**SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA**

**SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES ÁREA DE ADQUISICIONES Y LICITACIONES**

**PROCEDIMIENTO PRESENCIAL**

**BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL NO. LP-SEDIF.ZAC-4-2023, RELATIVA A LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN EN FORMA MENSUAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CON ENTREGAS EN PUNTOS, UBICADOS EN LOS 58 MUNICIPIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS, SOLICITADOS POR LA SUBDIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NUMERAL** | **CONTENIDO** | **PAGINA** |
| **I** | **PRESENTACIÓN.** | **4** |
| **II** | **BASES** | **4** |
| **III** | **GLOSARIO DE TÉRMINOS** | **5** |
| **IV** | **CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DE PROCEDIMIENTO** | **6** |
| **V** | **INFORMACIÓN DE BIENES Y ASPECTOS GENERALES** | **7** |
| **VI** | **LUGAR DE CONSULTA Y COSTO DE BASES** | **7** |
| **1.** | **INFORMACIÓN DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE LICITACION** | **7** |
| **1.1** | **COSTOS DE LAS BASES Y FORMA DE PAGO** | **7** |
| **1.2** | **DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD** | **7** |
| **1.3** | **NORMAS DE CALIDAD** | **7** |
| **1.4** | **CARTA GARANTÍA DE LOS BIENES** | **7** |
| **1.5** | **PÓLIZA DE GARANTÍA** | **7** |
| **1.6** | **LUGAR Y FECHA DE ENTREGA DE LOS BIENES** | **8** |
| **1.7** | **TRANSPORTE Y MEDIDAS DE SEGURIDAD** | **8** |
| **1.8** | **CANJE O DEVOLUCION** | **9** |
| **2** | **MUESTRAS** | **9** |
| **3** | **PROPUESTAS** | **12** |
| **3.1** | **INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LAS PROPUESTAS** | **12** |
| **3.2** | **PROPUESTA TÉCNICA** | **13** |
| **3.3** | **PROPUESTA ECONÓMICA** | **17** |
| **4** | **VISITA A INSTALACIONES** | **18** |
| **5** | **DESARROLLO DE LOS EVENTOS DE ESTA LICITACIÓN** | **18** |
| **5.1** | **JUNTA DE ACLARACIONES A LAS BASES** | **18** |
| **5.2** | **ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTA TÉCNICAS Y ECONÓMICAS** | **19** |
| **5.3** | **ACTO DE FALLO DE LA LICITACIÓN.** | **19** |
| **5.4** | **DE LA NOTIFICACIÓN DE LAS ACTAS DE LOS EVENTOS** | **19** |
| **6** | **CRITERIOS QUE SE APLICARAN PARA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS** | **20** |
| **6.1** | **EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS** | **20** |
| **7** | **PLAZO, LUGARES Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL BIEN** | **20** |
| **7.1** | **PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA** | **20** |
| **7.2** | **CONDICIONES DE ENTREGA** | **20** |
| **8** | **ASPECTOS ECONÓMICOS** | **21** |
| **8.1** | **CONDICIONES DE PRECIO** | **21** |
| **8.2** | **CONDICIONES DE PAGO** | **21** |
| **8.3** | **IMPUESTOS Y DERECHOS** | **22** |
| **8.4** | **PATENTES Y MARCAS** | **22** |
| **8.5** | **MONEDA QUE DEBERÁ UTILIZARSE** | **22** |
| **8.6** | **ANTICIPOS** | **22** |
| **9** | **ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO** | **22** |
| **9.1** | **ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO** | **22** |
| **9.2** | **ACREDITACIÓN DE LOS LICITANTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS** | **22** |
| **9.3** | **FIRMA DEL CONTRATO** | **23** |
| **9.4** | **DE LA AMPLIACIÓN DEL CONTRATO** | **23** |
| **9.5** | **CASOS EN DONDE SE PODRÁ OTORGAR PRORROGA** | **23** |
| **10** | **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO** | **24** |
| **10.1** | **DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA** | **24** |
| **11** | **DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES** | **24** |
| **11.1** | **MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES EN LA LICITACIÓN** | **24** |
| **11.2** | **DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES EN UNA O MÁS PARTIDA UNICAS EN PARTICULAR** | **25** |
| **12** | **SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA LICITACIÓN** | **26** |
| **12.1** | **DIFERIMIENTO DE LOS ACTOS O DE LA LICITACIÓN** | **26** |
| **13** | **CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN** | **26** |
| **14** | **DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN Y/O LA PARTIDA UNICA** | **26** |
| **15** | **INCONFORMIDADES, CONTROVERSIAS Y SANCIONES** | **27** |
| **15.1** | **INCONFORMIDADES** | **27** |
| **15.2** | **CONTROVERSIAS** | **27** |
| **15.3** | **SANCIONES** | **27** |
| **16** | **PENA CONVENCIONAL** | **27** |
| **17** | **RESCISIÓN DE CONTRATO** | **28** |
| **18** | **TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO** | **28** |
| **19** | **NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES** | **28** |
| **20** | **SITUACIONES NO PREVISTAS EN LAS BASES** | **29** |
| **VII** | **ANEXOS** | **30** |

**I. PRESENTACIÓN**

EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, EN CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES QUE ESTABLECE EL ARTÍCULO 144 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE ZACATECAS, LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS Y DEMÁS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES EN LA MATERIA, A TRAVÉS DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES, UBICADO EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102, LA ENCANTADA, DE ESTA CIUDAD CAPITAL, CON TELÉFONOS NO. (492) 925-68-13 Y (492) 925-68-00 EXT. 1046 Y 1047; LLEVARA A CABO LA LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL NO. **LP-SEDIF.ZAC-EA-4-2023**, **RELATIVA LA A LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN EN FORMA MENSUAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CON ENTREGAS EN PUNTOS UBICADOS EN LOS 58 MUNICIPIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS.**

**II. BASES**

EN LA PRESENTE LICITACIÓN PODRÁN PARTICIPAR LAS PERSONAS FÍSICAS Y MORALES LEGALMENTE CONSTITUIDAS QUE CUMPLAN CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA PRESENTE CONVOCATORIA Y LO SEÑALADO POR LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

ES RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, ANALIZAR DETALLADAMENTE EL CONTENIDO DE ESTAS BASES, A FIN DE ELABORAR SUS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS DE ACUERDO A LO INDICADO Y REQUERIDO POR LA CONVOCANTE, SI TUVIEREN DUDAS RESPECTO A ESTE DOCUMENTO DEBERÁN CON TODA OPORTUNIDAD PLANTEARLAS PREVIO AL ACTO DE LA JUNTA DE ACLARACIONES TAL Y COMO SE INDICA EN LAS PRESENTES BASES.

EN VIRTUD A QUE ES APLICABLE EN LA PRESENTE LICITACIÓN LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS, ES RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES CONOCER EL CONTENIDO DE LA MISMA.

SE PIDE SU PUNTUAL ASISTENCIA A LOS ACTOS YA QUE UNA VEZ INICIADOS NO SE PERMITIRÁ LA ENTRADA A NINGUNA PERSONA. ASÍ MISMO, LAS PERSONAS QUE SE ENCUENTREN PRESENTES NO PODRÁN AUSENTARSE SIN AUTORIZACIÓN DE QUIEN PRESIDA NI HACER USO DE TELÉFONOS CELULARES.

LOS COLEGIOS, ASOCIACIONES PROFESIONALES U OTRAS ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES PODRÁN ASISTIR A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA PRESENTE LICITACIÓN, ASÍ COMO CUALQUIER PERSONA FÍSICA O MORAL QUE MANIFIESTE SU INTERÉS DE ESTAR PRESENTE EN LOS ACTOS EN CALIDAD DE OBSERVADOR; CON LA CONDICIÓN DE QUE DEBERÁN REGISTRAR PUNTUALMENTE SU ASISTENCIA Y ABSTENERSE DE INTERVENIR EN CUALQUIER FORMA EN LOS EVENTOS, YA QUE DE LO CONTRARIO SE LES RETIRARÁ DE LOS ACTOS.

NINGUNA DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA CONVOCATORIA DE ESTA LICITACIÓN, ASÍ COMO LAS PROPOSICIONES PRESENTADAS POR LOS LICITANTES, PODRÁN SER NEGOCIADAS.

**III. GLOSARIO:**

PARA LOS EFECTOS DE ESTA LICITACIÓN, SE ENTENDERÁ POR:

* **ACUERDO ADMINISTRATIVO:** ACUERDO ADMINISTRATIVO MEDIANTE EL CUAL SE FIJAN LOS LINEAMIENTOS Y CRITERIOS PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL, POR INVITACIÓN RESTRINGIDA Y ADJUDICACIÓN DIRECTA EN LO RELACIONADO CON OBRA PÚBLICA, ADQUISICIONES Y SERVICIOS DE CUALQUIER NATURALEZA. PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS EL 8 DE MAYO DEL 2002
* **SFP:** SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.
* **LEY ESTATAL.-** LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS, EN VIGOR.
* **REGLAMETO.**- REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS, EN VIGOR.
* **POLÍTICAS:** MANUAL DE NORMAS Y POLÍTICAS DEL EJERCICIO DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS EN VIGOR
* **BASES DE LA LICITACIÓN:** EL DOCUMENTO NORMATIVO QUE CONTIENE LAS CONDICIONES, CONCEPTOS Y CRITERIOS QUE RIGEN A LA PRESENTE LICITACIÓN.
* **INTERNET:** RED MUNDIAL DE COMUNICACIÓN INFORMÁTICA.
* **MEDIOS REMOTOS DE COMUNICACIÓN ELECTRÓNICA:** LOS DISPOSITIVOS TECNOLÓGICOS PARA EFECTUAR TRANSMISIÓN DE DATOS E INFORMACION A TRAVÉS DE COMPUTADORAS Y LÍNEAS TELEFÓNICAS.
* **PERIÓDICO:** PERIÓDICO OFICIAL DE GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS
* **CONTRATO:** INSTRUMENTO LEGAL QUE SUSCRIBEN EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA Y EL (LOS) LICITANTE(S) ADJUDICADO(S) EN EL QUE CONSTAN LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES CONFORME A LOS CUALES SE REGIRÁN LAS PARTES CONTRATANTES.
* **PROPUESTA O PROPOSICIÓN**: LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS QUE PRESENTEN LOS LICITANTES
* **PROVEEDOR(ES) O LICITANTE(S) GANADOR(ES):** LA(S) PERSONA(S) FÍSICA(S) Y/O MORAL(ES) MEXICANA A QUIEN(ES) SE LE(S) ADJUDIQUE(N) EL (LOS) CONTRATO (S).
* **ÁREA TÉCNICA:** EL ÁREA ENCARGADA DE DEFINIR LOS REQUISITOS DE LOS BIENES SOLICITADOS, ASISTIR A LAS JUNTAS DE ACLARACIONES, RESOLVER EN FORMA CLARA Y PRECISA LA DUDAS Y PLANTEAMIENTOS DE LOS LICITANTES RELACIONADOS CON LOS ASPECTOS TÉCNICOS CONTENIDOS EN LA CONVOCATORIA Y DE EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES OFERTADOS, ADEMÁS DE EMITIR EL RESULTADO DE LA EVALUACIÓN.
* **ÁREA O DEPARTAMENTO SOLICITANTE:** SUBDIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
* **ADQUISICIÓN:** PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
* **PARTIDA UNICA O RENGLÓN:** LA DESCRIPCIÓN Y CLASIFICACIÓN ESPECÍFICA DE CADA UNO DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS
* **IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE:** CREDENCIAL PARA VOTAR (INE), PASAPORTE O CARTILLA DEL SERVICIO MILITAR NACIONAL
* **LICITACIÓN:** PROCEDIMIENTO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO BAJO LA COBERTURA DE LOS CAPÍTULOS DE COMPRAS DEL SECTOR PUBLICO
* **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO:** SERVIDOR(ES) PUBLICO(S) EN QUIEN RECAE LA RESPONSABILIDAD DE DAR SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO
* **CONVOCANTE:** EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE ZACATECAS.
* **CANJE O DEVOLUCIÓN:** LA SOLICITUD DE REPOSICIÓN A LOS LICITANTE(S) GANADOR(ES)DE LOS BIENES ADQUIRIDOS QUE NO CUMPLEN CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN BASES, PRESENTEN DEFECTOS A SIMPLE VISTA O DE FABRICACIÓN, ESPECIFICACIONES DISTINTAS A LAS ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO O CALIDAD INFERIOR A LA PROPUESTA O EN SU CASO VICIOS OCULTOS.
* **C.F.F.:** CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN
* **ENTREGA-RECEPCIÓN:** ES LA CONCLUSIÓN DE LOS COMPROMISOS DEL PROVEEDOR EN RELACIÓN A LA ENTREGA DE LOS BIENES A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE, FORMALIZADO CON LA FIRMA DEL ACTA ADMINISTRATIVA QUE SE LEVANTA DE LA APLICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE ENTREGA-RECEPCIÓN, QUEDANDO A SALVO LO RELATIVO A LA GARANTÍA DE LA CALIDAD DEL SERVICIO.
* **IVA:** IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.
* **PROCEDENCIA DE LOS RECURSOS:** ESTATAL
* **SAT:** SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA
* **SOBRE CERRADO:** CUALQUIER MEDIO QUE CONTENGA LA PROPOSICIÓN, CUYO CONTENIDO PUEDE SER CONSULTADO HASTA EL INICIO DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, EN TÉRMINOS DE LA LEY

