L.)

Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**Marcas sugeridas: VALLE VERDE, LA MERCED, SHETINO, BUENO, ABETO.**

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

ARROZ PULIDO GRANO LARGO CALIDAD SÚPER EXTRA

Calidad súper extra

Esta ficha técnica establece las condiciones y características de calidad que debe reunir el arroz pulido.

Ingredientes: arroz pulido, los granos de arroz pertenecientes a la familia de la gramíneas, género *Oryza*, especie *Oryza sativa* a los cuales, se les ha quitada la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color.	Característico del producto.
Olor.	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor.	Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.
Aspecto.	Largo, característico del grano.

<u>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</u>	LÍMITES
Contenido Neto	1000 grs.
Humedad	14 % +/- 1
Total de granos de arroz pulido	100 %
Grano entero	Mínimo 92 %
Granos dañados	Máximo 2.0 %
Granos palay	Máximo 0.1 %
Granos mal pulidos	Máximo 2 %
Granos con cutícula roja	Máximo 1 %
Granos estrellado determinados a la sombra	Máximo 5 %
Granos yesosos	Máximo 4 %
Longitud del grano entero	Mayor o igual 6.6 a 7.5mm.
Anchura	Mínimo 2 mm
Espesor	Mínimo 1.4 mm.

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LÍMITE MÁXIMO
Plomo (Pb) mg/kg	0,5
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

*El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.*

**Aditivos:** Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados al Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

**Materia extraña:** Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto. Como larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

Además, debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de arroz incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de 0.99 mm de diámetro. En el concepto de impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005)

**Empaque.**- El empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

**Impresos del envase o empaque:** Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.

- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente leyenda impresa o en etiqueta auto adherible: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Embalaje: Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa",

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NMX-FF-035-SCFI-2005 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO - CEREALES - ARROZ PULIDO (*Oryza sativa* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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

Norma del codex para Arroz Codex Stan 198-1995

Codex. Stan 230-2001, rev. 1-2003 Niveles máximos para plomo.

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**Marcas sugeridas: VALLE VERDE, ABETO, MORELOS**

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES  
(CODO, CARACOL, PLUMA Y TORNILLO)

Pasta para sopa: producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales 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.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color.	Característico amarillo.
Olor.	Característico del producto, sin presentar olores extraños.
Sabor.	Característico del producto.
Apariencia.	Uniforme dependiendo de la figura sin presentar grietas o fisuras en el producto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Hongos	Máximo 200 UFC/g
Levaduras	Máximo 150 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
E. Coli	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	200 g.
Humedad	Máximo 10 %
Proteína (N x 6.25)	Mínimo 13.0 %
Fibra	Mínimo 1.8 g por 30 g (>10 % de la IDR)
Aporte energético	Mínimo 680 kcal
Sodio mg	Máximo 360 miligramos en 100 g

Materia extraña:

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos. Los límites permitidos son los siguientes:

Aditivos: Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados al Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

Contaminantes químicos:

Metales Pesados	Límite máximo mg/kg
Plomo (Pb)	0,5 mg/kg
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

Empaque.- El empaque debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Embalaje.- Cajas de cartón con resistencia mínima 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

Impresos del envase o empaque: Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del envase.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente *leyenda impresa o en etiqueta auto adherible*: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación".

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

*El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial Y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980).

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.

*NMX-F-23-Normex-2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba,*  
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

*CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.*

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones.

**Marcas sugeridas: ITALPASTA, LA AURORA , LA MODERNA**

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

Página 46 de 100

#### AVENA EN HOJUELAS

Es el producto obtenido a partir de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privadas de sus tegumentos y sometidas a procesos de limpieza, pre cocción y laminado, adicionadas o no de aditivos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color.	Varía de crema a grisáceo
Olor.	Característico del producto, sin presentar olores extraños.
Sabor.	Característico del producto sin presentar sabores extraños..
Apariencia.	Laminas, hojuelas pequeñas blandas

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesófilos aerobios	10, 000 UFC / g máximo
Hongos y Levaduras	100 UFC / g mínimo
Coliformes totales	< 10 UFC / g máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	400 g.
Humedad	Máximo 12 %
Proteínas	Mínimo 16 %
Extracto etéreo	Mínimo 6.5 %
Fibra cruda % g	Mínimo 10 g
% de ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Cenizas	Máximo 2 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g.

IDR. Ingesta diaria recomendada ponderada para la población mexicana según NOM-051-SCFI-SSA1-2010

Características microscópicas: Los granos de almidón presentan formas nitidamente poligonales. Aparecen en la forma de agregados que forman grandes granos compuestos típicos ovales o redondeados

**Materia extraña:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

**Aditivos:** Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados al Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

**Contaminantes químicos:**

Metales Pesados	Límite máximo
Plomo (Pb)	0,5 mg/kg
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

**Empaque.**- El empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

**Embalaje:** Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.

**Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).**- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST

(COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Impresos del envase o empaque invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del envase.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias (es importante que se incluya ya que puede contener o ser procesado en plantas donde se manejen alimentos o ingredientes que se asocien con riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad, a fin de alertar al beneficiario sobre su consumo y eliminar el peligro de ingesta accidental del alérgeno. Una traza de alérgeno, dependiendo de la sensibilidad de cada persona, puede ser suficiente para desencadenar episodios alérgicos).

Además, deberá incluir la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

*El producto debe cumplir con lo que establece la NORMA Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.

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.

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Marcas sugeridas: GRAN VITA, BUENO, SOL CAMPESTRE.**

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA (PAÍS DE ORIGEN: MÉXICO)

Es un grupo de peces vertebrados que viven en aguas oceánicas, son pelágicos y migratorios. El color de la carne es, según la parte del pescado, de un rosado tenue, hasta rojo intenso oscuro, es rica en proteínas, en ácidos grasos como el Omega 3 y en importantes vitaminas como A, D y las del tipo B, B3 y B12 para la nutrición humana

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie mencionada a continuación, Thunnus albacares Atún aleta amarilla, envasados en recipientes cerrados herméticamente y listo para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización.

El líquido de cobertura solo debe ser agua. Dentro de los ingredientes no deberá contener concentrados a base de soya.

<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:</b>	
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Color	Claro, Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos
Olor	Característico del producto
Presentación	En trozos o tronchos: pedazos con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. Es el tejido muscular estriado compactado perteneciente a la lonja (músculo gran lateral), que puede identificarse por el tejido muscular que lo conforma La proporción de hojuelas o trozos inferiores a 1,2 cm no rebasará el 30% de la masa drenada.
Textura	Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>LÍMITES</b>
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Mesofilos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<b>LÍMITES</b>
Contenido neto	295 +/- 2 g
Masa drenada	Mínimo 185 +/-2 g
*Grado de calidad	Mínimo 85 puntos
Proteína %	Mínimo 18
Grasa %	Mínimo 1
Hidratos de carbono	0.0
Sodio mg en una porción de 100g.	Máximo 375 mg/100 g

\*de acuerdo a la tabla 3 DEL 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011.- PRODUCTOS DE LA PESCA – PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO – ATUNES Y PESCADOS SIMILARES ENLATADOS EN ACEITE - ESPECIFICACIONES

Especificaciones sanitarias.- Los productos con un pH superior a 4,6 deben recibir un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de *Clostridium botulinum*, a menos que la proliferación de las esporas supervivientes quede impedida en forma permanente por otras características distintas del pH.

Contaminación biológica

ESPECIFICACIONES	LIMITE MÁXIMO (mg/kg)
Histamina	100

Contaminación por metales pesados

ESPECIFICACIONES	LIMITE MÁXIMO (mg/kg)
Cadmio (Cd)	0,5
Mercurio como metil mercurio*	0,5
Plomo (Pb)	1,0
Estaño (Sn)	100

\* Es necesario únicamente en los casos en que el mercurio total supere el nivel de referencia establecido, con la finalidad de aceptar o rechazar el lote.

\*\*Solo para el enlatado.

Contaminación por plaguicidas.- Los productos no deben contener residuos de plaguicidas como Aldrín, Dieldrín, Endrín, Heptacloro, Kapone u otros prohibidos en el Catálogo Oficial de plaguicidas editado por CICOPAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

#### Los aditivos alimentarios

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados conforme al Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos y bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

Envase-, de hojalata cerrado herméticamente debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la 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.

Impresos del envase o empaque invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del envase.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen El producto debe de incorporar en la información comercial correspondiente una leyenda que indique el nombre en español del "País de origen México".
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente *leyenda impresa o en etiqueta auto adherible*: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Embalaje.- Cajas de cartón con resistencia mínima 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA."

Contenido neto.- El contenido neto se establece conforme a las tolerancias permisibles para la comercialización de los productos envasados, que señala la norma oficial mexicana NOM-002-SCFI-2011, su declaración debe efectuarse de acuerdo a la norma mexicana NOM-030-SCFI 2006 y su verificación en base a lo citado en las normas mexicanas NMX-F-314-1977, Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, y NMX-F-315-1978, Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.

Contaminantes: El producto objeto de esta norma no debe sobrepasar los límites de contaminantes químicos y biológicos establecidos por la Secretaría de Salud en la norma oficial Bienes y servicios - Productos de la pesca - Pescados en conserva - Especificaciones sanitarias. La determinación de estos se realiza de acuerdo a la metodología para metales pesados citada en la norma oficial mexicana NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.

Materia extraña: El producto objeto de esta norma debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier materia ajena al producto, el monitoreo se determina visualmente y considerando el método establecido en la norma oficial mexicana 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.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

*El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.*

*Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).*

El producto debe cumplir con lo establecido en la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

*El producto debe cumplir con lo que establece la NORMA Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NMX-F-220-SCFI-2011 PRODUCTOS DE LA PESCA – PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO – TUNES Y PESCADOS SIMILARES ENLATADOS EN ACEITE – ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-220-1982

Guía Para El Análisis De Riesgos, Identificación Y Control De Puntos Críticos (2000) Subsecretaría De Regulación Y Fomento Sanitario, Dirección General De Calidad Sanitaria De Bienes Y Servicios; Secretaría De Salud.

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.

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

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

NMX-F-314-1977, Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios.

NMX-F-315-1978, Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.

NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias

**Marcas sugeridas: TUNY, DOLORES, EL DORADO, HERDEZ**

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

LECHE DESCREMADA EN POLVO FORTIFICADA

*Solubilidad instantánea*

La que ha sido sometida a un proceso de deshidratación

Para efectos de esta especificación técnica, es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.

Ingredientes: Leche en polvo o leche deshidratada

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color.	Blanco amarillo.
Olor.	Característico sin presentar olores extraños o desagradables, como ácido, viejo, caramelizado.
Sabor.	Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables, como a cebo, a rancio, a caramelizado, a viejo o ácido.
Aspecto.	Polvo amorfo de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. Sin partículas quemadas

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Coliformes totales	< 10 UFC/g o ml
Salmonella spp	Ausente en 25 g o ml.
Escherichia coli <sup>1</sup>	< 3 NMP/g o ml
Toxina estafilocócica	Negativo

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	1000 g
Grasa butírica % m/m	1.5 % Máximo
Humedad % m/m	4 máx.
Proteínas propias de la leche, expresada como sólido no grasos % (m/m)	34 mín.
*Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % m/m	27 mín.
Solubilidad	Instantánea

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

		LIMITES
Inhibidores	Derivados Clorados	Negativo
	Sales cuaternarias de amonio	Negativo
	Oxidantes	Negativo
	Formaldehído	Negativo
	Antibióticos	Negativo

	Unidades	En 100 g
Vitaminas		
A (eq. de Retinol)	mcg	1000.0
B1 (Tiamina)	mg	1.50
B2 (Riboflavina)	mg	2.50
B3 (Niacina)	mg	16.90
B6 (Piridoxina)	mg	1.90
B9 (Ácido Fólico)	mcg	200.0
B12 (Cobalamina)	mcg	4.90
Colina	mg	40.0
Ácido Pantoténico	mg	8.50
C (Ácido Ascórbico)	mg	57.0
D <sub>3</sub> (Colecalciferol)	mcg	8.00
E (Tocoferol)	mg	9.00
K <sub>1</sub>	mcg	32.5
Biotina	mcg	16.25
Minerales		
Calcio	mg	1000.00
Cobre	mg	0.08

Hierro	mg	15.00
Magnesio	mg	84.50
Manganeso	mg	0.04
Fósforo	mg	775.50
Potasio	mg	1326.90
Selenio	mcg	16.30
Sodio	mg	350.00
Zinc	mg	15.00
Cloruro	mg	100.00

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Arsénico (As) mg/kg	0,2
Mercurio (Hg) mg/kg	0,05
Plomo (Pb) mg/kg	0,1
Aflatoxina M1 mcg/L	0,5

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

Aditivos: Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos en la NOM-243-SSA1-2010 y por la Secretaría de Salud en el Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

Evaluación de daño térmico:

Clasificación acorde al tipo de tratamiento térmico	WNPI(mg/g)
"Medium heat"	1.5-5.99

#### Determinación de autenticidad.-

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 NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros) por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

Relación caseína/proteína: debe ser al menos de 80 % (m/m)

Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 Y descrito en el numeral 8.7.1 de la NOM-155-SCFI-2012

Determinación, identificación y cuantificación de Esteroides: Permite la detección de Colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (beta-sitosterol, campesterol, stigmasterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípico de la leche se llevara a cabo esta determinación.

*Materia extraña: Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto. Como larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.*

Empaque.-el empaque debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA."

*Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.*

*El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.*

*Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).*

Impresos del envase o empaque: Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente *leyenda impresa o en etiqueta auto adherible*: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

*Embalaje: De papel kraft ó cartón con resistencia mínima 7 kg/cm2, Costales de malla plástica "NUEVOS"; cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA."*

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

*El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba

NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

NMX-F-490-NORMEX-1999 ALIMENTOS-ACEITES Y GRASAS-DETERMINACION DE LA COMPOSICION DE ACIDOS GRASOS A PARTIR DE C6 POR CROMATOGRAFIA DE GASES

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**Marcas sugeridas: LEHELAK, NIDO, LAKPURA, ALPURA**

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

*Aceite comestible puro de canola*

Esta ficha técnica establece las especificaciones mínimas de calidad que debe cumplir el producto denominado Aceite comestible puro de canola utilizado para consumo humano o para la elaboración de otros alimentos.

Es el producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pre-tratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color	Amarillo característico del producto.
*Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
*Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° K (20° C).
Sabor	*Característico del producto, exento de sabores extraños o Rancios.

\*Al momento del envasado, se debe de asegurar que el envase no haya sido violado.

Contenido neto	1000 mL
----------------	---------

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO	METODO DE PRUEBA
☑ Ácidos grasos libres (como ácido oléico), en %	-	0,05	NMX-F-101-SCFI-2006
Humedad y materia volátil, en %	-	0,05	NMX-F-211-SCFI-2006
Color (escala Lovibond)	-	25A - 2,5R	NMX-F-116-SCFI-2006
☑ Índice de peróxido, en meq./Kg		2,0	NMX-F-154-SCFI-2005
Prueba fría a 273°K (0 °C) (horas)	12	-	NMX-F-225-SCFI-2006
☑ Estabilidad OSI a 110 °C	8	-	NMX-F-012-SCFI-2005
Contenido de azufre (ppm)	0	2	**
Contenido de fósforo (ppm)	0	2	*
Impurezas insolubles, en %		0,02	NMX-F-215-SCFI-2006
❖ Índice de refracción a 313 °K (40 °C)	1,465	1,467	NMX-F-074-SCFI-2006
❖ Índice de yodo cgl2/g	110	126	NMX-F-152-SCFI-2005
❖ Índice de saponificación mg KOH/g	182	193	NMX-F-174-SCFI-2006
❖ Densidad relativa g/cm3 (20/20 °C)	0,914	0,925	NMX-F-075-SCFI-2006
Punto de humeo (°C)	220	-	NMX-F-048-SCFI-2006
Aceite mineral	Negativo		NMX-F-156-SCFI-2006
Ácidos grasos trans %	-	3.5	NMX-F-089-SCFI-2008

\*Véase 11.6 \*\*Véase 11.7 de la NMX-F-475-SCFI-2011

- ☐ Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos y no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

**Composición de ácidos grasos de aceite de canola de las variedades Brassica Napus y Brassica Campestris**

ACIDOS GRASOS	MINIMO	MAXIMO
Acido mirística C14:0	0	0,2
Acido palmítico C16:0	3,3	6,0
Acido esteárico C18:0	1,1	2,5
Acido araquídico C20:0	0,2	0,8
Ácido behénico C22:0	0	0,5
Ácido lignocérico C24:0	0	0,2
Total ácidos grasos saturados	4,6	10,2
Ácido heptadecenoico C17:1	0	0,3
Ácido oléico C18:1	52	67
Ácido gadolico C20:1	0,1	3,4
Ácido erúico C22:1	0	2,0
Ácido tetracosadecenoico C24:1	0	0,4
Total ácidos grasos mono-insaturados	52,1	73,1

Ácido linoléico C18:2	16	25
Ácidos 18:3, sin asignar cis o trans	6	14
Ácido eicosadienóico C20:2	0	0,1
Ácido docosadienóico C22:2	0	0,1
Total ácidos grasos poli-insaturados	22	39,2

Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris y Brassica spp con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

**Materia extraña:** Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto. Como larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**Contaminantes químicos:**

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Arsénico (As) mg/kg	0,1
Hierro (Fe) mg/kg	1.5
Plomo (Pb) mg/kg	0,1
Cobre (Cu) mg/kg	0,1

**Antioxidantes**

ANTIOXIDANTES	% MAXIMO
<input checked="" type="checkbox"/> Tocoferoles naturales	0,03
<input checked="" type="checkbox"/> Galato de propilo (GP)	0,01
<input checked="" type="checkbox"/> Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0,02
<input checked="" type="checkbox"/> Butirato de hidroxianisol (BHA)	0,01
<input checked="" type="checkbox"/> Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0,02
<input checked="" type="checkbox"/> Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales permitidos)	0,02
<input checked="" type="checkbox"/> Palmitato de ascorbilo	0,02

**Antioxidantes sinérgicos**

Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio 0,005 % máximo

NOTA: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite podrá aumentar a más de 2 ppm.

**Aditivos:** Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados al Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

**Envase:** - Envasado en recipientes de "PET" que es un material resistente, inocuo y que garantiza la estabilidad del producto, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

**Marcado y etiquetado:** Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutricional
- País de origen

- Leyendas precautorias (es importante que se incluya ya que puede contener o ser procesado en plantas donde se manejen alimentos o ingredientes que se asocien con riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad, a fin de alertar al beneficiario sobre su consumo y eliminar el peligro de ingesta accidental del alérgeno. Una traza de alérgeno, dependiendo de la sensibilidad de cada persona, puede ser suficiente para desencadenar episodios alérgicos).

Además, deberá incluir la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

*Embalaje: cajas de cartón, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.*

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- *El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.*

*El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.*

*Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS)..*

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación".

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

*El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NMX-F-475-SCFI-2011 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-475-SCFI-2005)

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**Marcas sugeridas: PATRONA, MARAVILLA , CANOIL**

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

Sardinas en salsa de tomate

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros:

Sardinops spp., Etrumeus spp. Engraulis spp. Opisthonema spp. - Trachurus spp.

País de origen: Es aquel en el cual el producto fue fabricado, manufacturado o producido y debe ser mencionado en la etiqueta del producto.

Información comercial que deben contener los productos de atún preenvasados

Veracidad de la información: El atún y bonita preenvasados deben describirse y presentarse de forma veraz, evitando que sea falsa, equívoca o que induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto.

Del medio de cobertura: El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:</b>	
Sabor	Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Color	Debe ser el color característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Presentación	Trozos de pescado
Textura	Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>LÍMITES</b>
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<b>LÍMITES</b>
Contenido neto	425 +/- 2 g
Masa drenada	Mínimo 300 +/- 10 g
*Grado de calidad	Mínimo 85 puntos
Proteína %	Mínimo 18
Grasa %	Mínimo 1
Hidratos de carbono	0.0
Sodio %	Máximo 375 mg

Especificaciones sanitarias.- Los productos con un pH superior a 4,6 deben recibir un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de *Clostridium botulinum*, a menos que la proliferación de las esporas supervivientes quede impedida en forma permanente por otras características distintas del pH.