**IV.CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ID CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO** | | |
| **1** | **TIPO DE PROCEDIMIENTO** | **PRESENCIAL** |
| **2** | **METODO DE EVALUACION** | **BINARIO** |
| **3** | **PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS** | **DOS SOBRES CERRADOS CONTENIENDO UNO LA PROPUESTA TÉCNICA Y OTRO LA ECONÓMICA** |
| **4** | **ADQUISICON DE BIENES A LICITAR** | **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.** |
| **5** | **DEPENDENCIAS U ORGANISMO SOLICITANTE** | **SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA** |
| **6** | **PROCEDENCIA DE LOS RECURSOS** | **FEDERAL RAMO 33 (FAM-AS)** |
| **7** | **PARTIDA UNICA PRESUSPUESTAL** | **PARTIDA UNICA 4000** |
| **8** | **OFICIO DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL** | **COEPLA-OE/61-0001/23, COEPLA-OE/61-0002/23, COEPLA-OE/61-0003/23, COEPLA-OE/61-0004/23 COEPLA-OE/61-0005/23, COEPLA-OE/61-0006/23,** |
| **9** | **DICTAMEN DE LA COORDINACIÓN DE ESTRATEGIA DIGITAL** | **NO APLICA** |
| **10** | **FECHA DE ENTREGA DE LOS BIENES** | **DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 12** |
| **11** | **LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES** | **DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 12** |
| **12** | **HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES** | **DE 8:00 HORAS A 14:00 HORAS** |
| **13** | **COSTO DE LAS BASES** | **$2,000** |
| **14** | **CONSULTA DE LAS BASES** | [**HTTP://FUNCIÓNPÚBLICA.ZACATECAS.GOB.MX**](http://funciónpública.zacatecas.gob.mx) **O EN EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES Y LICITACIONES DEL SEDIF UBICADOS EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO 102 COLONIA LA ENCANTADA ZACATECAS, ZAC. CP.98088** |
| **15** | **FECHA LIMITE DE PAGO DE BASES** | **05 DE ABRIL DE 2023** |
| **16** | **FECHA DE PUBLICACION** | **31 DE MARZO DE 2023** |
| **17** | **LUGAR DONDE SE LLEVARAN A CABO LOS ACTOS O EVENTOS DE LA LICITACION** | **SALA DE JUNTAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SEDIF UBICADO EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102, LA ENCANTADA, DE ESTA CIUDAD CAPITAL** |
| **18** | **FECHA Y HORA DEL ACTO DE LA JUNTA DE ACLARACIONES** | **10 DE ABRIL DE 2023 A LAS 12:00 HORAS** |
| **19** | **FECHA Y HORA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS** | **18 DE ABRIL DE 2023 A LAS 12:00 HORAS** |
| **20** | **FECHA Y HORA DE FALLO DE LA LICITACIÓN** | **28 DE ABRIL DE 2022 A LAS 12:00 HORAS** |
| **21** | **FECHA FIRMA DEL CONTRATO** | **09 DE MAYO DE 2023 A LAS 8:00 AM HORAS** |
| **22** | **LUGAR DE FIRMA DEL CONTRATO** | **EN LA UNIDAD JURÍDICA DEL SEDIF** |
| **23** | **VIGENCIA DEL CONTRATO** | **31 DE DICIEMBRE DEL 2023** |
| **24** | **EJERCICIO FISCAL DEL CONTRATO** | **2023** |
| **25** | **MODALIDAD DEL CONTRATO** | **CONTRATO CERRADO** |
| **26** | **ANTICIPOS Y SU PORCENTAJE** | **NO APLICA** |
| **27** | **MUESTRAS** | **11 DE ABRIL DEL 2023 DE 10:00 HORAS A 14:00 HORAS** |
| **28** | **LUGAR DE ENTREGA DE MUESTRAS** | **SALA DE JUNTAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SEDIF** |
| **29** | **FECHA DE AUTORIZACIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS** | **PRIMERA SESIÓN EXTRAORDINARIA CELEBRADA EL DIA 28/03/2023** |

**V. INFORMACIÓN DE LOS BIENES Y ASPECTOS GENERALES.**

LOS EVENTOS SE LLEVARÁN A CABO EN LAS FECHAS Y HORARIOS DESCRITOS EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DE PROCEDIMIENTO EN LA SALA DE JUNTAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA UBICADO EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102, LA ENCANTADA, DE ESTA CIUDAD CAPITAL.

**VI. LUGARES DE CONSULTA, COSTO DE LAS BASES.**

**LOS LICITANTES PODRÁN CONSULTAR LAS BASES EN:**

1. INTERNET, A TRAVÉS DE LA PAGINA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE ZACATECAS, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA [HTTP://FUNCIÓNPÚBLICA.ZACATECAS.GOB.MX](http://funciónpública.zacatecas.gob.mx)
2. LA CONVOCANTE, UBICADO EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102, LA ENCANTADA, DE ESTA CIUDAD CAPITAL, CON TELÉFONOS NO. (492) 925-68-13 Y (492) 925-68-00 EXT. 1046 Y 1047 EN DÍAS HÁBILES DE LUNES A VIERNES DE 9:00 A 14:30 HORAS

SE DETALLA EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DE PROCEDIMIENTO FECHAS Y HORARIOS DE CONSULTA Y FECHA LÍMITE PARA COMPRAR BASES

**1.- INFORMACIÓN SOBRE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN**

EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA LLEVARÁ A CABO LA ADQUISICIÓN QUE SE DETALLAN EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DE PROCEDIMIENTO Y EN EL ANEXO 1.

### 1.1 COSTO DE LAS BASES Y FORMA DE PAGO:

LAS BASES TIENEN UN COSTO DE ***$2,000.00 ( DOS MIL PESOS 00/100 M.N.****),* Y SU PAGO PODRÁ HACERSE EN EFECTIVO, CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA, A FAVOR DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, EN LAS OFICINAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS, UBICADAS EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102, LA ENCANTADA, ZACATECAS, ZAC, O BIEN MEDIANTE DEPOSITO O TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA A LA SIGUIENTE CUENTA: SIST DESARR INTEGRAL FAM ZAC, CUENTA NO. 170395434, CLAVE 072930001703954343, BANCO BANORTE, SUCURSAL CENTRO ZACATECAS, PLAZA 0821, CASO EN EL QUE EL LICITANTE PRESENTARÁ SU COMPROBANTE DE PAGO EN LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS Y A SU VEZ RECABARÁ EL RECIBO CORRESPONDIENTE.

**1.2 DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD.**

LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, SE PRESENTAN EN EL ANEXO 1 DE LAS BASES.

PARA LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPUESTAS, LOS LICITANTES DEBERÁN SUJETARSE ESTRICTAMENTE A LOS REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PREVISTAS EN ESTAS BASES Y LOS QUE DERIVEN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES A LA MISMA.

**1.3 NORMAS DE CALIDAD**

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR POR PARTIDA UNICA ÚNICA, Y DE SER SOLICITADO EN EL ANEXO 1 DE LAS BASES, CERTIFICADO(S) ISO EXPEDIDOS POR INSTITUCIONES RECONOCIDAS POR EL GOBIERNO MEXICANO (ISO 9000, ETC...) ASÍ MISMO, ESTAS CERTIFICACIONES DEBERÁN EN SU CASO ESTAR VIGENTE A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.

**1.4 CARTA GARANTÍA DE LOS** **BIENES**

EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR EN PAPEL MEMBRETADO, ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTEN **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”,** QUE LOS BIENES Y SERVICIOS QUE OFERTA Y ENTREGARÁ SON DE LA MAS ALTA CALIDAD, QUE CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEÑALADAS EN EL ANEXO 1 DE ESTAS BASES.

**1.5 PÓLIZA DE GARANTÍA**

EL PROVEEDOR ENTREGARÁ UNA FIANZA DE GARANTÍA, MISMA QUE ESTARÁ VIGENTE DURANTE UN PLAZO DE 12 MESES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS QUE DEBERÁ INDICAR:

QUE EL PROVEEDOR SE HARÁ RESPONSABLE DE LA CALIDAD QUE PRESENTEN LOS BIENES, QUEDANDO OBLIGADO A SUSTITUIR EL 100% DEL VOLUMEN DEVUELTO EN UN PLAZO MÁXIMO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 DÍAS, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE DEVOLUCIÓN

**1.6 LUGAR Y FECHA DE ENTREGA DE LOS BIENES.**

LA ENTREGA DE LOS BIENES, DEBERÁ REALIZARSE CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL CALENDARIO DEL **ANEXO** **12** EL CUAL FORMA PARTE DE LAS PRESENTES BASES, CON HORARIO A PARTIR DE LAS 08:00 A LAS 15:00 HORAS, EN LOS ALMACENES MUNICIPALES D.I.F. Y EN EL ALMACÉN GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, UBICADO EN CALLE RIO LERMA NO. 100, COLONIA HIDRÁULICA, ZACATECAS, ZACATECAS.

ES RESPONSABILIDAD DEL LICITANTE GANADOR QUE TODOS Y CADA UNO DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS SEAN ENTREGADOS CON IMPRESIÓN DE LAS LEYENDAS OFICIALES Y LOGOTIPOS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO 13 DE LAS PRESENTES BASES DIRECTAMENTE SOBRE EL ENVASE PRIMARIO CON TINTA DE GRADO ALIMENTICIO.

POR RAZONES JUSTIFICADAS, SIEMPRE Y CUANDO SE PRESENTE POR ESCRITO EL PLAZO QUE EL PROVEEDOR REQUIERE PARA LA ELABORACIÓN DEL DISEÑO DE LA BOBINA DE IMPRESIÓN DE LAS LEYENDAS OFICIALES Y LOGOTIPOS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO 13 DE LAS PRESENTES BASES, EL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR PODRÁ REALIZAR LAS DOS PRIMERAS ENTREGAS EN PRESENTACIÓN COMERCIAL.

**1.7 TRANSPORTE Y MEDIDAS DE SEGURIDAD.**

ES RESPONSABILIDAD DEL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) TRANSPORTAR Y ENTREGAR LOS BIENES EN LOS LUGARES INDICADOS EN EL CALENDARIO DEL **ANEXO 12** DE LAS PRESENTES BASES, POR LO QUE DEBERÁN TOMAR LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD NECESARIAS PARA EVITAR QUE DURANTE SU TRASLADO SUFRAN ALGÚN INCIDENTE, DAÑO O DETERIORO QUE PROVOQUEN DAÑOS A LA SALUD.

LA TOTALIDAD DE LOS BIENES OFERTADOS DEBERÁN CONSERVAR SU EMPAQUE ORIGINAL, ASÍ COMO EN LOS EMBALAJES, ES DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA IMPRIMIR LA SIGUIENTE LEYENDA PRECAUTORIA:

“ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLITICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA”.

EL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR, DEBERÁ ENTREGAR EMBALADOS LOS PRODUCTOS CORRESPONDIENTES EN CAJAS DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS CON IMPRESIÓN DIRECTA SOBRE EL EMPAQUE CON TINTA DE GRADO ALIMENTICIO, QUE CONTENGAN LOS LOGOTIPOS Y LAS LEYENDAS SEÑALADAS EN EL ANEXO 13 DE LAS PRESENTES BASES

ASÍ MISMO EL EMPAQUE DEBERÁ SER RESISTENTE A MANIPULACIONES BRUSCAS, CAMBIOS DE TEMPERATURA O CUALQUIER OTRO FACTOR QUE PUDIERA DAÑARLOS.

ES RESPONSABILIDAD DEL LICITANTE GANADOR, PROTEGER Y RESGUARDAR LOS BIENES, TOMANDO LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD NECESARIAS QUE GARANTICEN LA ADECUADA TRANSPORTACIÓN.

LA TRANSPORTACIÓN DE LOS BIENES, LAS MANIOBRAS DE CARGA Y DESCARGA EN EL ANDÉN DEL LUGAR DE ENTREGA SERÁN A CARGO DE LOS LICITANTES GANADORES, ASÍ COMO EL ASEGURAMIENTO DE LOS BIENES, HASTA QUE ESTOS SEAN RECIBIDOS DE CONFORMIDAD POR EL ÁREA SOLICITANTE.

CABE RESALTAR QUE MIENTRAS NO SE CUMPLA CON LAS CONDICIONES DE ENTREGA ESTABLECIDAS EN LAS PRESENTES BASES, EL ÁREA SOLICITANTE NO DARÁ POR RECIBIDOS Y ACEPTADOS LOS BIENES.

LOS BIENES DEBERÁN SER ENTREGADOS POR LOS PROVEEDORES LIBRE EN PISO BAJO EL ESQUEMA “DDP” ENTREGA DERECHOS PAGADOS DESTINO FINAL EN EL LUGAR CONVENIDO.

LOS BIENES QUE SE ENTREGUEN DEBERÁN APEGARSE ESTRICTAMENTE A LAS ESPECIFICACIONES, DESCRIPCIONES, PRESENTACIONES Y DEMÁS CARACTERÍSTICAS QUE SE INDICAN EN EL **ANEXO 1,** EL CUAL FORMA PARTE DE LAS PRESENTES BASES.

POR NECESIDADES DEL ÁREA SOLICITANTE, SIN OBLIGACIÓN ADICIONAL PARA ÉSTOS, AL MISMO PRECIO PACTADO Y PREVIO ACUERDO DE LAS PARTES, SE PODRÁ MODIFICAR EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES, SIN QUE ESTO SIGNIFIQUE INCREMENTO EN EL COSTO DE LOS BIENES.

LA CONVOCANTE, A TRAVÉS DEL ÁREA O DEPARTAMENTO SOLICITANTE, PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE CALIDAD

**1.8 CANJE O DEVOLUCIÓN**

LA CONVOCANTE POR CONDUCTO DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE, PODRÁ SOLICITAR AL LICITANTE GANADOR, EL CANJE O DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES QUE PRESENTEN PROBLEMAS DE CALIDAD, DEBIENDO NOTIFICAR AL LICITANTE GANADOR DENTRO DEL PERIODO DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES AL MOMENTO EN QUE SE HAYA PERCATADO EL PROBLEMA DE CALIDAD.

EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ ADEMÁS DE VERIFICAR SI OTROS BIENES PREVIAMENTE YA ENTREGADOS, PRESENTAN EL DEFECTO DE CALIDAD INICIALMENTE DETECTADO, DE SER ASÍ SOLICITARÁ A LA DEPENDENCIA SOLICITANTE SU DEVOLUCIÓN PARA SU REPOSICIÓN.

EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ REPONER LOS BIENES SUJETOS A CANJE, EN UN PLAZO QUE NO EXCEDERÁ DE DIEZ DÍAS HÁBILES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU NOTIFICACIÓN.

EL LICITANTE GANADOR SE OBLIGA A RESPONDER POR SU CUENTA Y RIESGO DE LOS DAÑOS Y/O PERJUICIOS QUE POR INOBSERVANCIA O NEGLIGENCIA DE SU PARTE, LLEGUE A CAUSAR A LA CONVOCANTE, A LA DEPENDENCIA SOLICITANTE Y/O A TERCEROS

TODOS LOS GASTOS QUE SE GENEREN POR MOTIVO DEL CANJE O DEVOLUCIÓN, CORRERÁN POR CUENTA DEL LICITANTE GANADOR.

**2. MUESTRAS**

EL ÁREA TÉCNICA, SOLICITARÁ MUESTRAS DE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, A TRAVÉS DEL ÁREA CONVOCANTE, TALES MUESTRAS DEBERÁN APEGARSE ESTRICTAMENTE A LAS ESPECIFICACIONES, DESCRIPCIONES Y DE MÁS CARACTERÍSTICAS QUE SE INDICAN EN EL ANEXO 1 Y ACUERDOS DERIVADOS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MUESTRAS FÍSICAS DE LOS PRODUCTOS, DICHAS MUESTRAS DEBERÁN CUMPLIR CON TODOS Y CADA UNO DE LOS PARÁMETROS FISICO-QUIMICOS INDICADOS EN EL **ANEXO 1** DE LAS PRESENTES BASES, LO ESTIPULADO EN ESTE PUNTO Y LOS ACUERDOS DERIVADOS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES; ASIMISMO LAS MUESTRAS DEBERÁN PRESENTARSE DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS CON LA DESCRIPCIÓN COMPLETA, CANTIDAD, MARCA, NOMBRE DEL LICITANTE, NÚMERO DE LICITACIÓN, NÚMERO DE PARTIDA UNICA Y NÚMERO DE LOTE EN PRESENTACIÓN COMERCIAL, EL NO PRESENTARLAS DE ESTA FORMA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN, EN LAS CANTIDADES QUE A CONTINUACIÓN SE INDICAN:

**PARTIDA UNICA ÚNICA:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nº** | **PRODUCTO** | **MARCA** | **CANTIDAD DE MUESTRA** |
| 1 | LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SABOR NATURAL ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D  (BRICK DE 250 ML). | INDISTINTA | 26 PIEZAS |
| 2 | GALLETA INTEGRAL FIGURA OSITO FORTIFICADA (BOLSA DE 30 G) | INDISTINTA | 52 PIEZAS |
| 3 | GALLETA INTEGRAL TIPO BARRA DE TRIGO, AVENA, CEBADA, CENTENO, GIRASOL, LINAZA Y MANZANA DESHIDRATADA (PAQUETE DE 30 G) | INDISTINTA | 52 PIEZAS |
| 4 | CEREAL INTEGRAL DE ARROZ Y MAIZ CON EXTRACTO DE VAINILLA (BOLSA DE 30 G) | INDISTINTA | 52 PIEZAS |
| 5 | MINI GALLETA INTEGRAL FIGURA LETRA SABOR VAINILLA (BOLSA DE 30 G) | INDISTINTA | 52 PIEZAS |
| 6 | MIX DE CACAHUATE, UVA PASA Y ARÁNDANO (BOLSA DE 30 G) | INDISTINTA | 52 PIEZAS |
| 7 | MIX DE CACAHUATE, UVA PASA, MANZANA Y ARÁNDANO (BOLSA DE 30 G) | INDISTINTA | 52 PIEZAS |
| 8 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE SOYA (BOTELLA DE 500 ML) | INDISTINTA | 8 PIEZAS |
| 9 | PASTA PARA SOPA INTEGRAL (BOLSA DE 200 G) | INDISTINTA | 8 PIEZAS |
| 10 | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO (PAQUETE DE 1 KG) | INDISTINTA | 8 PIEZAS |
| 11 | FRIJOL CLARO (BOLSA DE 1 KG) | INDISTINTA | 8 PIEZAS |
| 12 | AVENA EN HOJUELAS (BOLSA DE 400 G) | INDISTINTA | 8 PIEZAS |
| 13 | ATÚN EN AGUA, ALETA AMARILLA EN HOJUELAS (LATA DE 140 G) | INDISTINTA | 10 PIEZAS |
| 14 | ENSALADA DE VERDURAS CHÍCHARO, ZANAHORIA Y EJOTE (POUCH DE 220 G) | INDISTINTA | 11 PIEZAS |
| 15 | LENTEJA (BOLSA DE 500 G) | INDISTINTA | 10 PIEZAS |
| 16 | ARROZ GRANO LARGO PULIDO, CALIDAD SÚPER EXTRA, ÚLTIMA COSECHA (BOLSA DE 1 KG) | INDISTINTA | 10 PIEZAS |
| 17 | GARBANZO SECO (BOLSA DE 500 G) | INDISTINTA | 10 PIEZAS |
| 18 | CARNE DE POLLO (LATA DE 125 G) | INDISTINTA | 10 PIEZAS |
| 19 | CARNE DE CERDO (LATA DE 125 G) | INDISTINTA | 10 PIEZAS |
| 20 | CEREAL DE MAÍZ NATURAL EN HOJUELAS SIN AZÚCAR (PAQUETE DE 500 G) | INDISTINTA | 10 PIEZAS |
| 21 | LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL (240 G) | INDISTINTA | 10 PIEZAS |
| 22 | LECHE ENTERA EN POLVO SABOR NATURAL (240 G) | INDISTINTA | 10 PIEZAS |
| 23 | LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL (240 G) | INDISTINTA | 10 PIEZAS |
| 24 | FRUTA FRESCA NARANJA, MANZANA, MANDARINA Y GUAYABA (ARPILLA DE 500 G) | INDISTINTA | 1 ARPILLA POR CADA TIPO DE FRUTA (NARANJA, MANZANA, MANDARINA Y GUAYABA) |
| 25 | AGUA PURIFICADA ENVASADA (5 LITROS) | INDISTINTA | 9 PIEZAS |
| 26 | PAPEL HIGIÉNICO | INDISTINTA | 3 PIEZAS |

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR LAS MUESTRAS FÍSICAS DE LOS BIENES OFERTADOS DE ACUERDO CON LO SIGUIENTE:

LAS MUESTRAS DEBERÁN PRESENTARSE DENTRO DE UNA BOLSA DE PLÁSTICO RESISTENTE, PREFERENTEMENTE DE CALIBRE 300, TRANSPARENTE. EL EMPAQUE DE DICHAS MUESTRAS DEBERAN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, EXCEPTO PARA EL CASO DE LAS GALLETAS INTEGRALES Y EL MIX DE FRUTA, MENCIONADOS ANTERIORMENTE.

CONTRA LA ENTREGA DE LAS MUESTRAS, EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, EXPEDIRÁ UN RECIBO, EL CUAL LOS LICITANTES DEBERÁN INCLUIR DENTRO DEL SOBRE DE SU PROPUESTA TÉCNICA, DE LO CONTRARIO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.

LAS MUESTRAS QUEDARÁN EN PODER DEL AREA SOLICITANTE PARA SER ENVIADAS A UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) DE SU ELECCIÓN, Y SE LES REALICEN ANÁLISIS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS. EL COSTO DE DICHOS ANÁLISIS SERÁ DE **$ 426,711.00 (CUATROCIENTOS VEINTI SEIS MIL SETECIENTOS ONCE PESOS 00/100 M/N)** POR EL TOTAL DE LOS PRODUCTOS MÁS EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO Y DEBERÁ SER CUBIERTO POR LOS LICITANTES.

* LOS DATOS BANCARIOS Y EL NOMBRE DEL LABORATORIO SERAN PROPORCIONADOS A LOS LICITANTES EN LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
* LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR, AL AREA SOLICITANTE DENTRO DE LAS 24 HORAS SIGUIENTES A LA NOTIFICACIÓN QUE SE LE HAGA DEL NÚMERO DE LA CUENTA Y BANCO, EL ORIGINAL Y COPIA DEL RECIBO O COMPROBANTE DE LA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA INTERBANCARIA DEL PAGO DE LOS ANÁLISIS AL LABORATORIO, PRESENCIAL O AL CORREO [LICITACIONES@ZACATECAS.GOB.MX](mailto:LICITACIONES@ZACATECAS.GOB.MX),
* EL COMPROBANTE DE DICHA TRANSFERENCIA ELECTRONICA BANCARIA, SE ANEXARA AL RECIBO DE ENTREGA DE MUESTRAS Y AMBOS DOCUMENTOS SE INTEGRARÁN COMO PARTE DE SU PROPUESTA TECNICA. EL NO ENTREGAR LAS MUESTRAS COMO SE DESCRIBE, EL QUE LAS MARCAS DE LOS PRODUCTOS QUE SE ENTREGUEN COMO MUESTRAS FISICAS Y LAS MARCAS OFERTADAS EN SU PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA SEAN DIFERENTES, EL NO REALIZAR LA TRANSFERENCIA POR EL MONTO Y EN LA FECHA INDICADA, SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES QUE ENTREN EN ESTOS SUPUESTOS.

EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO SERÁ CONSIDERADO EN LA EVALUACIÓN TÉCNICA; EN CASO DE QUE NO SE PRESENTEN LAS MUESTRAS, NO CORRESPONDAN A LOS PRODUCTOS OFERTADOS, NO CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS EN LAS BASES DE ESTA LICITACIÓN Y CATÁLOGO DE CONCEPTOS, ASÍ COMO LO QUE RESULTARE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES, O SE DESCUBRA ALTERACIÓN, FALTA DE VERACIDAD EN LAS MISMAS Y/O NO SE PRESENTEN REFERENCIADOS, SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.

EL SEDIF RECABARÁ DE MANERA SEMESTRAL (LAS PRIMERAS MUESTRAS SERÁN CONSIDERADAS LAS ENTREGADAS EN EL PROCESO LICITATORIO, Y LA SEGUNDA SE REALIZARÁ A LOS 06 MESES DE INICIADO LA VIGENCIA DEL CONTRATO) LAS MUESTRAS FÍSICAS DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS PARA EFECTO DE VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS.

CON EL FIN DE VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS BIENES, EL LICITANTE GANADOR SE OBLIGA A CUBRIR LOS COSTOS QUE SE ORIGINEN CON MOTIVO DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE LE PRACTIQUEN A LAS MUESTRAS EN FORMA TRIMESTRAL, INCLUYENDO LOS GASTOS POR CONCEPTO DE TRASLADO Y TRANSPORTE, LOS ANÁLISIS DEBERÁN REALIZARSE DE ACUERDO A LO QUE EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA ESTABLEZCA PARA ASEGURAR LA CALIDAD DE LOS BIENES, ASÍ MISMO, SERÁN REALIZADOS POR EL LABORATORIO QUE EL SISTEMA ESTATAL DIF DETERMINE.