Contaminación biológica

ESPECIFICACIONES                      LIMITE MÁXIMO  
(mg/kg)

Contaminantes Químicos	Límite máximo mg / kg
Cadmio	0.5
Mercurio como metil mercurio	0.5
Plomo	1.0
Estaño*	100
Histamina	200
Toxina botulínica**	Ausente en la totalidad del envase

\* Solo para enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

Envase-, de hojalata cerrado herméticamente debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la NOM-242-SSA1-SSA1-2009.

Impresos del envase o empaque invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del envase, con los siguientes pantones: azul 301 c y 632 c, amarillo 116 c, naranja 716 c y negro al 70%:

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Numero de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen El producto debe de incorporar en la información comercial correspondiente una leyenda que indique el nombre en español del "País de origen México".
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente *leyenda impresa o en etiqueta auto adherible*: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Embalaje.- Cajas de cartón con resistencia mínima  $7 \text{ kg/cm}^2$ , inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA."

Contenido neto.- El contenido neto se establece conforme a las tolerancias permisibles para la comercialización de los productos envasados, que señala la norma oficial mexicana NOM-002-SCFI-2011, su declaración debe efectuarse de acuerdo a la norma mexicana NOM-030-SCFI 2006y su verificación en base a lo citado en las normas mexicanas NMX-F-314-1977 Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, y NMX-F-315-1978 Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.

Contaminantes: El producto objeto de esta norma no debe sobrepasar los límites de contaminantes químicos y biológicos establecidos por la Secretaría de Salud en la norma oficial Bienes y servicios - Productos de la pesca - Pescados en conserva - Especificaciones sanitarias. La determinación de estos se realiza de acuerdo a la metodología para metales pesados citada en la norma oficial mexicana NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.

Materia extraña: El producto objeto de esta norma debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier materia ajena al producto, el monitoreo se determina visualmente y considerando el método establecido en la norma oficial mexicana 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.

Contaminación por plaguicidas.- Los productos no deben contener residuos de plaguicidas como Aldrín, Dieldrín, Endrín, Heptacloro, Kapone u otros prohibidos en el Catálogo Oficial de plaguicidas editado por CICOPAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS). Y no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la secretaria de salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

Los aditivos alimentarios permitidos para el pescado en conserva son los siguientes:

Reguladores del pH: ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación.

Estabilizantes: almidones modificados o no, agar, alginato de calcio, pectina (amilada y no amilada), gomas: (guar, algarrobo, tragacanto, xanthán) en una cantidad no mayor de 20 g/kg solos o combinados. La suma de uno o más estabilizantes o mezcla de los mismos no debe rebasar el límite permitido únicamente en el medio de cobertura.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

*El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.*

*Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).*

El producto debe cumplir con lo establecido en la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

*l producto debe cumplir con lo que establece la NORMA Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

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

.NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

NMX-F-179-SCFI-2001 Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones

CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva

NOM-242-SSA1-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

NOM-130-SSA1-1995 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012.

NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación

NOM-030-SCFI-2006 Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones

NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria

NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

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

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos

NMX-F-314-1977 Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios

NMX-F-315-1978 Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**Marcas sugeridas: CALMEX, YABAROS, DOLORES, GUAYMEX**

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

**PROPUESTA DE CAJA DE CARTÓN PARA LOS PRODUCTO DE APOYO ALIMENTARIO A MUJERES EMBARAZADAS.**  
DEL  
ADQUISICION DEL PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO A MUJERES EMBARAZADAS EN PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON HIJOS MENORES DE 2  
AÑOS Productos  
(RESISTENCIA MINIMA 9 KILOS)  
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

SENSORIALES:	
Color.	Blanco.

*El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la secretaria de salud.*

Tipo de corrugado	Sencillo en color blanco
Dimensiones	PROPUESTA DE DIMENSIONES Largo: 29 cm Ancho: 24 cm Alto: 27 cm, +/- 1cm en todas las dimensiones. ESTE DIMENSIONES PUEDEN VARIAR DE ACUERDO AL ACOMODO DE LOS PRODUCTOS. Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción, como se solicita en el punto 8 inciso a) de los requisitos técnicos.
Resistencia FG	Mínimo 10 +/- 1 kg/cm2

En flauta " C"

Estiba máxima 10 cajas

Impresos : como se ilustra en la muestra

Impresos : Invariablemente *debe presentarse con Logo del SEDIF Puebla éste deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque*

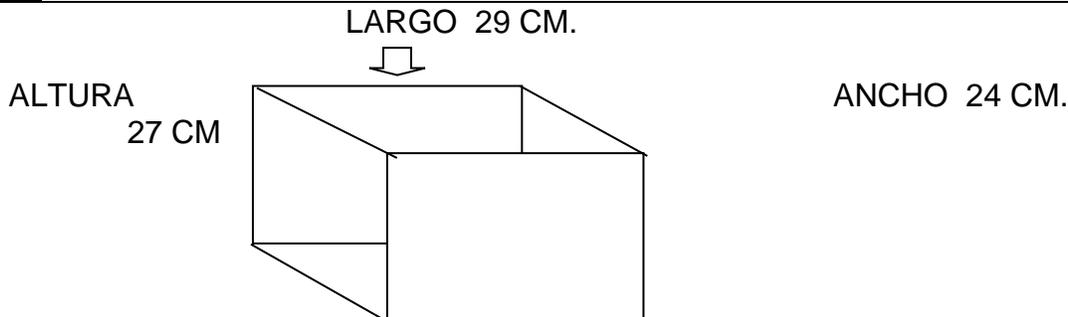
**EL NOMBRE CON LETRAS SUFICIENTEMENTE GRANDES QUE ABARQUE AL MENOS EL 15 % DE LA CARA PRINCIPAL DE LA CAJA QUE MENCIONE QUE ESTA :  
ESTA DESPENSA ES PARA MUJERES EMBARAZADAS.**

**De tal forma que se identifique que esta despensa es para MUJERES EMBARAZADAS.**

*Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:*

- *Lista de contenido de la caja.*
- *Peso o contenido neto*
- *País de origen*
- *Leyendas precautorias*

*Además, deberá incluir la siguiente leyenda impresa o en etiqueta auto adherible: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles. . En el caso específico del envase que por el espacio disponible para las impresiones, en el lugar de la leyenda de Egresos, se estampara le leyenda "NO NEGOCIABLE". Toda la información es de carácter obligatorio y aquella que no se presente en el empaque el fabricante deberá enviar justificación debidamente fundamentada y motivada por escrito a este SEDIF, el por qué no se ilustra el requisito solicitado*



**NOTA: Importante mencionar que las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.**

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

**ANEXO 3**

**DELEGACIONES**

DELEG.	DELEGACIÓN	DESPENSA PARA LAS MUJERES EMBARAZADAS	NOVIEMBRE, DICIEMBRE 2019 Y ENERO 2020 (3 MESES)	DESPENSA PARA LAS MUJERES EN PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS	NOVIEMBRE, DICIEMBRE 2019 Y ENERO 2020 (3 MESES)	TOTAL	
		BENEFICIARIAS	DESPENSAS	BENEFICIARIAS	DESPENSAS	BENEFICIARIOS	DESPENSAS
1	XICOTEPEC DE JUAREZ	730	2,190	730	2,190	1,460	4,380
2	HUAUCHINANGO	775	2,325	776	2,328	1,551	4,653
3	ZACATLAN	799	2,397	800	2,400	1,599	4,797
4	TEZIUTLAN	745	2,235	745	2,235	1,490	4,470
5	TETELA DE OCAMPO	316	948	316	948	632	1,896
6	ZACAPOAXTLA	863	2,589	864	2,592	1,727	5,181
7	TLATLAUQUITEPEC	741	2,223	742	2,226	1,483	4,449
8	SAN MARTIN TEXMELUCAN	1,151	3,453	1,152	3,456	2,303	6,909
9	SAN PEDRO CHOLULA	1,259	3,777	1,259	3,777	2,518	7,554
10	PUEBLA	3,292	9,876	3,292	9,876	6,584	19,752
11	TEPEACA	1,137	3,411	1,138	3,414	2,275	6,825
12	ACATZINGO	653	1,959	654	1,962	1,307	3,921
13	CD. SERDAN	899	2,697	899	2,697	1,798	5,394
14	ATLIXCO	862	2,586	863	2,589	1,725	5,175
15	IZUCAR DE MATAMOROS	601	1,803	602	1,806	1,203	3,609
16	TEPEXI DE RODRIGUEZ	384	1,152	385	1,155	769	2,307
17	TECAMACHALCO	1,417	4,251	1,418	4,254	2,835	8,505
18	CHIAUTLA DE TAPIA	376	1,128	377	1,131	753	2,259
19	ACATLAN DE OSORIO	374	1,122	375	1,125	749	2,247
20	TEHUACAN	1,320	3,960	1,321	3,963	2,641	7,923
21	AJALPAN	900	2,700	901	2,703	1,801	5,403
<b>TOTALES</b>		<b>17,374</b>	<b>52,122</b>	<b>17,387</b>	<b>52,161</b>	<b>34,761</b>	<b>104,283</b>

**LOS DOMICILIOS DE LAS DELEGACIONES SE LE PROPORCIONARÁN AL LICITANTE AL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO POR EL RESPONSABLE DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO**

**ANEXO 4**

**DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO**

**DEPARTAMENTO DE CONTROL Y SEGUIMIENTO DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**

**2019**

**ADQUISICION DEL PROGRAMA APOYO ALIMENTARIO A MUJERES EMBARAZADAS EN  
PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS**

**DESPENSA 2**

**PRODUCTOS DE DESPENSA PARA LAS MUJERES EN PERIODO DE LACTANCIA O  
CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS**

ADQUISICION DEL PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO A MUJERES EMBARAZADAS EN PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON  
HIJOS MENORES DE 2 AÑOS  
2019