PARA LLEVAR A CABO LA RECOLECCIÓN DE LAS MUESTRAS, PARA SU CORRESPONDIENTE ANÁLISIS, ES NECESARIO QUE LA TOTALIDAD DE LOS BIENES SE ENCUENTREN EN LOS ALMACENES DE LOS DIF MUNICIPALES Y DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO POR EL PROGRAMA DE DISTRIBUCIÓN, DE LO CONTRARIO SE PROCEDERÁ A LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES.

LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL ENVIÓ Y EL COSTO DE LAS PRUEBAS DE LABORATORIO, CORRERÁN POR CUENTA DEL LICITANTE GANADOR.

EN CASO DE DETECTARSE, EN LA SEGUNDA VERIFICACIÓN MEDIANTE MUESTRAS DE LABORATORIO, ALGUN INCUMPLIMIENTO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS EN EL ANEXO 1 DE LAS PRESENTES BASES, EL LICITANTE GANADOR DE LA PARTIDA UNICA A LA QUE PERTENEZCA EL BIEN O LOS BIENES A LOS QUE LES FUERON DETECTADAS DICHAS ANOMALIAS, SERA RESPONSABLE DE ATENDER Y REALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS CORRECTIVOS DE ACUERDO A LO QUE EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DETERMINE PARA ASEGURAR LA CALIDAD DE LOS BIENES.

**3. PROPUESTAS**

EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR **DOS SOBRES** CERRADOS, QUE CONTENDRÁN LA PROPUESTA TÉCNICA Y LA PROPUESTA ECONÓMICA, LOS CUALES DEBERÁN ESTAR DEBIDAMENTE IDENTIFICADOS CON EL NÚMERO DE LICITACIÓN Y EL NOMBRE DEL LICITANTE (PERSONA FÍSICA O MORAL).

**3.1 INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PROPUESTAS**

LAS PROPUESTAS DEBERÁN CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

1. SE PRESENTARÁN POR ESCRITO EN IDIOMA ESPAÑOL

1. ABARCAR EL 100% DEL VOLUMEN REQUERIDO POR PARTIDA UNICA ÚNICA.
2. SER CLARAS Y LEGIBLES, NO ESTABLECER CONDICIÓN ALGUNA, NI EMPLEAR ABREVIATURAS O PRESENTAR RASPADURAS Y/O ENMENDADURAS
3. CONTENER LA FIRMA AUTÓGRAFA DE LA PERSONA FACULTADA PARA ELLO (DEBERÁ CONTAR CON FACULTADES DE ADMINISTRACIÓN Y/O DOMINIO O PODER ESPECIAL PARA LOS ACTOS CONCURSALES)
4. LAS COTIZACIONES ESTARÁN EN PRECIOS NETOS Y FIRMES, DESGLOSANDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN MONEDA NACIONAL.
5. PREFERENTEMENTE MANEJAR PRECIOS UNITARIOS SIN DECIMALES
6. LOS ESCRITOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES SERÁN DIRIGIDOS CON **AT’N AL L.E.VICTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO**, DIRECTOR
7. GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.
8. LOS DOCUMENTOS DEBERÁN PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE, FIRMADOS POR EL REPRESENTANTE LEGAL Y CON SELLO DEL LICITANTE.
9. EN LAS PRESENTES BASES SE INDICARÁ QUE DOCUMENTOS DEBERÁN PRESENTARSE EN ORIGINAL Y COPIA

NOTA: EN VIRTUD A QUE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL ES PRESENCIAL, LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, DEBERÁ HACERSE DE MANERA PERSONAL, NO ACEPTÁNDOSE PROPUESTAS ENVIADAS A TRAVÉS DE MEDIOS REMOTOS DE COMUNICACIÓN ELECTRÓNICA, NI PROPUESTAS ENVIADAS POR SERVICIO POSTAL O MENSAJERÍA.

LAS PROPUESTAS SE MANTENDRÁN VIGENTES DURANTE EL PERIODO DE ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, O BIEN, HASTA QUE EL CONTRATO RESPECTIVO SE EXTINGA.

LOS LICITANTES QUE PRESENTEN PROPUESTA CONJUNTA, NO PODRÁN PRESENTAR PROPUESTAS DE MANERA INDIVIDUAL.

LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS EN LOS PUNTOS 3.2 Y 3.3 DEBERÁN ESTAR FIRMADOS AUTÓGRAFAMENTE, POR LA PERSONA QUE CUENTE CON EL PODER PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN Y/O DOMINIO, O PODER ESPECIAL PARA ACTOS CONCURSALES Y DEBIDAMENTE SELLADOS, DONDE SE SOLICITE.

LOS LICITANTES QUE PRESENTEN PROPUESTAS DE MANERA CONJUNTA, NO PODRÁN PRESENTAR PROPUESTAS DE MANERA INDIVIDUAL.

PARA LA PARTICIPACIÓN EN CONJUNTO DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 87 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y BIENES DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS. DEBERÁN PRESENTAR

I. DOS O MÁS PERSONAS FÍSICAS Y/O MORALES PODRÁN AGRUPARSE E INTEGRAR PROPUESTA CONJUNTA PARA LA PARTICIPACIÓN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN PÚBLICA O INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS, PARA LO CUAL DEBERÁN CELEBRAR CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA, QUE COMO MÍNIMO CONTENDRÁ LO SIGUIENTE:

A) NOMBRE, DOMICILIO Y REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DE LAS PERSONAS FÍSICAS Y/O MORALES AGRUPADAS, SEÑALANDO, LOS DATOS DE LOS INSTRUMENTOS PÚBLICOS QUE ACREDITEN SU EXISTENCIA LEGAL, ASÍ COMO LAS REFORMAS Y MODIFICACIONES QUE EN SU CASO HUBIERE;

B) NOMBRE Y DOMICILIO DE LOS REPRESENTANTES LEGALES DE CADA UNA DE LAS PERSONAS AGRUPADAS, INDICANDO, LOS DATOS DE LAS ESCRITURAS PÚBLICAS CON LAS QUE ACREDITEN LAS FACULTADES DE REPRESENTACIÓN;

C) DESIGNACIÓN DE UN REPRESENTANTE COMÚN, OTORGÁNDOLE PODER AMPLIO Y SUFICIENTE, PARA ATENDER TODO LO RELACIONADO CON LA PROPUESTA CONJUNTA Y CON EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA O INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS;

D) DESCRIPCIÓN DE LOS CONCEPTOS QUE INTEGRAN LA PROPUESTA CONJUNTA Y QUE OBLIGA A CUMPLIR A CADA PERSONA FÍSICA Y/O MORAL, ASÍ COMO LA MANERA EN QUE SE DARÁ CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, Y

E) ESTIPULACIÓN EXPRESA DE QUE CADA UNO DE LOS FIRMANTES QUEDARÁ OBLIGADO JUNTO CON LOS DEMÁS INTEGRANTES, YA SEA EN FORMA SOLIDARIA O MANCOMUNADA, SEGÚN SE CONVENGA, PARA EFECTOS DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN Y DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EN CASO DE QUE RESULTEN ADJUDICADOS.

II. EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS EL REPRESENTANTE COMÚN DE LA AGRUPACIÓN, PREFERENTEMENTE MANIFESTARÁ DE MANERA VERBAL, QUE SU PARTICIPACIÓN ES A TRAVÉS DE PROPUESTA CONJUNTA. EL CONVENIO PREVISTO EN LA FRACCIÓN I DEL PRESENTE ARTÍCULO, DEBERÁ SER PRESENTADO EN LOS TÉRMINOS DISPUESTOS EN LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO;

III. EN CASO DE QUE LA PROPUESTA CONJUNTA RESULTE ADJUDICADA, EL CONVENIO, FORMARÁ PARTE INTEGRAL DEL CONTRATO;

IV. TRATÁNDOSE DE PROCEDIMIENTOS DE CARÁCTER ESTATAL, LOS INTEGRANTES DE LA AGRUPACIÓN EN LA PROPUESTA CONJUNTA, DEBERÁN ACREDITAR LA RESIDENCIA FISCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS;

V. AL MENOS UNO DE LOS INTEGRANTES DE LA AGRUPACIÓN EN LA PROPUESTA CONJUNTA, DEBERÁ ACREDITAR QUE SU GIRO O ACTIVIDAD COMERCIAL CORRESPONDE AL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN, EL RESTO DE LOS INTEGRANTES ACREDITARÁ QUE SU ACTIVIDAD COMERCIAL ES AFÍN A DICHO OBJETO;

VI. AL TRATARSE DEL REQUISITO DE CAPITAL CONTABLE MÍNIMO, LAS PERSONAS FÍSICAS Y/O MORALES AGRUPADAS, PODRÁN SUMAR LOS CORRESPONDIENTES PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS BASES, Y

VII. LOS DEMÁS QUE LA CONVOCANTE ESTIME NECESARIOS DE ACUERDO CON LAS PARTICULARIDADES DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN. CUANDO UNA PROPUESTA CONJUNTA RESULTE ADJUDICADA, SERÁ REQUISITO, PROTOCOLIZAR EL CONVENIO PARA CERTIFICAR LAS FACULTADES OTORGADAS AL APODERADO LEGAL DESIGNADO EN COMÚN POR LA AGRUPACIÓN, A EFECTO DE QUE SE FORMALICE EL CONTRATO ANTE LA CONVOCANTE.

SI LOS PARTICIPANTES TIENEN CONTEMPLADO SUBCONTRATAR, LO DEBERÁN INDICAR EN SU PROPUESTA Y PRESENTAR JUSTIFICACIÓN POR ESCRITO MANIFESTANDO LA IMPOSIBILIDAD DE PRESENTAR PROPUESTAS SIN REALIZAR UNA SUBCONTRATACIÓN.

NO PODRÁN PARTICIPAR LAS PERSONAS QUE SE ENCUENTREN IMPEDIDAS LEGALMENTE PARA PARTICIPAR, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 44 DE LA LEY.

**3.2 PROPUESTA TÉCNICA**

EL SOBRE DE LA PROPUESTA TÉCNICA, DEBERÁ DE CONTENER, SIN EXCEPCIÓN, LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

* 1. PRESENTAR IMPRESIÓN ORIGINAL DE LA CÉDULA DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE GOBIERNO DEL ESTADO ZACATECAS, VIGENTE.
  2. COPIA LEGIBLE DEL RECIBO DE PAGO POR CONCEPTO DE ADQUISICIÓN DE LAS PRESENTES BASES.
  3. PRESENTAR COPIA LEGIBLE DEL RECIBO QUE EXPIDE EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES POR CONCEPTO DE ENTREGA-RECEPCIÓN DE MUESTRAS, Y ANEXAR EL COMPROBANTE DE LA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA BANCARIA POR EL PAGO DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO.
  4. PRESENTAR EL FORMATO, DEBIDAMENTE REQUISITADO, **ANEXO 4**, CON LA LEYENDA **“ BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** DE LAS PRESENTES BASES, ASÍ COMO COPIA LEGIBLE DEL ACTA CONSTITUTIVA ( PERSONAS MORALES) O COPIA LEGIBLE DEL DOCUMENTO EXPEDIDO POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (PERSONAS FÍSICAS), MEDIANTE EL CUAL, DEMUESTREN SU OBJETO SOCIAL O GIRO COMERCIAL ES ACORDE AL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN( LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN)
  5. COPIA LEGIBLE DEL ALTA ANTE EL **REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, ADEMÁS DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL**.
  6. PRESENTAR EN ORIGINAL Y EN PAPEL MEMBRETADO, EL CURRICULUM DEL LICITANTE (ACTUALIZADO), MEDIANTE EL CUAL, MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD CON LA LEYENDA DE “CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN”, LA INFORMACIÓN DEL INICIO DE ACTIVIDADES, EL GIRO AUTORIZADO QUE DEBERÁ CORRESPONDER A LA(S) PARTIDA UNICA(S) QUE COTICE(N), E INFORMACIÓN ADICIONAL CON RESPECTO A LA INFRAESTRUCTURA, CAPACIDAD PUNTUAL DE PRODUCCIÓN, O EN SU CASO DE DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAJE, DOMICILIO, TELÉFONOS, NÚMERO DE EMPLEADOS Y DEMÁS INFORMACIÓN QUE CONSIDERE IMPORTANTE MENCIONAR. (ESTE DOCUMENTO OBLIGATORIAMENTE REQUIERE EN AL MENOS LA ÚLTIMA DE SUS HOJAS DE LA FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y SELLO DE LA EMPRESA, Y TRATÁNDOSE DE PERSONAS FÍSICAS, POR QUIEN LEGALMENTE TENGA FACULTADES PARA ELLO, DE OMITIRLA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
  7. ESCRITO **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** EN EL QUE MANIFIESTE QUE EL **DOMICILIO CONSIGNADO** EN SU PROPUESTA SERÁ EL LUGAR DONDE EL LICITANTE RECIBIRÁ TODA CLASE DE NOTIFICACIONES QUE RESULTEN DE LOS ACTOS Y CONTRATOS QUE CELEBREN (LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
  8. ESCRITO **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** EN EL QUE MANIFIESTE QUE CON LA FORMALIZACION DEL CONTRATO NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERES (LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
  9. PRESENTAR EN ESCRITO EN HOJA MEMBRETADA, Y CON SELLO DEL LICITANTE, JUSTIFICACIÓN POR ESCRITO EN CASO DE SUBCONTRATAR EN DONDE MANIFIESTEN LA IMPOSIBILIDAD DE PRESENTAR PROPUESTAS SIN REALIZAR UNA SUBCONTRATACIÓN.
  10. COPIA CERTIFICADA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE DE QUIEN FIRMA LAS PROPUESTAS, QUIEN DEBERÁ CONTAR CON FACULTADES DE ADMINISTRACIÓN Y/O DOMINIO, O PODER ESPECIAL PARA ACTOS CONCURSALES, LO CUAL DEBERÁ ACREDITAR CON COPIA LEGIBLE DEL PODER NOTARIAL, (PERSONAS MORALES) Y DOCUMENTO QUE ACREDITA DICHA PERSONALIDAD (PERSONAS FÍSICAS) Y ADEMÁS ADJUNTAR COPIA CERTIFICADA DE PODER QUE ACREDITE LAS FACULTADES DE REPRESENTACIÓN.
  11. PRESENTAR CARTA PODER SIMPLE, EN CASO DE QUE SE DESIGNE A UN TERCERO PARA ASISTIR A LOS ACTOS, DE CONFORMIDAD CON EL **ANEXO 11**, CON LA LEYENDA **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”,** ASÍ COMO COPIA LEGIBLE DE LA CREDENCIAL DE ELECTOR O PASAPORTE DE QUIEN ACEPTA EL PODER (DOCUMENTO QUE DEBERÁ ESTAR VIGENTE AL MOMENTO DE SU PRESENTACIÓN DE LO CONTRARIO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN (ESTE DOCUMENTO OBLIGATORIAMENTE REQUIERE DE FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL, Y TRATÁNDOSE DE PERSONAS FÍSICAS, POR QUIEN LEGALMENTE TENGA FACULTADES PARA ELLO DE OMITIRLA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
  12. CARTA DE CONFORMIDAD Y DE ACEPTACIÓN DEL CONOCIMIENTO DE BASES Y DE LA JUNTA DE ACLARACIONES, DE ACUERDO AL **ANEXO 2** DE LAS PRESENTES BASES.
  13. ESCRITO DEL LICITANTE EN EL QUE MANIFIESTE **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** QUE SE COMPROMETE A CUMPLIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES CONFORME AL PUNTO 7.1 Y 7.2 DE ESTAS BASES ( LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN)
  14. PRESENTAR ESCRITO **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LAS ADJUDICACIONES QUE DERIVEN DE ESTA LICITACIÓN( LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN)
  15. PRESENTAR EN ORIGINAL LA CONSTANCIA DE NO ADEUDOS FISCALES QUE DEBERÁ EMITIR LA SECRETARIA DE FINANZAS DE GOBIERNO DEL ESTADO DONDE EL LICITANTE TENGA LA MAYORÍA DE SUS ACTIVIDADES OPERATIVAS Y SU NÓMINA (CON FECHA DE EMISIÓN DE NO MÁS DE 30 DÍAS A LA FECHA DE PRESENTACIÓN).
  16. PRESENTAR EN ORIGINAL LA CEDULA DE PROPUESTA TÉCNICA **ANEXO 3** CON LA LEYENDA **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** DE LAS PRESENTES BASES, UTILIZANDO INVARIABLEMENTE UNA HOJA POR PARTIDA UNICA OFERTADA, DESCRIPCIÓN AMPLIADA ( LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN)
  17. PRESENTAR EN ORIGINAL Y EN PAPEL MEMBRETADO, ESCRITO MEDIANTE EL CUAL MANIFIESTE **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** LA GARANTÍA QUE OTORGA A LOS BIENES DE ACUERDO A LO SOLICITADO **EN EL ANEXO 1,** SEGÚN EL PUNTO 1.4 DE LAS BASES DE LICITACIÓN. DICHA GARANTÍA COMENZARA A SURTIR EFECTOS A PARTIR DE QUE EL LICITANTE ADJUDICADO REALICE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y SERVICIOS A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE (ESTE DOCUMENTO REQUIERE OBLIGATORIAMENTE DE LA FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL, Y TRATÁNDOSE DE PERSONAS FÍSICAS, POR QUIEN LEGALMENTE TENGA FACULTADES PARA ELLO) ( LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN)
  18. PRESENTAR EN ORIGINAL Y EN PAPEL MEMBRETADO, ESCRITO MEDIANTE EL CUAL MANIFIESTE  **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** QUE ES DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE LOS PRODUCTOS QUE OFERTA Y ADEMÁS CUENTA CON LA EXPERIENCIA, PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO, INSTALACIONES, EQUIPO Y DEMÁS NECESARIOS PARA CUMPLIR SATISFACTORIAMENTE CON EL SUMINISTRO Y CON LOS COMPROMISOS CONTRACTUALES QUE SE DERIVEN DE ESTE PROCESO, PARA EL CASO DE QUE RESULTE CON ADJUDICACIÓN DE CONTRATO. Y PARA ACREDITAR DICHA MANIFESTACIÓN SE DEBERÁ ANEXAR AL ESCRITO CARTAS EMITIDAS POR EL FABRICANTE O MAYORISTA QUE SUMINISTRARA DICHOS BIENES AL LICITANTE; EN CASO DE QUE EL LICITANTE SEA FABRICANTE O MAYORISTA DE LOS PRODUCTOS, DEBERÁ EMITIR UNA CARTA ANEXA AL ESCRITO QUE ASÍ LO MANIFIESTE.
  19. PRESENTAR EN ORIGINAL Y EN PAPEL MEMBRETADO, ESCRITO MEDIANTE EL CUAL MANIFIESTE  **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** QUE ACEPTA QUE LAS MUESTRAS FÍSICAS QUE REQUIERAN ANÁLISIS DE ACUERDO A LAS NORMAS APLICABLES, DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEAN ENVIADAS A UN LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD EN ALIMENTOS CON ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA “ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN” (E.M.A.) CON LA FINALIDAD DE CORROBORAR QUE LAS MISMAS CUMPLEN CON LOS PARÁMETROS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS Y QUE EL IMPORTE DE DICHOS ANÁLISIS SERÁ CUBIERTO POR EL LICITANTE.
  20. PRESENTAR DOCUMENTO DE LA OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES VIGENTE, EN SENTIDO POSITIVO, POR CONDUCTO DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT) FORMATO 32 –D DEBIENDO PRESENTAR CÓDIGO QR COMPLETO PARA VERIFICAR LA AUTENTICIDAD DE LA OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO. LA NO PRESENTACIÓN Y LA IMPOSIBILIDAD DE PODER VALIDAR ESTE DOCUMENTO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.
  21. DECLARACIÓN DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA: DEBERÁ ACREDITARSE PRESENTÁNDOSE EN ORIGINAL Y UNA COPIA SIMPLE DE LA DECLARACIÓN ANUAL PARA EL EJERCICIO FISCAL 2021 ASÍ COMO DE LOS PAGOS PROVISIONALES CORRESPONDIENTES AL EJERCICIO FISCAL 2022, HASTA EL MES DE DICIEMBRE DE 2022. SE ENTIENDE POR ORIGINAL LA COPIA DE LA DECLARACIÓN ANUAL DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA PRESENTADA ANTE EL BANCO, EN LA CUAL SEA CLARAMENTE LEGIBLE EL SELLO DEL MISMO.  EN LOS CASOS DE LIQUIDACIÓN VÍA ELECTRÓNICA DEBERÁ PRESENTAR EL FORMATO DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO CON FOLIO Y SELLO DIGITAL EXPEDIDO POR EL SISTEMA.
  22. PRESENTAR EN ORIGINAL Y EN PAPEL MEMBRETADO, ESCRITO MEDIANTE EL CUAL EL LICITANTE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD ECONÓMICA, DE PRODUCCIÓN Y/O DISTRIBUCIÓN, ASIMISMO QUE SE COMPROMETE A PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN RELATIVA A LAS ENTRADAS Y SALIDAS E INVENTARIOS DE LOS BIENES LICITADOS, Y DEMÁS DATOS QUE PUEDAN SER DE INTERÉS Y DE UTILIDAD PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LA DISTRIBUCIÓN DE INSUMOS, LA CALIDADY LA PRESENTACIÓN DE LOS MISMOS, QUEDANDO OBLIGADO A BRINDAR LAS FACILIDADES PARA RECIBIR LA SUPERVISIÓN DEL PERSONAL DEL SISTEMA ESTATAL DIF, NOMBRANDO PARA ELLO ENLACE OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO QUE ESTÉN FACULTADOS PARA DAR ATENCIÓN Y SOLUCIÓN INMEDIATA A LOS PROBLEMAS QUE SE PRESENTEN EN EL PROCESO DE SURTIMIENTO DE LOS BIENES. (ESTE DOCUMENTO OBLIGATORIAMENTE REQUIERE DE LA FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL, Y TRATÁNDOSE DE PERSONAS FÍSICAS, POR QUIEN LEGALMENTE TENGA FACULTADES PARA ELLO, DE OMITIRLA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
  23. PRESENTAR EN ORIGINAL Y EN PAPEL MEMBRETADO, ESCRITO MEDIANTE EL CUAL EL LICITANTE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN LA QUE SEÑALE LA RELACIÓN DE CONTRATOS DE SUMINISTRO DE BIENES SIMILARES, A DEPENDENCIAS FEDERALES, ESTATALES O MUNICIPALES DE LA REPUBLICA MEXICANA, DURANTE LOS ÚLTIMOS TRES (3) AÑOS INMEDIATOS ANTERIORES A ESTA LICITACIÓN, INDICANDO EL NOMBRE DEL CLIENTE, NOMBRE DEL CONTACTO, UBICACIÓN DEL CLIENTE, TELÉFONO, MONTO DEL CONTRATO(S) Y FECHA DEL CONTRATO(S), ANEXANDO COPIAS CERTIFICADA Y COPIA SIMPLES DE LOS MISMOS.
  24. LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD CON LA LEYENDA DE “CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN”, MEDIANTE EL CUAL MANIFIESTE(N) QUE LA FLOTILLA DE VEHÍCULOS, DE LA EMPRESA TRANSPORTISTA QUE SUBCONTRATE(N), CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NOM-251-SSA1-2009 “PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
  25. PRESENTAR EN ORIGINAL Y EN PAPEL MEMBRETADO, ESCRITO MEDIANTE EL CUAL EL LICITANTE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE CUENTA A LA FECHA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS CON AL MENOS UNA BODEGA OPERATIVA EN EL ESTADO DE ZACATECAS, ASÍ MISMO Y PARA ACREDITAR LO ANTERIOR DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE CUANDO MENOS 01 (UN) CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO O DOCUMENTO NOTARIADO DE PROPIEDAD, EN DONDE SE ACREDITE QUE EL LICITANTE CUENTA CON CUANDO MENOS 1 (UNA) BODEGAS UBICADAS EN EL ESTADO DE ZACATECAS.
  26. LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE, A NOMBRE DEL LICITANTE, DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 CON LA MÁXIMA CERTIFICACIÓN EN LA MATERIA, ESTO ES LA CERTIFICACIÓN FSSC 22000 VERSIÓN 5, VIGENTE, QUE AVALA EL CUMPLIMIENTO A LA MISMA, CON UN ALCANCE QUE INCLUYA, ENTRE SUS ELEMENTOS: LA PREPARACIÓN DE DESPENSAS; EL ARMADO DE PAQUETES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TANTO PERECEDEROS COMO NO PERECEDEROS Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS MISMOS. DE IGUAL FORMA EL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DEBERÁ INCLUIR TODAS LAS BODEGAS E INSTALACIONES DEL LICITANTE EN DONDE SE MANEJAN LOS INSUMOS OBJETO DE ESTA LICITACIÓN. Y QUE SEA EXPEDIDO A NOMBRE DEL LICITANTE POR UNA EMPRESA CERTIFICADORA AVALADA ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.).
  27. LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE, A NOMBRE DEL LICITANTE, DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-CC-9001-IMNC-2015 O SU NORMA EQUIVALENTE ISO 9001:2015, VIGENTE, QUE AVALA EL CUMPLIMIENTO A LA MISMA, CON UN ALCANCE QUE INCLUYA, ENTRE SUS ELEMENTOS: LA PREPARACIÓN DE DESPENSAS; EL ARMADO DE PAQUETES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TANTO PERECEDEROS COMO NO PERECEDEROS Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS MISMOS. DE IGUAL FORMA EL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DEBERÁ INCLUIR TODAS LAS BODEGAS E INSTALACIONES DEL LICITANTE EN DONDE SE MANEJAN LOS INSUMOS OBJETO DE ESTA LICITACIÓN. Y QUE SEA EXPEDIDO A NOMBRE DEL LICITANTE POR UNA EMPRESA CERTIFICADORA AVALADA ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.).
  28. LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE, A NOMBRE DEL LICITANTE Y/O REPRESENTANTE LEGAL, DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE AMBIENTAL, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-SAA-14001-IMNC-2015 O SU NORMA EQUIVALENTE ISO 14001-2015, VIGENTE, QUE AVALA EL CUMPLIMIENTO A LA MISMA, CON UN ALCANCE QUE INCLUYA, ENTRE SUS ELEMENTOS: LA PREPARACIÓN DE DESPENSAS; EL ARMADO DE PAQUETES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TANTO PERECEDEROS COMO NO PERECEDEROS Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS MISMOS. DE IGUAL FORMA EL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DEBERÁ INCLUIR TODAS LAS BODEGAS E INSTALACIONES DEL LICITANTE EN DONDE SE MANEJAN LOS INSUMOS OBJETO DE ESTA LICITACIÓN. Y QUE SEA EXPEDIDO A NOMBRE DEL LICITANTE POR UNA EMPRESA CERTIFICADORA AVALADA ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.).
  29. LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE, A NOMBRE DEL LICITANTE Y/O REPRESENTANTE LEGAL, DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE AMBIENTAL, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-SAST-45001-IMNC-2018. O SU NORMA EQUIVALENTE ISO 45001-2018, VIGENTE, QUE AVALA EL CUMPLIMIENTO A LA MISMA, CON UN ALCANCE QUE INCLUYA, ENTRE SUS ELEMENTOS: LA PREPARACIÓN DE DESPENSAS; EL ARMADO DE PAQUETES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TANTO PERECEDEROS COMO NO PERECEDEROS Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS MISMOS. DE IGUAL FORMA EL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DEBERÁ INCLUIR TODAS LAS BODEGAS E INSTALACIONES DEL LICITANTE EN DONDE SE MANEJAN LOS INSUMOS OBJETO DE ESTA LICITACIÓN. Y QUE SEA EXPEDIDO A NOMBRE DEL LICITANTE POR UNA EMPRESA CERTIFICADORA AVALADA ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.).
  30. LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE, A NOMBRE DEL LICITANTE, DE SU SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP), VIGENTE, QUE AVALA EL CUMPLIMIENTO A LA MISMA, CON UN ALCANCE QUE INCLUYA, ENTRE SUS ELEMENTOS: LA PREPARACIÓN DE DESPENSAS; EL ARMADO DE PAQUETES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TANTO PERECEDEROS COMO NO PERECEDEROS Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS MISMOS. DE IGUAL FORMA EL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DEBERÁ INCLUIR TODAS LAS BODEGAS E INSTALACIONES DEL LICITANTE EN DONDE SE MANEJAN LOS INSUMOS OBJETO DE ESTA LICITACIÓN. Y QUE SEA EXPEDIDO A NOMBRE DEL LICITANTE POR UNA EMPRESA CERTIFICADORA AVALADA ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.).
  31. LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD CON LA LEYENDA DE “CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN”, MEDIANTE EL CUAL MANIFIESTE(N) QUE SUS EMPLEADOS DEBERÁN ESTAR DADOS DE ALTA EN EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL. LA CONVOCANTE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, VERIFICAR DICHA INFORMACIÓN.
  32. SE DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO MEDIANTE EL CUAL MANIFIESTE, QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A REALIZAR LA TOTALIDAD DEL SUMINISTRO DENTRO DEL MES QUE CORRESPONDA CONFORME AL CALENDARIO DE ENTREGAS ESTABLECIDO EN EL **ANEXO 12**; ADEMÁS SERÁ RESPONSABLE DE SUPERVISAR LA MANIOBRA DE CARGA Y DESCARGA, ALMACENAMIENTO DE LOS INSUMOS ALIMENTICIOS Y DE LA ROTACIÓN DE LOS MISMOS (PEPS; PRIMERAS ENTRADAS, PRIMERAS SALIDAS), EN CADA UNO DE LOS ALMACENES DESCRITOS EN EL ANEXO 12 DE LAS PRESENTES BASES, Y POSTERIORMENTE SE COMPROMETE A PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN COMPROBATORIA DE LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS, EN LAS OFICINAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, DENTRO DE LOS PRIMEROS 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA ENTREGA REALIZADA. (ESTE DOCUMENTO OBLIGATORIAMENTE REQUIERE DE LA FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL, Y TRATÁNDOSE DE PERSONAS FÍSICAS, POR QUIEN LEGALMENTE TENGA FACULTADES PARA ELLO, DE OMITIRLA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
  33. ESCRITO **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** EN EL QUE MANIFIESTE QUE POR SI MISMO O A TRAVÉS DE INTERPÓSITA PERSONA SE ABSTENDRÁ DE ADOPTAR CONDUCTAS, PARA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS INDUZCAN O ALTEREN LAS EVALUACIONES DE LAS PROPUESTAS, EL RESULTADO DEL PROCEDIMIENTO, U OTROS ASPECTOS QUE OTORGUEN CONDICIONES VENTAJOSAS CON RELACIÓN A LOS DEMÁS LICITANTES. (LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
  34. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR SU PROPUESTA TÉCNICA EN UNA CARPETA QUE CONTENGA TRES ARILLOS, UTILIZANDO PORTADAS Y SEPARADORES PARA CADA UNO DE LOS PUNTOS A CUMPLIMENTAR EN LAS PRESENTES BASES, FIRMANDO EL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE Y SELLANDO CADA UNA DE LAS HOJAS QUE CONTENGA DICHA CARPETA, ASÍ MISMO DEBERÁ CONTAR CON UNA PORTADA PRINCIPAL DICHA CARPETA ESPECIFICANDO EL OBJETO DE LA LICITACIÓN, EL NUMERO DE LA LICITACIÓN Y LA DEPENDENCIA CONVOCANTE. (EL NO PRESENTAR LA CARPETA EN LA FORMA Y TÉRMINOS SEÑALADOS SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
  35. EL LICITANTE DEBERÁ ANEXAR EN SU PROPUESTA TÉCNICA, UNA MEMORIA USB O UN CD CON SU PROPUESTA ESCANEADA; SE RECOMIENDA QUE PARA TAL FIN ESCANEO BLANCO Y NEGRO EN FORMATO PDF SEPARANDO LOS ARCHIVOS SEGÚN PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA. (EL NO PRESENTARLA NO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN)