3. FRÍJOL NEGRO 1 Kg
4. LENTEJA GRANO CHICO 500 g.
3. HABA SECA 500 g
- 4.- ARROZ PULIDO GRANO LARGO CALIDAD SÚPER EXTRA 1Kg.
- 5.- PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES (CODO, CARACOL, PLUMA, Y TORNILLO) 200 g
- 6.- AVENA EN HOJUELAS 400 g
- 7.- CEREAL INTEGRAL AMARANTO 250 g
- 8.- ENSALADA DE VERDURAS O VEGETALES (chicharos, papa, zanahoria, ejote) 400 g
- 9.- ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA 1 Lt
- 10.- CAJA DE CARTÓN

FRIJOL NEGRO

Esta ficha técnica establece las especificaciones de calidad que debe reunir el frijol para consumo humano. Que es el Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris Linneo, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color	Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.
Olor	Debe ser el 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	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido neto	1 Kg.
Humedad	Entre 8.5 % +/- 0.5 y 13.0 % +/- 0.5 %
Impurezas Piedras	Máximo 0.25%
Impurezas Otros	Máximo 0.05 %
Impurezas Total	Máximo 0.30%
Granos dañados por Agentes meteorológicos	Máximo 0,70 %
Granos dañados por Hongos	Máximo 0,20 %
Granos dañados por Insectos y Roedores	Máximo 0.40%
Granos dañados por Desarrollo germinal	Máximo 0,00%
Total de granos dañados	Máximo 1.30 %
Variedades Contrastantes	Máximo 0.50 %
Variedades Afines	Máximo 1.00 %
Total	1.50 %
Granos defectuosos Partidos o quebrados	Máximo 0.80 %
Granos defectuosos Manchados	Máximo 0.50 %
Granos defectuosos Ampollados	Máximo 0.70 %
Total de granos defectuosos	Máximo 2.00 %
Presencia de plaga	0.0 %
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos (en olla de presión casera) y 135 minutos en olla normal

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1
Plomo (Pb) mg/kg	0,2

*El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS*

Empaque.- El empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Impresos del envase o empaque: Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial

- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente leyenda impresa o en etiqueta auto adherible: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Embalaje: Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa",

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

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

Codex. Stan 230-2001, rev. 1-2003 Niveles máximos para plomo y el CAC/GL 39-2001 nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas de Riesgos, Identificación y control de Puntos Críticos, Secretaría de Salud, México

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

El producto debe cumplir con lo establecido en la NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS - FRIJOL (*Phaseolus vulgaris* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-FF-038-SCFI-2013)

Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Marcas sugeridas: VALLE VERDE, LA MERCED, ABETO.**

ELABORÓ y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

**Lenteja Grano Chico**

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae y crecen en vainas que contienen una o dos semillas.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Debe ser el característico de grano sano, seco y limpio. No se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Peso por pieza	500 g.
Humedad	15 - 16 %
Impurezas Piedras	Máximo 0.25%
Impurezas Otros	Máximo 0.05 %
Impurezas Total	Máximo 0.3%
Granos dañados por Agentes meteorológicos	Máximo 0,7 %
Granos dañados por Hongos	Máximo 0,20 %
Granos dañados por Insectos y Roedores	Máximo 0.4%
Granos dañados por Desarrollo germinal	Máximo 0,0%
Total de granos dañados	Máximo 1.3 %
Variedades Contrastantes	Máximo 0.50 %
Variedades Afines	Máximo 2.0 %
Total	2.50
Granos defectuosos Partidos o quebrados	Máximo 0.80 %
Granos defectuosos Manchados	Máximo 0.50 %
Granos defectuosos Ampollados	Máximo 0.70 %
Total de granos defectuosos	Máximo 2.00 %
Presencia de plaga	0.0 %
Tiempo de cocción	25 a 40 minutos (en olla de presión casera) y de 45 a 60 minutos en olla normal

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LÍMITE MÁXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1
Plomo (Pb) mg/kg	0,2

*El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS*

*Empaque.- El empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.*

Impresos del envase o empaque: Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque,

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen

- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente leyenda impresa o en etiqueta auto adherible: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Embalaje: Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa",

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

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

#### NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

El producto debe cumplir con lo establecido en la NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABACEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris* L.)

Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**Marcas sugeridas: VALLE VERDE, LA MERCED, SHETINO, BUENO, ABETO.**

ELABORÓ y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

HABA SECA

Es una leguminosa, especie Vicia faba cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia Fabaceae. Crece en vainas que contienen entre 2 y 9 semillas. Las semillas son oblongas de tamaño más o menos grande, dependiendo de la variedad, y de color verde amarillento que en la sobre maduración se vuelve bronceado. También hay variedades de grano negruzco y morado.

Características fisicoquímicas	Límites
Contenido neto	500 g.
Humedad	(%) 13-15*

\*CODEX-STAN-171-1989. NORMA DEL CODEX PARA DETERMINADAS LEGUMBRES (REV. 1 - 1995)

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)
	Extra
Impurezas y materia extraña:	
Piedra	0.25
Otros	0.30
Total	0.80
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.50
Insectos y roedores	1.00
Desarrollo germinal	0.10
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	2.00
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1
Plomo (Pb) mg/kg	0,2

*El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS*

*Empaque.- El empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.*

Impresos del envase o empaque: Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutricional

- País de origen
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente leyenda impresa o en etiqueta auto adherible: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Embalaje: Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa",

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

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

Codex. Stan 230-2001, rev. 1-2003 Niveles máximos para plomo y el CAC/GL 39-2001 nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas de Riesgos, Identificación y control de Puntos Críticos, Secretaría de Salud, México

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

El producto debe cumplir con lo establecido en la NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS - FRIJOL (*Phaseolus vulgaris* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-FF-038-SCFI-2013)

Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Marcas sugeridas: VALLE VERDE, LA MERCED, SHETINO, BUENO.**

ELABORÓ y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

ARROZ PULIDO GRANO LARGO CALIDAD SÚPER EXTRA

Calidad súper extra

Esta ficha técnica establece las condiciones y características de calidad que debe reunir el arroz pulido.

Ingredientes: arroz pulido, los granos de arroz pertenecientes a la familia de la gramíneas, género *Oryza*, especie *Oryza sativa* a los cuales, se les ha quitada la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color.	Característico del producto.
Olor.	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor.	Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.
Aspecto.	Largo, característico del grano.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	1000 grs.
Humedad	14 % +/- 1
Total de granos de arroz pulido	100 %
Grano entero	Mínimo 92 %
Granos dañados	Máximo 2.0 %
Granos palay	Máximo 0.1 %
Granos mal pulidos	Máximo 2 %
Granos con cutícula roja	Máximo 1 %
Granos estrellado determinados a la sombra	Máximo 5 %
Granos yesosos	Máximo 4 %
Longitud del grano entero	Mayor o igual 6.6 a 7.5mm.
Anchura	Mínimo 2 mm
Espesor	Mínimo 1.4 mm.

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LÍMITE MÁXIMO
Plomo (Pb) mg/kg	0,5
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

Aditivos: Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados al Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

Materia extraña: Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto. Como larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

Además, debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de arroz incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de 0.99 mm de diámetro. En el concepto de impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005)

Empaque: El empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Impresos del envase o empaque: Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental

- País de origen
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente leyenda impresa o en etiqueta auto adherible: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Embalaje: Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa",

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NMX-FF-035-SCFI-2005 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO - CEREALES - ARROZ PULIDO (*Oryza sativa* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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

Norma del codex para Arroz Codex Stan 198-1995

Codex. Stan 230-2001, rev. 1-2003 Niveles máximos para plomo.

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**Marcas sugeridas: VALLE VERDE, ABETO, MORELOS**

ELABORÓ y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES  
(CODO, CARACOL, PLUMA Y TORNILLO)

Pasta para sopa: producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales 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.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color.	Característico amarillo.
Olor.	Característico del producto, sin presentar olores extraños.
Sabor.	Característico del producto.
Apariencia.	Uniforme dependiendo de la figura sin presentar grietas o fisuras en el producto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Hongos	Máximo 200 UFC/g
Levaduras	Máximo 150 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
E. Coli	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	200 g.
Humedad	Máximo 10 %
Proteína (N x 6.25)	Mínimo 13.0 %
Fibra	Mínimo 1.8 g por 30 g (>10 % de la IDR)
Aporte energético	Mínimo 680 kcal
Sodio mg	Máximo 360 miligramos en 100 g

Materia extraña:

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos. Los límites permitidos son los siguientes:

Aditivos: Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados al Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

Contaminantes químicos:

Metales Pesados	Límite máximo mg/kg
Plomo (Pb)	0,5 mg/kg
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

Empaque.- El empaque debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Embalaje.- Cajas de cartón con resistencia mínima 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALAFEST.

Impresos del envase o empaque: Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del envase.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes

- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias

Además, deberá incluir la siguiente *leyenda impresa o en etiqueta auto adherible*: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación".

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

*El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial Y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980).

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.

*NMX-F-23-Normex-2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.*

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

*CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.*

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones.

**Marcas sugeridas: ITALPASTA, LA AURORA , LA MODERNA**

ELABORÓ y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

AVENA EN HOJUELAS

Es el producto obtenido a partir de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privadas de sus tegumentos y sometidas a procesos de limpieza, pre cocción y laminado, adicionadas o no de aditivos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color.	Varía de crema a grisáceo
Olor.	Característico del producto, sin presentar olores extraños.
Sabor.	Característico del producto sin presentar sabores extraños..
Apariencia.	Laminas, hojuelas pequeñas blandas

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	10, 000 UFC / g máximo
Hongos y Levaduras	100 UFC / g mínimo
Coliformes totales	< 10 UFC / g máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	400 g.
Humedad	Máximo 12 %
Proteínas	Mínimo 16 %
Extracto etéreo	Mínimo 6.5 %
Fibra cruda % g	Mínimo 10 g
% de ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Cenizas	Máximo 2 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g.