**3.3 PROPUESTA ECONÓMICA**

EL SOBRE DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, DEBERÁ DE CONTENER SIN EXCEPCIÓN LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

1. RESUMEN DE COTIZACIONES, SEGÚN **ANEXO 5** DE LAS PRESENTES BASES
2. CÉDULA DE PROPUESTA ECONÓMICA, SEGÚN ANEXO 6 DE LAS PRESENTES BASES, UTILIZANDO INVARIABLEMENTE UNA HOJA POR CADA PARTIDA UNICA OFERTADA.
3. PRESENTAR EN LA CARPETA DE LA PROPUESTA ECONÓMICA EL CHEQUE CRUZADO O FIANZA A FAVOR DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN MEXICANA DEBIDAMENTE AUTORIZADA, POR UN IMPORTE MÍNIMO DEL 30% DEL MONTO DE LA OFERTA ECONÓMICA SIN INCLUIR I.V.A., MEDIANTE LA CUAL GARANTICE EL SOSTENIMIENTO DE SU OFERTA ECONÓMICA.

…

1. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR SU PROPUESTA ECONÓMICA EN UNA CARPETA QUE CONTENGA TRES ARILLOS, UTILIZANDO PORTADAS Y SEPARADORES PARA CADA UNO DE LOS PUNTOS A CUMPLIMENTAR EN LAS PRESENTES BASES, FIRMANDO EL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE Y SELLANDO CADA UNA DE LAS HOJAS QUE CONTENGA DICHA CARPETA., ASÍ MISMO, DEBERÁ CONTAR CON UNA PORTADA PRINCIPAL, DICHA CARPETA ESPECIFICANDO EL OBJETO DE LA LICITACIÓN, EL NÚMERO DE LA LICITACIÓN Y LA DEPENDENCIA CONVOCANTE.

LA FALTA DE PRESENTACIÓN DE CADA UNO DE LOS INCISOS SEÑALADOS CON ANTELACIÓN EN EL PRESENTE INSTRUMENTO, AFECTAN LA SOLVENCIA DE LA PROPUESTA, POR LO QUE OMITIR ALGÚN INCISO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.

LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS EN LOS PUNTOS 3.2 Y 3.3 DEBERÁN ESTAR FIRMADOS AUTÓGRAFAMENTE Y DEBIDAMENTE SELLADOS DONDE SE SOLICITE POR LA PERSONA QUE CUENTE CON EL PODER PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN Y/O DOMINIO O PODER ESPECIAL PARA ACTOS CONCURSALES.

**4. VISITA A INSTALACIONES**

LA CONVOCANTE SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES, A FIN DE VERIFICAR QUE CUENTEN CON LA INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDAD PARA DAR CUMPLIMIENTO EN TIEMPO Y FORMA.

ASIMISMO, PODRÁ DESIGNAR UN PERITO QUE EVALUÉ Y DICTAMINÉ RESPECTO A LA CALIDAD DE LOS BIENES O SERVICIOS OFERTADOS, ASÍ COMO SUS COSTOS DE PRODUCCIÓN, O BIEN EN RELACIÓN A LOS PRECIOS ESTABLECIDOS EN EL MERCADO NACIONAL.

**5. DESARROLLO DE LOS EVENTOS DE ESTA LICITACIÓN.**

LOS EVENTOS DE ESTA LICITACIÓN SERÁN PRESIDIDOS POR EL COORDINADOR(A) ADMINISTRATIVO (A) DEL SEDIF O ALGÚN REPRESENTANTE, EL CUAL TENDRÁ CARGO MÍNIMO DE ENCARGADO DE ÁREA, QUIEN SERÁ ASISTIDO POR LOS REPRESENTANTES DE LAS ÁREAS TÉCNICAS REQUIRENTES Y POR LOS LICITANTES QUIENES FIRMARÁN EL REGISTRO PARA PARTICIPAR EN EL EVENTO DE LICITACIÓN.

**5.1** **JUNTA DE ACLARACIONES.**

EN FECHA, HORA Y LUGAR ESTABLECIDO EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DE PROCEDIMIENTO PARA ESTE ACTO,. SE DARÁ INICIO CON EL REGISTRO Y LECTURA DE LAS PREGUNTAS RECIBIDAS **24 HORAS ANTES DE LA JUNTA DE ACLARACIONES,** LO QUE SE HARÁ CONSTAR EN EL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES, EN LA CUAL, SE DARÁ RESPUESTA A LAS PREGUNTAS QUE HUBIEREN SIDO RECIBIDAS EN TIEMPO Y FORMA.

EL LICITANTE PODRÁ OPTAR POR ASISTIR O NO A LA JUNTA DE ACLARACIONES, SIN EMBARGO, ES SU RESPONSABILIDAD SOLICITAR A LA CONVOCANTE COPIA DEL ACTA RESPECTIVA, TODA VEZ QUE LOS ACUERDOS DERIVADOS DE LA MISMA SON OBLIGATORIOS Y FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LAS PRESENTES BASES, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 8 INCISO C) DEL ACUERDO ADMINISTRATIVO.

LOS LICITANTES DEBERÁN PLANTEAR POR ESCRITO LAS DUDAS O PREGUNTAS QUE TENGAN RESPECTO A ESTE DOCUMENTO, LAS CUALES SERÁN RECIBIDAS EN EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, UBICADA EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NUM 102, LA ENCANTADA, ZACATECAS, ZAC., O MEDIOS DE COMUNICACIÓN ELECTRÓNICA AL CORREO ELECTRÓNICO LICITACIONES.SEDIF@GMAIL.COM, FAVOR DE PRESENTARLAS PREFERENTEMENTE EN MEDIOS DE ALMACENAMIENTO (MEMORIA USB, CD, ETC.). EN FORMATO WORD. UTILIZANDO **EL ANEXO 10** DE LAS PRESENTES BASES

NO SE DARÁ RESPUESTA A LAS PREGUNTAS CUYA LEGIBILIDAD O REDACCIÓN NO SE PRESENTEN DE MANERA CLARA Y PRECISA, EXCEPTO SI EN EL ACTO LOS LICITANTES ACLARAN SUS CUESTIONAMIENTOS.

LA CONVOCANTE ÚNICAMENTE DARÁ RESPUESTA A LAS PREGUNTAS DE LOS LICITANTES QUE HUBIEREN ADQUIRIDO EN TIEMPO Y FORMA LAS BASES DE LA LICITACIÓN, LO QUE DEBERÁN ACREDITAR CON LA COPIA DEL COMPROBANTE DE PAGO, Y PARA SU PRESENTACIÓN:

SI LOS LICITANTES ENVÍAN LAS PREGUNTAS POR CORREO ELECTRÓNICO, DEBERÁN REMITIR SU COMPROBANTE DE PAGO A TRAVÉS DE LICITACIONES.SEDIF@GMAIL.COM SIENDO RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES CONFIRMAR QUE EL DOCUMENTO SE HUBIERE RECIBIDO EN TIEMPO Y FORMA.

NOTA: EN CASO DE ASÍ REQUERIRLO Y DE ACUERDO AL DESARROLLO DEL EVENTO, LA CONVOCANTE SE RESERVA EL DERECHO DE DIFERIR EL ACTO DE LA JUNTA DE ACLARACIONES O EN SU CASO DE PROGRAMAR UNA ULTERIOR O ULTERIORES JUNTAS DE ACLARACIONES QUE ESTIME PERTINENTES, CONTANDO CON UN PLAZO NO MAYOR DE CINCO DÍAS HÁBILES PARA TAL FINALIDAD, LO ANTERIOR CON EL PROPÓSITO DE VERIFICAR CUESTIONES TÉCNICAS Y/O ADMINISTRATIVAS.

**5.2**  **ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS**

EN FECHA, HORA Y LUGAR ESTABLECIDO EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DE PROCEDIMIENTO PARA ESTE ACTO., SE CERRARA EL RECINTO DONDE SE LLEVARÁ A CABO EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, SE RECOMIENDA PRESENTARSE CON MEDIA HORA DE ANTICIPACIÓN AL ACTO PARA EL REGISTRO DE LOS LICITANTES.

EN ESTA ETAPA, SE RECIBIRÁN LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS EN DOS SOBRES SEPARADOS Y SE PROCEDERÁ INICIALMENTE A LA APERTURA DEL SOBRE QUE CONTIENE LAS CARPETAS CON LAS PROPUESTAS TÉCNICAS REVISANDO LA EXISTENCIA DE LA DOCUMENTACIÓN DE FORMA CUANTITATIVA, LO CUAL SE HARÁ CONSTAR EN ACTA A EFECTO DE ASENTAR LOS NOMBRES DE LOS LICITANTES QUE FUERON ACEPTADOS PARA SU REVISIÓN DETALLADA, ASÍ COMO EL DE LOS QUE HUBIEREN SIDO DESCALIFICADOS.

ACTO SEGUIDO, SE PROCEDERÁ A LA APERTURA DEL SOBRE QUE CONTIENE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LOS LICITANTES CUYAS PROPUESTAS TÉCNICAS FUERON ACEPTADAS PARA REVISIÓN DETALLADA.

EN ESTA SEGUNDA ETAPA, DE IGUAL MANERA SE VERIFICARÁ DE FORMA CUANTITATIVA, EL CONTENIDO DE LAS OFERTAS ECONÓMICAS DANDO LECTURA A LOS MONTOS PROPUESTOS POR CADA EMPRESA, POSTERIORMENTE LOS PRESENTES RUBRICARAN LAS OFERTAS TÉCNICAS DE LOS LICITANTES CUYAS PROPUESTAS FUERON ACEPTADAS PARA REVISIÓN DETALLADA, LAS OFERTAS ECONÓMICAS, EL ACTA RESPECTIVA Y EN SU CASO EL CUADRO COMPARATIVO DE OFERTAS ECONÓMICAS, HACIENDO CONSTAR EL NOMBRE DE LOS LICITANTES QUE FUERON ACEPTADOS PARA SU REVISIÓN DETALLADA, ASÍ COMO EL DE LOS QUE HUBIEREN SIDO DESCALIFICADOS.

POSTERIOR A ESTE ACTO, LA CONVOCANTE PROCEDERÁ A LA REVISIÓN DETALLADA DE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA, Y DERIVADO DE ELLO, EMITIRÁ EL DICTAMEN TÉCNICO-ECONÓMICO EN EL CUAL SE HARÁ CONSTAR EL NOMBRE DE LOS LICITANTES QUE HUBIEREN SIDO ACEPTADOS PASANDO A LA SIGUIENTE ETAPA DE LA LICITACIÓN.

ASÍ MISMO SE HARÁ CONSTAR EL NOMBRE DE LOS LICITANTES CUYAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y/O ECONÓMICAS HUBIEREN SIDO DESECHADAS DE LA LICITACIÓN.

**5.3 ACTO DE FALLO**

EL ACTO DE FALLO DE LA LICITACIÓN, SE LLEVARÁ A CABO EN LOS TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

EN FECHA, HORA Y LUGAR ESTABLECIDO EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DE PROCEDIMIENTO PARA ESTE ACTO, DANDO INICIO CON LA LECTURA AL ACTA DE FALLO DE LA LICITACIÓN.

LOS LICITANTES CUYAS PROPUESTAS HAYAN SIDO DESECHADAS, SERÁN NOTIFICADOS EN EL PROPIO ACTO DE FALLO.

LA CONVOCANTE SE RESERVA EL DERECHO DE QUE UNA VEZ EMITIDO EL FALLO PODRÁ DAR POR CANCELADA O ANULADA LA COMPRA O PEDIDO, POR CAUSAS DESLEALES IMPUTABLES AL LICITANTE ADJUDICADO, TODA VEZ QUE LOS DOCUMENTOS SE PRESENTAN **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** Y AUN ASÍ LA INFORMACIÓN SEA FALSA.

**5.4** **DE LA NOTIFICACIÓN DE LAS ACTAS DE JUNTA DE ACLARACIONES, PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y FALLO DE LA LICITACIÓN.**

EL CONTENIDO DE DICHAS ACTAS PODRÁ SER CONSULTADAS EN:

* INTERNET, A TRAVÉS DE LA PÁGINA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE ZACATECAS, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA HTTP://FUNCIÓNPÚBLICA.ZACATECAS.GOB.MX
* EN EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, UBICADO EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102, LA ENCANTADA, ZACATECAS, ZAC.

SIENDO EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES ACUDIR A ENTERARSE DE SU CONTENIDO Y OBTENER COPIA DE LA MISMA, EN UN HORARIO COMPRENDIDO DE LAS 09:00 A LAS 15:00 HORAS, EN EL ENTENDIDO DE QUE ESTE PROCEDIMIENTO SUSTITUYE EL DE NOTIFICACIÓN PERSONAL

**6. CRITERIOS QUE SE APLICARAN PARA EVALUAR LAS PROPUESTAS**

LA CONVOCANTE Y LA DEPENDENCIA SOLICITANTE, PARA EVALUAR LAS PROPUESTAS, SE BASARÁN EN LA INFORMACIÓN DOCUMENTAL PRESENTADA POR LOS LICITANTES CONFORME A LOS SOLICITADO EN LAS PRESENTES BASES, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LA LEY ESTATAL, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

QUE LOS SOBRES DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, CONTENGAN LOS DOCUMENTOS, INFORMACIÓN Y REQUISITOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES Y ACUERDOS DERIVADOS DEL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

QUE LAS PROPUESTAS CUMPLAN CON LOS REQUISITOS LEGALES, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS, SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES Y ACUERDOS DERIVADOS DEL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

QUE EL LICITANTE CUMPLA CON LAS CONDICIONES EN CUANTO A GARANTÍA Y TIEMPO DE ENTREGA Y EN SU CASO, INSTALACIÓN Y CAPACITACIÓN SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES.

**6.1 EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTA TÉCNICAS Y ECONÓMICAS**

LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS RECIBIDAS SE EFECTUARÁ CON EL MÉTODO BINARIO, COMPARANDO LAS CONDICIONES LEGALES, ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, QUE GARANTICEN LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LAS PRESENTES BASES**.** SI RESULTARE QUE DOS O MÁS PROPOSICIONES SON SOLVENTES POR CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS, EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL PRECIO MÁS BAJO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 81 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

LA EVALUACIÓN SE REALIZARÁ COMPARANDO ENTRE SÍ, EN FORMA EQUIVALENTE, TODAS LAS CONDICIONES OFRECIDAS EXPLÍCITAMENTE POR LOS LICITANTES.

PARA EFECTOS DE LA EVALUACIÓN, SE TOMARÁN EN CONSIDERACIÓN LOS CRITERIOS SIGUIENTES:

SE VERIFICARÁ QUE INCLUYAN LA INFORMACIÓN, LOS DOCUMENTOS Y LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN EL PUNTO 3.2 Y 3.3 DE ESTAS BASES

SE VERIFICARÁ DOCUMENTALMENTE QUE LOS BIENES OFERTADOS, CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS SOLICITADOS EN EL ANEXO 1 DE ESTAS BASES, ASÍ COMO CON AQUELLOS QUE RESULTEN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

EN GENERAL, EL CUMPLIMIENTO DE LAS PROPUESTAS CONFORME A LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES LA EVALUACIÓN SE HARÁ CONFORME A LO SEÑALADO EN LA DESCRIPCIÓN PARA CADA PARTIDA UNICA(S) DEL ANEXO 1 DE LAS PRESENTES BASES.

SE VERIFICARÁ LA CONGRUENCIA DE LOS DOCUMENTOS QUE PRESENTEN LOS LICITANTES CON LOS BIENES OFERTADOS.

EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES ECONÓMICAS:

SE VERIFICARÁ QUE LAS MISMAS CUMPLAN CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN ESTAS BASES, EN EL CASO DE QUE LAS PROPOSICIONES ECONÓMICAS PRESENTAREN ERRORES DE CÁLCULO, SÓLO HABRÁ LUGAR A SU RECTIFICACIÓN POR PARTE DE LA CONVOCANTE, PREVALECIENDO LOS PRECIOS UNITARIOS SEÑALADOS POR EL LICITANTE, EN CASO DE DISCREPANCIA ENTRE LAS CANTIDADES ESCRITAS CON LETRA Y CON NÚMERO, PREVALECERÁ LA CANTIDAD CON LETRA, POR LO QUE DE PRESENTARSE ERRORES EN LAS CANTIDADES O VOLÚMENES SOLICITADOS, ÉSTOS PODRÁN CORREGIRSE.

LAS CORRECCIONES SE HARÁN CONSTAR EN EL DICTAMEN A QUE SE REFIERE EL PUNTO 5.3 DE ESTAS BASES. SI EL LICITANTE NO ACEPTA LA CORRECCIÓN DE LA PROPUESTA, ÉSTA SE DESECHARÁ, O SÓLO LA(S) PARTIDA UNICA(S) QUE SEAN AFECTADAS POR EL ERROR.

**7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA**

**7.1 PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA**

EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ ENTREGAR LOS BIENES SEGÚN LOS PLAZOS Y HORARIOS, ASÍ COMO EL LUGAR INDICADO EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN.

**7.2 CONDICIONES DE ENTREGA**

ES RESPONSABILIDAD DEL (LOS) LICITANTE (S) GANADOR (ES) REALIZAR LA ENTREGA EN LOS LUGARES INDICADOS EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN.

ES RESPONSABILIDAD DEL LICITANTE GANADOR, PROTEGER Y RESGUARDAR LOS BIENES, TOMANDO EN CUENTA LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD NECESARIAS QUE GARANTICEN LA ADECUADA EJECUCIÓN.

CABE RESALTAR QUE MIENTRAS NO SE CUMPLA CON LAS CONDICIONES DE ENTREGA ESTABLECIDAS EN LAS PRESENTES BASES, LA DEPENDENCIA SOLICITANTE NO DARÁ POR RECIBIDOS Y ACEPTADOS LOS BIENES.

LOS BIENES QUE SE ENTREGUEN DEBERÁN APEGARSE ESTRICTAMENTE A LAS ESPECIFICACIONES, DESCRIPCIONES, PRESENTACIONES Y DE MÁS CARACTERÍSTICAS QUE SE INDICAN EN EL ANEXO 1 Y ACUERDOS DERIVADOS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

LA CONVOCANTE, A TRAVÉS DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE, PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE CALIDAD DE LOS BIENES AL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO.

**8. ASPECTOS ECONÓMICOS**

**8.1 CONDICIONES DE PRECIO**

A) LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR SUS PROPUESTAS ECONÓMICAS EXCLUSIVAMENTE EN MONEDA NACIONAL, A DOS DECIMALES, DE ACUERDO CON LA LEY MONETARIA EN VIGOR

B) LOS PRECIOS DEBERÁN SER FIJOS E INCONDICIONADOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

C) SE COTIZARÁ POR PRECIO UNITARIO

D) SUBTOTAL POR LA PARTIDA UNICA ÚNICA

E) PRECIO TOTAL DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS QUE OFERTEN OBJETO DE ESTA LICITACIÓN

F) NO SE ACEPTARÁN PROPUESTAS CON ESCALACION DE PRECIOS

**8.2 CONDICIONES DE PAGO**

EL PAGO DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO SE REALIZARÁ EN UN PLAZO NO MAYOR DE VEINTE DÍAS HÁBILES, POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA RESPECTIVA Y DE LA ENTREGA TOTAL DE LOS BIENES Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS, EN CASO DE INCURRIR EN INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE DICHA DOCUMENTACIÓN COMPROBATORIA, SE PROCEDERÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO 20 DE LAS PRESENTES BASES

POSTERIORMENTE, EL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR, DEBERÁ ENTREGAR LA(S) FACTURA(S) RESPECTIVA(S) DEBIDAMENTE SELLADAS Y FIRMADAS, EN EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, UBICADA EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA 102, LA ENCANTADA, ZACATECAS., ZAC.