IDR. Ingesta diaria recomendada ponderada para la población mexicana según NOM-051-SCFI-SSA1-2010

Características microscópicas: Los granos de almidón presentan formas nítidamente poligonales. Aparecen en la forma de agregados que forman grandes granos compuestos típicos ovales o redondeados

**Materia extraña:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

**Aditivos:** Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados al Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

Contaminantes químicos:

Metales Pesados	Límite máximo
Plomo (Pb)	0,5 mg/kg
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

**Empaque.-** El empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

**Embalaje:** Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.

**Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).-** El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

**Impresos del envase o empaque** invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del envase.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias (es importante que se incluya ya que puede contener o ser procesado en plantas donde se manejen alimentos o ingredientes que se asocien con riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad, a fin de alertar al beneficiario sobre su consumo y eliminar el peligro de ingesta accidental del alérgeno. Una traza de alérgeno, dependiendo de la sensibilidad de cada persona, puede ser suficiente para desencadenar episodios alérgicos).

Además, deberá incluir la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

*El producto debe cumplir con lo que establece la NORMA Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.

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.

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Marcas sugeridas: GRAN VITA, BUENO, SOL CAMPESTRE**

ELABORÓ y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

CEREAL INTEGRAL AMARANTO

Para efectos de esta especificación técnica, es el producto que se obtiene de la mezcla de Cereal De Amaranto Integral Tostado Y Reventado Producto obtenido a partir del grano de amaranto entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas con En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos)

Para fines de esta especificación técnica el grano de amaranto que contenga deberá ser producido al 100 % en el estado de Puebla.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color.	Característico del producto característico de la mezcla de cereales y fruta.
Olor.	Característico del producto sin presentar signos de rancidez u olores extraños o desagradables.
Sabor.	Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.
Aspecto.	Característico del producto libre de impurezas

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Limites
Mohos (Hongos) y Levaduras	Máximo 100 UFC/g
Mesófilos aerobios	Máximo 5, 000 UFC/g
Coliformes totales	Máximo 30 UFC/g
Salmonella spp en 25 g	Ausente
Staphylococcus aureus	100 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Contenido Neto	250 g
Humedad	Máximo 10 %
PROTEÍNAS (N x 5.30)	Mínimo 15
Fibra	Mínimo 7.5 %
Extracto etéreo	Mínimo 7 %

Perfil de azúcares

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la EMA, entre otros.

El producto no debe de exceder de contaminantes metálicos como metales pesados y metaloides que se mencionan a continuación:

Elemento	Limites
Plomo	0.5 máximo mg/kg
Cadmio	0.1 máximo mg/kg
Arsénico	0.02 mg/kg máximo (ppm)
Mercurio	0.01 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 20 microgramos /kg

*El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.*

**Aditivos:** Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados al Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

**Materia extraña:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto

Empaque.- El empaque debe ser de material que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Impresos del envase o empaque: invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del envase

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias (es importante que se incluya ya que puede contener o ser procesado en plantas donde se manejen alimentos o ingredientes que se asocien con riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad, a fin de alertar al beneficiario sobre su consumo y eliminar el peligro de ingesta accidental del alérgeno. Una traza de alérgeno, dependiendo de la sensibilidad de cada persona, puede ser suficiente para desencadenar episodios alérgicos).

Además, deberá incluir la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Embalaje: Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA. Además deberá cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles. Debe incluir logo del SEDIF. En el caso específico del envase, por el espacio disponible para las impresiones, en el lugar de la leyenda de Egresos, se estampara le leyenda "NO NEGOCIABLE".

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

*El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.*

*Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).*

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación".

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

*El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NMX-FF-116-SCFI-2010 Productos Agrícolas Destinados Para Consumo Humano-Grano Reventado De Amaranto (Amaranthus Spp.) Para Uso Y Consumo Humano-Especificaciones Y Métodos De Ensayo

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

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**Marcas sugeridas: QUALI, ARANTO, GRAN VITA, NUTRIAZTEK**

ELABORÓ y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

**ENSALADA DE VERDURAS O VEGETALES (chicharos, papa, zanahoria y ejote)**

Para efectos de esta especificación técnica, Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos (19,8 +/- 10%), papa (12,8 +/- 10%), zanahoria (19,8 +/- 10%) y ejotes (3,5 +/- 10%) sanos, frescos, limpios y enteros, los cuales se lavan, pelan y cortan y son sometidos a un tratamiento suave con agua y se les añade un medio de cobertura.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Aspecto	Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso o masudo.
Color.	Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso
Olor.	Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.
Sabor.	Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesófilos aerobios	Negativo
Mesófilos anaerobios	Negativo
Termófilos aerobios	Negativo
Termófilos anaerobios	Negativo

	LÍMITES
Contenido Neto	400 g +/- 10 g
Masa drenada	Mínimo 240 +/-10 g
Ph	5.5 -6-5
Sodio	Menos de 320 mg de sodio en 100 gr de producto
Fibra	Mínimo 4 %
Proteína	Mínimo 3%

**Materia extraña.** Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**Envase:-** El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

**Embalaje:** Charola de cartón con plástico termoencogible, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.

**Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).**- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

**Impresos del envase o empaque:** invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del envase.

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote
- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias (es importante que se incluya ya que puede contener o ser procesado en plantas donde se manejen alimentos o ingredientes que se asocien con riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad, a fin de alertar al beneficiario sobre su consumo y eliminar el peligro de ingesta accidental del alérgeno. Una traza de alérgeno, dependiendo de la sensibilidad de cada persona, puede ser suficiente para desencadenar episodios alérgicos).

Además, deberá incluir la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

*El producto debe cumplir con lo que establece la NORMA Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

El producto debe cumplir con lo establecido en la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1
Plomo (Pb) mg/kg	0,5
Estaño (Sn) mg/kg	100

*El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.*

Aditivos: Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados al Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

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

NMX-F-419-1982 productos alimenticios para uso humano - ejotes envasados. Bienes y servicios.

NOM-130-SSA1-1995 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

*Marcas sugeridas: CLEMENTE JAQUES, HERDEZ, LA COSTEÑA, DEL MONTE*

ELABORÓ y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

*Aceite comestible puro de canola*

Esta ficha técnica establece las especificaciones mínimas de calidad que debe cumplir el producto denominado Aceite comestible puro de canola utilizado para consumo humano o para la elaboración de otros alimentos.

Es el producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pre-tratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Color	Amarillo característico del producto.
*Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
*Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° k (20° C).
Sabor	*Característico del producto, exento de sabores extraños o Rancios.

\*Al momento del envasado, se debe de asegurar que el envase no haya sido violado.

Contenido neto	1000 mL
----------------	---------

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO	METODO DE PRUEBA
<input checked="" type="checkbox"/> Ácidos grasos libres (como ácido oléico), en %	-	0,05	NMX-F-101-SCFI-2006
Humedad y materia volátil, en %	-	0,05	NMX-F-211-SCFI-2006
Color (escala Lovibond)	-	25A - 2,5R	NMX-F-116-SCFI-2006
<input checked="" type="checkbox"/> Índice de peróxido, en meq./Kg		2,0	NMX-F-154-SCFI-2005
Prueba fría a 273°K (0 °C) (horas)	12	-	NMX-F-225-SCFI-2006
<input checked="" type="checkbox"/> Estabilidad OSI a 110 °C	8	-	NMX-F-012-SCFI-2005
Contenido de azufre (ppm)	0	2	**
Contenido de fósforo (ppm)	0	2	*
Impurezas insolubles, en %		0,02	NMX-F-215-SCFI-2006
❖ Índice de refracción a 313 °K (40 °C)	1,465	1,467	NMX-F-074-SCFI-2006
❖ Índice de yodo cgl2/g	110	126	NMX-F-152-SCFI-2005
❖ Índice de saponificación mg KOH/g	182	193	NMX-F-174-SCFI-2006
❖ Densidad relativa g/cm3 (20/20 °C)	0,914	0,925	NMX-F-075-SCFI-2006
Punto de humeo (°C)	220	-	NMX-F-048-SCFI-2006
Aceite mineral	Negativo		NMX-F-156-SCFI-2006
Ácidos grasos trans %	-	3,5	NMX-F-089-SCFI-2008

\*Véase 11.6 \*\*Véase 11.7 de la NMX-F-475-SCFI-2011

Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúrico y glucosinolatos y no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

**Composición de ácidos grasos de aceite de canola de las variedades Brassica Napus y Brassica Campestris**

ACIDOS GRASOS	MINIMO	MAXIMO
Acido mirística C14:0	0	0,2
Acido palmítico C16:0	3,3	6,0
Acido esteárico C18:0	1,1	2,5
Acido araquídico C20:0	0,2	0,8
Ácido behénico C22:0	0	0,5
Ácido lignocérico C24:0	0	0,2
Total ácidos grasos saturados	4,6	10,2
Ácido heptadecenoico C17:1	0	0,3
Ácido oléico C18:1	52	67
Ácido gadoléico C20:1	0,1	3,4
Ácido erúrico C22:1	0	2,0
Ácido tetracosadecenoico C24:1	0	0,4

Total ácidos grasos mono-insaturados	52,1	73,1
Ácido linoléico C18:2	16	25
Ácidos 18:3, sin asignar cis o trans	6	14
Ácido eicosadienóico C20:2	0	0,1
Ácido docosadienóico C22:2	0	0,1
Total ácidos grasos poli-insaturados	22	39,2

Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris y Brassica spp con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

**Materia extraña:** Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto. Como larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**Contaminantes químicos:**

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Arsénico (As) mg/kg	0,1
Hierro (Fe) mg/kg	1,5
Plomo (Pb) mg/kg	0,1
Cobre (Cu) mg/kg	0,1

**Antioxidantes**

ANTIOXIDANTES	% MAXIMO
☑ Tocoferoles naturales	0,03
☑ Galato de propilo (GP)	0,01
☑ Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0,02
☑ Butirato de hidroxianisol (BHA)	0,01
☑ Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0,02
☑ Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales permitidos)	0,02
☑ Palmitato de ascorbilo	0,02

Antioxidantes sinérgicos

Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio 0,005 % máximo

NOTA: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite podrá aumentar a más de 2 ppm.

**Aditivos:** Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos los listados al Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

**Envase:** - Envasado en recipientes de "PET" que es un material resistente, inocuo y que garantiza la estabilidad del producto, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

**Marcado y etiquetado:** Invariablemente todo producto debe presentarse con Logo de LA CONTRATANTE deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque

Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:

- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Número de lote

- Identificación o denominación de producto
- Peso o contenido neto
- Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal de la empresa, fabricante o envasador que elabora el producto.
- Marca comercial
- Tabla nutrimental
- País de origen
- Leyendas precautorias (es importante que se incluya ya que puede contener o ser procesado en plantas donde se manejen alimentos o ingredientes que se asocien con riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad, a fin de alertar al beneficiario sobre su consumo y eliminar el peligro de ingesta accidental del alérgeno. Una traza de alérgeno, dependiendo de la sensibilidad de cada persona, puede ser suficiente para desencadenar episodios alérgicos).

Además, deberá incluir la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

*Embalaje: cajas de cartón, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA."*

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- *El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.*

*El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.*

*Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS)..*

Contenido neto: *Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación".*

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

*El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.*

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

**NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:**

NMX-F-475-SCFI-2011 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-475-SCFI-2005)

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

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**Marcas sugeridas: PATRONA, MARAVILLA, CANOIL**

ELABORÓ y AUTORIZÓ:

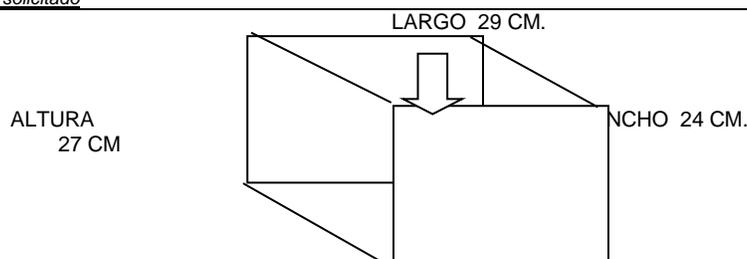
QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

**PROPUESTA DE CAJA DE CARTÓN PARA LOS PRODUCTO DE APOYO ALIMENTARIO MUJERES EN PERIODO DE LACTANCIA O CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS DEL**

ADQUISICION DEL PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO A MUJERES EMBARAZADAS EN PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON HIJOS MENORES DE 2

AÑOS  
Productos  
(RESISTENCIA MINIMA 9 KILOS)  
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

SENSORIALES:	
Color.	Blanco.
<i>El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la secretaria de salud.</i>	
Tipo de corrugado	Sencillo en color blanco
Dimensiones	PROPUESTA DE DIMENSIONES Largo: 29 cm Ancho: 24 cm Alto: 27 cm, +/- 1cm en todas las dimensiones. ESTE DIMENSIONES PUEDEN VARIAR DE ACUERDO AL ACOMODO DE LOS PRODUCTOS. Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción, como se solicita en el punto 8 inciso a) de los requisitos técnicos.
Resistencia FG	Mínimo 10 +/- 1 kg/cm2
En flauta "C"	
Estiba máxima	10 cajas
Impresos :	como se ilustra en la muestra
Impresos : Invariablemente <i>debe presentarse con Logo del SEDIF Puebla éste deberá abarcar mínimo el 30 % de la cara principal del empaque.</i> <b>EL NOMBRE CON LETRAS SUFICIENTEMENTE GRANDES QUE ABARQUE AL MENOS EL 15 % DE LA CARA PRINCIPAL DE LA CAJA QUE MENCIONE QUE ESTA :</b> <b>ESTA DESPENSA ES PARA MUJERES EN PERIODO DE LACTANCIA O CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS.</b> <b>De tal forma que se identifique que esta despensa es para MUJERES EN PERIODO DE LACTANCIA O CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS.</b>  <i>Toda la información que se solicita a continuación deberá presentarse en letra legible y en idioma español:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lista de contenido de la caja.</li> <li>• Peso o contenido neto</li> <li>• País de origen</li> <li>• Leyendas precautorias</li> </ul> <i>Además, deberá incluir la siguiente leyenda impresa o en etiqueta auto adherible: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA." Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles. . En el caso específico del envase que por el espacio disponible para las impresiones, en el lugar de la leyenda de Egresos, se estampara le leyenda "NO NEGOCIABLE". <u>Toda la información es de carácter obligatorio y aquella que no se presente en el empaque el fabricante deberá enviar justificación debidamente fundamentada y motivada por escrito a este SEDIF. el por qué no se ilustra el requisito solicitado</u></i>	



**NOTA:** Importante mencionar que las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

**ANEXO 5**

**RESPONSABLES Y UBICACIÓN DE BODEGAS**

No.	DELEGACIÓN REGIONAL	MUNICIPIO	RESPONSABLE
1	XICOTEPEC DE JUAREZ	XICOTEPEC DE JUAREZ	C. MINERVA CASTILLO LASARJA
2	HUAUCHINANGO	HUAUCHINANGO	ING. DULCE ARELI TORIBIO PÁJARO
3	ZACATLAN	ZACATLAN	LIC. MARTHA ALVAREZ CISNEROS
4	TEZIUTLAN	TEZIUTLAN	PROFA. ANA BERTA JAIMES NOCHEBUENA
5	TETELA DE OCAMPO	TETELA DE OCAMPO	LIC. SAMUEL ORTIZ BECERRA
6	ZACAPOAXTLA	ZACAPOAXTLA	C. YAZMÍN TATEMPAN ALVARADO
7	TLATLAUQUITEPEC	TLATLAUQUITEPEC	LIC. JESICA HERNANDEZ CHINO
8	SAN MARTIN TEXMELUCAN	SAN MARTIN TEXMELUCAN	C. REBECA BRAVO VARGAS
9	SAN PEDRO CHOLULA	SAN PEDRO CHOLULA	C.P. JOVITA VICTORIA HOYOS CERQUEDA
10	PUEBLA	PUEBLA	C. ERNESTINA GARCIA CHAVEZ
11	TEPEACA	TEPEACA	C.P. LUIS FERNANDO ULLOA PEREGRINA
12	ACATZINGO	ACATZINGO	LIC. CHRISTIAN EDUARDO TENORIO JIMENEZ
13	CIUDAD SERDAN	CIUDAD SERDAN	LIC. JOSÉ TRINIDAD SERRANO LÓPEZ (encargado)
14	ATLIXCO	ATLIXCO	C. GILDA LÓPEZ GARCÍA
15	IZUCAR DE MATAMOROS	IZUCAR DE MATAMOROS	PROFA. SILVIA ESCAMILLA ALVAREZ
16	TEPEXI DE RODRIGUEZ	TEPEXI DE RODRIGUEZ	LIC. AIDE MENDOZA LEON
17	TECAMACHALCO	TECAMACHALCO	LIC. ANEL RIVERA ROMÁN
18	CHAUTLA DE TAPIA	CHAUTLA DE TAPIA	L.R.I. MARÍA CRISTINA JIMÉNEZ CLARA
19	ACATLAN DE OSORIO	ACATLAN DE OSORIO	LIC. MARIA DEL CARMEN DOMINGUEZ FORTOZO
20	TEHUACAN	TEHUACAN	LIC. MARIANGELA MORANTE LÓPEZ
21	AJALPAN	AJALPAN	LIC. ARACELI CELESTINO ROSAS

LOS DOMICILIOS DE LAS DELEGACIONES SE LE PROPORCIONARÁN AL LICITANTE AL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO POR EL RESPONSABLE DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO.

**ANEXO 6**

**RECIBO DE MUESTRAS FÍSICAS**

NOMBRE DEL LICITANTE:					
PROGRAMA	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	Si PRESENTA	No PRESENTA	
	<b>DESPENSA PARA LAS MUJERES EMBARAZADAS.</b>				
<b>SUMINISTRO DEL PROGRAMA APOYO ALIMENTARIO A MUJERES EMBARAZADAS, EN PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS.</b>	FRIJOL NEGRO 1 kg	2			
	LENTEJA GRANO CHICO 500 gr.	2			
	ARROZ PULIDO GRANO LARGO CALIDAD SÚPER EXTRA 1Kg.	2			
	PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES (CODO,CARACOL, PLUMA Y TORNILLO) DE 200 gr	2			
	AVENA EN HOJUELAS 400 gr.	2			
	ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA 295 gr.	2			
	LECHE DESCREMADA EN POLVO FORTIFICADA 1 Kg	2			
	ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA 1 Lt	2			
	SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 gr.	2			
	CAJA DE CARTÓN	2			
	<b>DESPENSA PARA LA MUJERES EN PERIODO DE LACTANCIA Y CON HIJOS MENORES DE 2 AÑOS.</b>				
	FRIJOL NEGRO 1 kg	2			
	LENTEJA GRANO CHICO 500 gr.	2			
	HABA SECA 500 gr.	2			
	ARROZ PULIDO GRANO LARGO CALIDAD SÚPER EXTRA 1Kg.	2			
	PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES (CODO,CARACOL, PLUMA Y TORNILLO) DE 200gr.	2			
	AVENA EN HOJUELAS 400 gr.	2			
	CEREAL INTEGRAL AMARANTO 250 gr.	2			
	ENSALADA DE VERDURAS O VEGETALES (chícharos, papa, zanahoria, ejote) 400 gr.	2			
	ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA 1 Lt	2			
CAJA DE CARTÓN	2				

PUEBLA, PUE., A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2019

ENTREGA	RECIBE
_____ (NOMBRE, PUESTO, FIRMA Y SELLO)	_____ REPRESENTANTE DE LA CONTRATANTE

**NOTA: ESTE RECIBO DEBERÁ SER ELABORADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**

**ANEXO 7**

PRODUCTOS DE DESPENSA PARA LAS MUJERES EMBARAZADAS.				
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO (INCLUYE IEPS) \$	SUBTOTAL
FRIJOL NEGRO	1	1 kg		
LENTEJA GRANO CHICO	2	500 gr		
ARROZ PULIDO GRANO LARGO CALIDAD SÚPER EXTRA	1	1 kg		
PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES (CODO,CARACOL, PLUMA Y TORNILLO)	2	200 gr		
AVENA EN HOJUELAS	1	400 gr		
ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA	2	295 gr		
LECHE DESCREMADA EN POLVO FORTIFICADA	1	1 kg		
ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA	1	1 gr		
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	2	425 gr		
CAJA DE CARTÓN	1	Pieza		
			<b>TOTAL</b>	

PRODUCTOS DE DESPENSA PARA LAS MUJERES LACTANTES Y MENORES DE 2 AÑOS.				
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO (INCLUYE IEPS) \$	SUBTOTAL
FRIJOL NEGRO	2	1 kg		
LENTEJA GRANO	2	500 gr		
HABA SECA	2	500 gr		
ARROZ PULIDO GRANO LARGO CALIDAD SÚPER EXTRA	1	1 kg		
PASTA PARA SOPA INTEGRAL FIGURAS GRANDES (CODO,CARACOL, PLUMA Y TORNILLO)	4	200 gr		
AVENA EN HOJUELAS	1	400 gr		
CEREAL INTEGRAL AMARANTO	1	250 gr		
ENSALADA DE VERDURAS O VEGETALES (chicharos, papa, zanahoria, ejote)	4	400gr		
ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA	1	1 Lt		
CAJA DE CARTÓN	1	Pieza		
			<b>TOTAL</b>	

**ANEXO 8**

**PENALIZACIÓN POR CONCEPTO**

Las penas convencionales se aplicarán por causas imputadas al licitante conforme a la siguiente tabla:

Porcentaje de Penalización	Concepto de Penalización
0.2 %	Por la entrega de bienes diferentes a lo solicitado en la descripción de la partida, ya sea por características, contenido, calidad, etc.
0.5 %	Por la entrega de bienes, que se encuentren en malas condiciones ya sea por su contenido, maltratados, rotos, abollados, sucios, abiertos etc. a lo solicitado en la descripción de la partida
0.7%	Al servicio de distribución no iniciado o prestado del contrato (sin incluir i.v.a.) y por cada día natural de retraso, a partir del día siguiente, posterior a la fecha pactada para la prestación del servicio;

Las penalizaciones no incluirán iva y que será deducido a través de cheque certificado, de caja o nota de crédito, dicho documento que deberá estar a nombre del Sistema DIF del Estado de Puebla y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación

La contratante podrá rescindir el contrato, total o parcialmente, según sea el caso, haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar.

En caso de que la contratante autorice una prórroga, por causas imputables al licitante, durante la misma, se aplicará la sanción establecida en los puntos de la tabla por cada día de prórroga.

En ningún caso el monto de las penas convencionales será superior, en su conjunto, al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato.

Aplicación de las sanciones estipuladas en la ley.

## MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES ----- QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA** POR CONDUCTO DE LA **SECRETARIA** QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINADARA “**LA SECRETARIA**” -----, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CALIDAD DE ÁREA REQUIRENTE Y A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL CONTRATANTE**”, ASISTIDA POR -----; TODOS POR LA MISMA DEPENDENCIA; Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA MORAL/FISICA DENOMINADA -----; REPRESENTADA LEGALMENTE EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CARÁCTER DE -----, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL PROVEEDOR**”, Y CUANDO ACTÚEN DE FORMA CONJUNTA SE LES DENOMINARA “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

### DECLARACIONES

#### I.- De “**LA SECRETARIA**”

**I.1.-** Que, es una Dependencia de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Puebla, y está facultada para intervenir en el presente contrato, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 82 y 83, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla; 1, 3, 19, 31 fracción I y 32 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla.

**I.2.-** Que, el Coordinador General de Administración de la Secretaría de Gobernación tiene la facultad para suscribir el presente contrato de conformidad con lo dispuesto por los artículos 9, segundo párrafo, 13, 15, primer párrafo, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; 1, 5, fracción VIII, 18 fracción VI, 73 fracción XVII del Reglamento Interior de la Secretaría General de Gobierno con base en el artículo Décimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor, y Acuerdo Delegatorio de fecha dieciocho de febrero del año en curso, por el cual el Titular de ésta Secretaría, delega a los titulares de la Coordinación General de Administración y Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales la facultad de realizar los actos relativos a los procedimientos de adjudicación de contratos de adquisiciones, arrendamientos y prestación de servicios que requiera “**LA SECRETARÍA**”, de conformidad con el artículo Séptimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor; asistido por el Coordinador General de Protección Civil en su calidad de área requirenente, y la Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales, en término de los artículos 5 fracciones VII, VIII.2, 18 fracción VI, 19 fracción XIII, 69 fracciones VII y 75 fracción IX, todos del citado Reglamento.

**I.3.-** Que la adquisición de los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES), objeto del presente contrato se efectuó mediante (TIPO DE PROCEDIMIENTO), de fecha -----, de conformidad con lo establecido en los artículos (FUNDAMENTO CORRESPONDIENTE AL TIPO DE PROCEDIMIENTO) y demás aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

**I.4.-** Que cuenta con los recursos suficientes para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, de acuerdo al Oficio Núm. ----- que emite -----, con cargo a la llave presupuestal siguiente: -----.

I.5.- Que señala como domicilio legal, para los efectos legales correspondientes el ubicado en -----, Código Postal -----, Ciudad.

I.6.- Que, su Registro Federal de contribuyentes es-----

## II.- De “EL PROVEEDOR”

II.1.- Que es una persona (FÍSICA/MORAL) misma que está constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, lo que se acredita con la póliza número -----, Libro --- del Registro Público de Comercio -----, otorgada ante la fe del Licenciado -----, Corredor Público número ---- de -----.

II.2.- Que es ----- de la persona moral denominada -----, que cuenta con la capacidad jurídica para contratar y obligarse a la ejecución y cumplimiento del objeto del presente contrato, constituida conforme -----, la cual acredita con la Escritura Pública Número ----- otorgado ante la fe del ----- Declarando bajo protesta de decir verdad que las facultades otorgadas por su representada, no le han sido modificadas, restringidas ni revocadas y se identifica en este momento con Credencial para Votar, expedida por el Instituto Nacional Electoral número ----- y clave de elector -----.

II.3.- Que dentro de su objeto social se encuentra la ----- Lo anterior de acuerdo a su Acta Constitutiva.

II.4.- Que, se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes, bajo el número-----.

II.5.- Que, acredita tener solvencia económica, financiera y técnica, lo que permite cumplir con las obligaciones requeridas por “EL CONTRATANTE”, de acuerdo a la documentación que se adjunta al presente contrato.

II.6.- Que dispone de la organización, experiencia, personal capacitado y demás elementos técnicos, humanos y económicos necesarios para obligarse en términos del presente contrato.

II.7.- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que le impida suscribir el presente contrato, previstos en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento que le impida contratar y manifiesta estar al corriente en sus obligaciones fiscales en los términos del artículo 24-E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

II.8.- Que se compromete a inscribirse/actualizarse al Padrón de Proveedores Municipal, de conformidad a lo establecido en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

II.9.- Que señala como domicilio legal para los efectos correspondientes el ubicado en -----, C.P -----.

II.10.- Que declara bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.

### III.- De “LAS PARTES”:

**ÚNICO.-** Que se reconocen la capacidad y personalidad jurídica con que se ostentan y con la cual se celebra este contrato, manifestando que no existe error, dolo, mala fe, ni cualquier otro vicio que afecte el consentimiento con que se celebra el mismo.

En mérito de lo anteriormente expuesto, “**LAS PARTES**” se someten a las siguientes:

## CLÁUSULAS

### PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

“**EL PROVEEDOR**” a través del presente acto jurídico entregará a “**EL CONTRATANTE**”, los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES ADQUIRIDOS) solicitados por (NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD), conforme a las especificaciones técnicas establecidas dentro de las Bases de (PROCEDIMIENTO-----).

### SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

“**EL PROVEEDOR**” se obliga a entregar los bienes objeto del presente contrato de acuerdo a las especificaciones (BASES DEL PROCEDIMIENTO-----).

### TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

“**EL PROVEEDOR**” se obliga a entregar los bienes materia del presente contrato a “**EL CONTRATANTE**”, (DE CONFORMIDAD CON LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO).

Asimismo “**EL PROVEEDOR**” se obliga a entregar los bienes adquiridos materia del presente instrumento en el inmueble ubicado en -----.

### CUARTA.- DEL IMPORTE TOTAL.

“**LAS PARTES**” convienen que el importe por la adquisición de los bienes (DESCRIBIR BIENES ADQUIRIDOS), objeto del presente contrato, es fijo y es por la cantidad de \$----- (----- --/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado por la cantidad de \$----- (----- --/100 M.N), cantidades que sumadas dan un total de \$----- (----- --/100 M.N.).

### QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

“**LAS PARTES**” en este acto convienen que el pago por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato, se efectuará de la siguiente forma:

- I. La forma de pago se realizará en una sola exhibición dentro de los 45 días naturales posteriores a la entrega de la factura, contra entrega de los bienes materia del presente contrato, a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; la factura deberá cubrir con los requisitos de los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación. **“EL PROVEEDOR”** deberá contar con facturación electrónica;
- II. **“EL PROVEEDOR”** realizará el pago del derecho del CINCO AL MILLAR, por los pagos que se generen con motivo de la adquisición de los bienes objeto del presente instrumento, lo anterior de conformidad a la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal vigente;
- III.- El pago descrito en el Punto I de la presente Cláusula, se efectuará a **“EL PROVEEDOR”** por medio de transferencia de recursos a la cuenta y CLABE que para tal efecto éste le indique a **“EL CONTRATANTE”** o bien mediante cheque, a juicio de este último previa presentación de la factura respectiva, siempre que se hayan entregado los bienes objeto del presente contrato a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; dicha factura deberá cumplir con los requisitos legales y aplicables;

#### SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.

**“LAS PARTES”** convienen que no habrá incremento en la cantidad por concepto de pago de los bienes materia del presente contrato, sobre los costos fijos del mismo a que hace referencia la Cláusula Cuarta.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido **“EL PROVEEDOR”**, éste se obliga a reintegrarlos, más los intereses generados, mismos que se computarán por días naturales desde la fecha del pago en exceso, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **“EL CONTRATANTE”**.

#### SÉPTIMA.- DE LAS OBLIGACIONES DE **“EL PROVEEDOR”**.

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a:

- I. Entregar a **“EL CONTRATANTE”** los bienes materia del presente contrato, en términos de la Cláusula Segunda y de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la Cláusula Tercera del presente contrato;
- II. Asimismo **“EL PROVEEDOR”** se compromete a lo siguiente:
  - a) Entregar los bienes materia del presente instrumento en el lugar señalado por la contratante;
  - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;
  - c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de **“EL CONTRATANTE”**, servidores públicos y a terceros;

- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias para la conservación y buen estado de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a **“EL CONTRATANTE”** o a terceros;
- V. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice en la entrega de los bienes materia del presente contrato;
- VI. Entregar a **“EL CONTRATANTE”** la garantía de cumplimiento por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato;
- VII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a **“EL CONTRATANTE”** para el pago oportuno por la adquisición de los bienes materia del presente contrato;
- VIII. Comunicar por escrito oportunamente a **“EL CONTRATANTE”** cualquier cambio de domicilio fiscal;
- IX. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la materialización del objeto contratado.

#### OCTAVA.- DE LAS OBLIGACIONES DE **“EL CONTRATANTE”**.

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato **“EL CONTRATANTE”** se obliga a:

- I. Pagar a **“EL PROVEEDOR”**, la cantidad fijada en la Cláusula Cuarta por concepto de pago, en los términos previstos en la Cláusula Quinta, ambas del presente Instrumento;
- II. Aplicar las sanciones correspondientes en caso de atraso o incumplimiento sin justificación alguna, que marca la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal;
- III. Dar seguimiento al cumplimiento del objeto del presente contrato por conducto de la Unidad Responsable;  
y
- IV. Las demás que deriven del presente contrato.

**NOVENA.- DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y POSIBLES VICIOS OCULTOS.-** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 126 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a constituir Fianza expedida por Afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Seguros y Fianzas, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato, la cual deberá ser a favor de **LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**, por un importe equivalente al -----% DEL MONTO

TOTAL del presente contrato con I.V.A. incluido, para garantizar el fiel y exacto cumplimiento y la indemnización por vicios ocultos de las obligaciones consignadas en el presente instrumento y en la que además se especifique:

- Número de Contrato.
- Fecha del Contrato.
- Monto total del Contrato.
- Fecha de expedición y vigencia de la póliza, la cual deberá permanecer vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente.
- Monto de la fianza.
- Señalar con precisión las obligaciones garantizadas.
- Que la afianzadora se obliga a seguir garantizando aún en el caso de que se otorguen prórrogas o esperas.
- Que se somete al procedimiento de ejecución que se establece en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, en el supuesto de hacerse exigibles las garantías.

“**EL PROVEEDOR**” queda obligado a presentar a “**LA SECRETARÍA**”, la garantía de cumplimiento del contrato, a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes a que se firme el presente instrumento.

Estableciendo “**LAS PARTES**” que en caso de que el proveedor no exhiba la garantía, establecida en líneas que anteceden, será motivo de rescisión administrativa de manera unilateral de este Contrato, sin responsabilidad para “**LA SECRETARÍA**” de ningún tipo de prestación o de derecho.

En caso de que “**LA SECRETARÍA**”, decida modificar el contrato, de conformidad con el artículo 112 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a garantizar dicha modificación en los términos señalados en el instrumento respectivo.

#### **DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.**

“**EL PROVEEDOR**” no podrá conferir, ceder, ni transmitir los derechos y obligaciones que a su cargo se deriven del presente contrato, en forma parcial ni total, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar con el consentimiento por escrito de “**EL CONTRATANTE**”.

#### **DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.**

“**EL PROVEEDOR**” conviene y acepta que en atención al origen del presente contrato, no se establecen o derivan del mismo, en ningún caso, relaciones laborales; asimismo, el personal empleado por “**EL PROVEEDOR**”, para el cumplimiento del objeto de este contrato, se entenderá relacionado exclusivamente con él, por ende “**EL PROVEEDOR**” asumirá la responsabilidad por este concepto de acuerdo a las disposiciones legales en materia del trabajo y seguridad social, en ningún caso “**EL CONTRATANTE**” será considerado como empleador solidario o sustituto.

#### **DÉCIMA SEGUNDA.- DE LA RESPONSABILIDAD DE “EL PROVEEDOR”.**

“**EL PROVEEDOR**” se obliga a otorgar los bienes objeto de este contrato a satisfacción de “**EL CONTRATANTE**” así como responder por cuenta y riesgo del retardo o deficiencia en la entrega de los mismos así como de los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “**EL CONTRATANTE**”, o a terceros.

#### **DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.**

“**EL CONTRATANTE**” podrá rescindir el presente contrato administrativamente de pleno derecho, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 en relación con los diversos 123 y 125 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, sin necesidad de declaración judicial y sin responsabilidad para éste, cuando concurren los siguientes casos:

- I. Si “**EL PROVEEDOR**” no entrega los bienes objeto del presente instrumento en la fecha pactada;
- II. Si “**EL PROVEEDOR**”, no entrega los bienes objeto de este contrato en las especificaciones técnicas, condiciones, términos y características pactados en el mismo;
- III. Si “**EL PROVEEDOR**” suspende injustificadamente la entrega de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Si “**EL PROVEEDOR**” no otorga a “**EL CONTRATANTE**” los informes que éste le requiera con relación a los bienes adquiridos contratados;
- V. Si “**EL PROVEEDOR**” es declarado sujeto a concurso mercantil o en estado de quiebra; y
- VI. En caso de incumplimiento de “**EL PROVEEDOR**” a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato.

“**EL CONTRATANTE**” podrá optar entre demandar el cumplimiento del contrato, o bien, declarar la rescisión administrativa del mismo; asimismo, “**EL PROVEEDOR**” conviene en pagar los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

En el caso de que sea “**EL PROVEEDOR**” quien pretenda dar por rescindido este contrato por causas de incumplimiento imputables a “**EL CONTRATANTE**”, deberá obtener declaración judicial favorable, siendo requisito indispensable agotar previamente el procedimiento de conciliación establecido en el artículo 147 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.**

“**EL CONTRATANTE**” tendrá la facultad de verificar el cumplimiento por parte de “**EL PROVEEDOR**” de sus obligaciones adquiridas al amparo de este contrato, en los términos acordados; “**EL CONTRATANTE**” podrá optar por aplicar penas convencionales de acuerdo a lo previsto por el artículo 110 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en caso de determinar que existen los siguientes eventos:

- I. Cuando **“EL PROVEEDOR”** se atrase en la entrega de los bienes objeto del presente contrato; y
- II. Cuando **“EL PROVEEDOR”** entregue los bienes materia del presente contrato con diferentes características o términos a lo pactado;

**“LAS PARTES”** convienen y aceptan en fijar como pena convencional, para cualquiera de los eventos de incumplimiento, la cantidad correspondiente al 1% (uno por ciento) sobre el monto total de los bienes objeto del presente contrato, no entregados a tiempo o bien entregados con características y términos distintos a lo pactado, cuantificando la pena por cada día natural hasta la entrega a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; asimismo en caso de que la aplicación sume el 10% (diez por ciento) del Monto Total del contrato **“EL CONTRATANTE”** podrá rescindirlo. Tratándose del supuesto previsto en la fracción II de la presente Cláusula, **“EL PROVEEDOR”** además deberá sustituir el servicio conforme a las características contratadas.

Esta Cláusula se aplicará independientemente de las sanciones a que haya lugar en términos de los artículos 135, 136 fracciones III y IV, 137, 138 y 142 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.**

**“EL CONTRATANTE”** podrá suspender total o parcialmente y en forma temporal la vigencia del presente contrato, en términos de lo previsto por el artículo 121 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, cuando exista causa justificada, debiendo hacerlo del conocimiento por escrito de **“EL PROVEEDOR”**, una vez que se haya definido la suspensión, la vigencia no podrá ser modificada ni prorrogada por tiempo indefinido.

#### **DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.**

**“EL CONTRATANTE”**, podrá terminar en forma anticipada el presente contrato, de acuerdo con el artículo 124 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los siguientes casos:

- I. Cuando concurren razones de interés general;
- II. En caso de existir causas justificadas, que extingan la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados o hagan imposible la continuación de la vigencia del mismo, y se demuestre que en caso contrario, se causaría un daño o perjuicio grave al Estado; y
- III. Cuando no sea posible determinar la temporalidad de la suspensión a que se refiere la Cláusula anterior.

#### **DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.**

**“EL CONTRATANTE”** pondrá a disposición de **“EL PROVEEDOR”**, la documentación e información necesaria que sea considerada confidencial para el debido cumplimiento de la prestación del servicio objeto de este contrato, por

lo que **“EL PROVEEDOR”**, se obliga a no divulgarla, bajo pena de responder de los daños y perjuicios que le pudiera ocasionar a **“EL CONTRATANTE”**, con independencia de las sanciones civiles o penales en las que **“EL PROVEEDOR”**, o cualquiera de sus funcionarios, empleados o agentes pudiera incurrir.

Para estos efectos se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, formulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas, o cualquier otro tipo de información, propiedad de **“EL CONTRATANTE”** a la que tenga acceso **“EL PROVEEDOR”**, misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, diskettes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

#### **DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.**

Las modificaciones que en su caso **“LAS PARTES”** acuerden, se realizarán en términos de lo previsto por la Sección Dos “Modificaciones a los Contratos”, del Capítulo I “De los Contratos”, del Título Quinto “Contratación” de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.**

El presente contrato entrará en vigor a partir de la fecha de su suscripción, y concluirá al 31 de diciembre de 2019.

#### **VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.**

**“LAS PARTES”** se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establecen la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, Ley de Egresos del Estado de Puebla y demás disposiciones legales aplicables.

#### **VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.**

Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, **“LAS PARTES”** se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Tribunales del Distrito Judicial de Puebla, por lo tanto renuncian al fuero y jurisdicción que pudiera corresponderles en razón de su domicilio presente o futuro, o por cualquier otra causa.

Leído el presente contrato y enteradas **“LAS PARTES”** de su contenido, lo firman por triplicado el -----, en la Heroica Puebla de Zaragoza.

**“EL CONTRATANTE”**

**UNIDAD RESPONSABLE”**

---

**NOMBRE**  
(CARGO)

---

**NOMBRE**  
(CARGO)

**“ASISTE”**

**“EL PROVEEDOR”**

---

**NOMBRE**  
(CARGO)

---

**NOMBRE**  
(CARGO)

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ----- CELEBRADO POR ----- Y -----,  
EL ----DE ----- DEL 201X.