POSTERIOR A LA ENTREGA DE LAS FACTURAS, EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, NO RECONOCERÁ ADEUDOS DE SURTIMIENTOS ANTERIORES.

LAS FACTURAS DEBERÁN SER EXPEDIDAS SIN ABREVIATURAS A NOMBRE DE:

SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DOMICILIO: AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102 LA ENCANTADA.

CIUDAD: ZACATECAS, ZACATECAS, C.P. 98088

R.F.C. SDI 770704 BB2

DEBIENDO PRESENTAR LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

A. ORIGINAL Y COPIA DE LA FACTURA QUE REÚNA LOS REQUISITOS FISCALES RESPECTIVOS, EN LA QUE SE INDIQUE LOS BIENES ENTREGADOS, EL NÚMERO DE CONTRATO Y EL NÚMERO DE FIANZA, QUE AMPARAN DICHOS BIENES, SELLADA POR EL ÁREA SOLICITANTE.

B. ORIGINAL DEL ACTA DE ENTREGA-RECEPCIÓN DE LOS BIENES.

C. EN SU CASO, ORIGINAL DE NOTA DE CRÉDITO QUE SE OTORGUE.

D. EN CASO DE REQUERIR EL PAGO VIA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA, SE DEBERÁ PRESENTAR DEBIDAMENTE REQUISITADO EL **ANEXO 18.**

**NOTA: EL PAGO DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO, ESTARÁ CONDICIONADO, A LA FIRMA DEL CONTRATO, ENTREGA DE LA FIANZA Y ENTREGA TOTAL DE LOS BIENES A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE.**

**NOTA: LAS FACTURAS DEBERÁN DE INDICAR EL NO. DE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.**

**8.3 IMPUESTOS Y DERECHOS**

LOS IMPUESTOS Y DERECHOS QUE PROCEDAN CON MOTIVO DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SERÁN PAGADOS POR EL PROVEEDOR CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES EN LA MATERIA.

LA DEPENDENCIA SOLICITANTE ÚNICAMENTE PAGARA EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES EN LA MATERIA

**8.4 PATENTES Y MARCAS**

EL LICITANTE GANADOR, ASUMIRÁ LA RESPONSABILIDAD TOTAL SI INFRINGE DERECHOS DE TERCEROS SOBRE PATENTES Y MARCAS, QUEDANDO EL SEDIF LIBERADO DE TODA RESPONSABILIDAD DE CARÁCTER CIVIL, PENAL, FISCAL O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE

**8.5 MONEDA QUE DEBERÁ UTILIZARSE**

EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR SU OFERTA ECONÓMICA, EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS).

**8.6 ANTICIPOS**

NO SE OTORGAN ANTICIPOS

ESTE PUNTO SE DETALLA EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO Y DEPENDERÁ DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE SU APLICACIÓN Y PORCENTAJE

**9. ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO**

**9.1 ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO**

EL (LOS) CONTRATO(S) SE ADJUDICARÁ(N) EN TÉRMINOS DE LO QUE MARCA LA LEY ESTATAL.

LOS CONTRATOS SERÁN ADJUDICADOS AL O LOS LICITANTES QUE REÚNAN LAS MEJORES CONDICIONES LEGALES, TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y QUE GARANTICEN SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS.

EN CASO DE EMPATE EN EL PRECIO DE DOS O MÁS OFERTAS, EL SEDIF ADJUDICARÀ EL CONTRATO AL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR DEL SORTEO MANUAL POR INSACULACIÒN QUE SERÁ CELEBRADO EN EL PROPIO ACTO DE FALLO, EL CUAL CONSISTIRÁ EN LA PARTICIPACIÓN DE UN BOLETO POR CADA PROPUESTA QUE RESULTE EMPATADA Y DEPOSITADOS EN UNA URNA DE LA QUE SE EXTRAERÁ EL BOLETO DEL LICITANTE GANADOR.

EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ POR LA PARTIDA UNICA, DEBIENDO COTIZARLA DE MANERA SEPARADA., SIN EMBARGO, NO ES OBLIGACIÓN QUE EL LICITANTE COTICE TODAS LAS PARTIDA UNICAS (SALVO EN LOS CASOS SEÑALADOS), SIENDO SU RESPONSABILIDAD PARTICIPAR ÚNICAMENTE EN LA (S) PARTIDA UNICA (S) EN LA (S) CUAL (ES) PUEDA CUMPLIR EN TIEMPO Y FORMA

EL MODELO DEL CONTRATO QUE SERÁ EMPLEADO PARA FORMALIZAR LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SE HACE DEL CONOCIMIENTO DE LOS LICITANTES EN EL ANEXO 12, EN EL ENTENDIDO DE QUE SU CONTENIDO SERÁ ADECUADO, EN LO CONDUCENTE, CON MOTIVO DE LO DETERMINADO EN LA (S) JUNTA (S) DE ACLARACIONES Y LO OFERTADO EN LAS PROPUESTAS DEL LICITANTE AL QUE, EN SU CASO, LE SEA ADJUDICADO DICHO INSTRUMENTO JURÍDICO.

EN CASO DE DISCREPANCIA, EN EL CONTENIDO DEL CONTRATO EN RELACIÓN CON EL DE LAS BASES DE LICITACIÓN, PREVALECERÁ LO ESTIPULADO EN EL CUERPO GENERAL DE LAS BASES, ASÍ COMO EL RESULTADO DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

LA CONVOCANTE, A TRAVÉS DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE, PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE CALIDAD DE LOS BIENES AL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO.

**9.2 ACREDITACIÓN DE LOS LICITANTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS.**

PARA FIRMAR EL CONTRATO, EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DEBERÁ PRESENTAR COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE PARA ARCHIVO, DE LA ESCRITURA PÚBLICA, POR LA QUE OTORGUEN PODER PARA LOS ACTOS DE ADMINISTRACIÓN Y/O DOMINIO, Y PRESENTAR IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE.

**9.3 FIRMA DEL CONTRATO**

EL(LOS) REPRESENTANTE(S) LEGAL(ES) DEL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES), DEBERÁ(N) PASAR A LAS OFICINAS DEL DESPACHO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, UBICADA EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102 LA ENCANTADA, ZACATECAS, ZAC C.P. 98088; A SUSCRIBIR EL CONTRATO RESPECTIVO DENTRO DE LOS 6 DÍAS HÁBILES POSTERIORES AL FALLO DE LA LICITACIÓN, EN LOS TÉRMINOS PREVISTOS EN EL ARTÍCULO 104 FRACCIÒN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

DE NO COMPARECER EN ESTA FECHA, LA CONVOCANTE PROCEDERÁ A NOTIFICAR LA CANCELACIÓN DEL PEDIDO, POSTERIORMENTE ASIGNARA EL CONTRATO AL LICITANTE QUE HUBIERE PRESENTADO LA SEGUNDA POSTURA SOLVENTE MÁS BAJA EN PRECIO, EN LOS TÉRMINOS DE LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 42 PÁRRAFO SEGUNDO DE LA PROPIA LEY ESTATAL.

**PREVIO A LA FIRMA DEL CONTRATO, EL (LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) DEBERÁ(N) PRESENTAR EN LAS OFICINAS DE LA DIRECCIÓN JURÍDICA DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, UBICADA EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102 LA ENCANTADA, ZACATECAS, ZAC., C.P. 98088, LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:**

1. ORIGINAL Y COPIA DE LA CEDULA DEL PADRÓN DE PROVEEDORES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS, VIGENTE.
2. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA DEL ACTA CONSTITUTIVA DE LA PERSONA MORAL Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO, ASÍ COMO COPIA DEL R.F.C.
3. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA DEL DOCUMENTO OTORGADO ANTE LA FE DE NOTARIO PÚBLICO, MEDIANTE EL CUAL SE ACREDITE LA PERSONALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL Y COPIA SIMPLE PARA SU DEBIDO COTEJO.
4. IDENTIFICACIÓN OFICIAL CON FOTOGRAFÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL (COPIA POR AMBOS LADOS).
5. ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL COMPROBANTE DE DOMICILIO FISCAL.

*AVISO:*

DURANTE LA VIGENCIA DE LOS CONTRATOS, EL ÁREA SOLICITANTE EVALUARÁ EL DESEMPEÑO DE LOS PROVEEDORES, MIDIENDO SU NIVEL DE CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA OPORTUNA DE LOS BIENES, DICHA INFORMACIÓN SE HARÁ DEL CONOCIMIENTO DE LOS MISMOS.

EL ÁREA SOLICITANTE PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE CALIDAD DE LOS BIENES AL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO

ASÍ MISMO, EL ÁREA SOLICITANTE PODRÁ VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS BIENES, POR CONDUCTO DE LA INSTANCIA QUE ESTA DETERMINE, A PARTIR DE LA ADJUDICACIÓN Y DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO. (LOS GASTOS QUE SE GENEREN POR ESTE CONCEPTO, CORRERÁN A CARGO DEL LICITANTE GANADOR).

**9.4 DE LA AMPLIACIÓN DEL CONTRATO**

EL CONTRATO QUE DERIVE DE LA PRESENTE LICITACIÓN, PODRÁ SER AMPLIADO EN LOS TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 110 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

**9.5 CASOS EN LOS QUE SE PODRÁ OTORGAR PRORROGAS**

LAS PRÓRROGAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, SE OTORGARÁN DE CONFORMIDAD A LO ESTIPULADO EN LOS ARTÍCULOS 117 Y 118 DE LA LEY.

**10. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES Y FALTA DE CALIDAD DE LOS BIENES**

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN III Y 49 FRACCIÓN I, II Y IV, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS, EL (LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) DEBERÁ(N) OTORGAR LA GARANTÍA POR UN 30% DEL TOTAL, RELATIVA AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES Y FALTA DE CALIDAD DE LOS BIENES.

EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) DEBERÁ(N) ENTREGAR LA GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DENTRO DE LOS CINCO DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FIRMA DE DICHO INSTRUMENTO LEGAL EN LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, UBICADA EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102 LA ENCANTADA, ZACATECAS, ZAC.

FORMATO DE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y LA CALIDAD DE LOS BIENES.

ANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

PARA: GARANTIZAR A NOMBRE DE (RAZÓN O DENOMINACIÓN SOCIAL DEL LICITANTE REPRESENTADO POR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_CON DOMICILIO EN CON R.F.C.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, HASTA POR EXPRESADA CANTIDAD DE $ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (INCLUYE EL I.V.A.).

ESTA FIANZA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO NO. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ASÍ COMO LA CALIDAD DE LOS BIENES CONTRA VICIOS OCULTOS, DERIVADO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NO. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE FECHA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CELEBRADA POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA REFERENTE A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ AL EFECTO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PAGARÁ EN TÉRMINOS DE LA LEY EN EL CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE.

LA COMPAÑÍA AFIANZADORA EXPRESAMENTE DECLARA: QUE LA FIANZA SE OTORGA ATENDIENDO A TODAS Y CADA UNA DE LAS ESTIPULACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO DE REFERENCIA. EN EL CASO DE QUE SE PRORROGUE EL PLAZO ESTABLECIDO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES O LA TERMINACIÓN DE LOS TRABAJOS A QUE SE REFIERE LA PÓLIZA DE FIANZA O EXISTA ESPERA, SU VIGENCIA QUEDARÁ AUTOMÁTICAMENTE PRORROGADA EN CONCORDANCIA CON LA PRORROGA O ESPERA OTORGADA. LA FIANZA GARANTIZA LA ENTREGA DE LOS BIENES DE REFERENCIA, ASÍ COMO LA CALIDAD DE LOS BIENES CONTRA VICIOS OCULTOS Y RESPONSABILIDAD CIVIL POR DAÑOS A LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA UNIPRODES, LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE EXPRESAMENTE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 95 Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZA A VIGOR. ESTA FIANZA NO PODRÁ SER CANCELADA SIN AUTORIZACIÓN EXPRESA Y POR ESCRITO DEL TITULAR DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

**10.1 DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA**

EL SEDIF DARÁ AL PROVEEDOR SU AUTORIZACIÓN POR ESCRITO, PARA QUE ESTE PUEDA CANCELAR LA FIANZA CORRESPONDIENTE A LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, O EN SU CASO DEVOLVERÁ EL CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA QUE SE HAYA PRESENTADO COMO GARANTÍA, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO EN EL MOMENTO QUE DEMUESTRE PLENAMENTE HABER CUMPLIDO CON LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO.

**11. DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES**

**11.1 MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES**

SE DESCALIFICARA A LOS LICITANTES QUE INCURRAN EN UNA O VARIAS DE LAS SIGUIENTES SITUACIONES

* 1. QUE NO CUMPLAN CON CUALQUIERA DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN ESTAS BASES QUE AFECTEN LA SOLVENCIA DE LA PROPUESTA O LOS QUE SE DERIVEN DEL ACTO DE ACLARACIÓN DEL CONTENIDO DE LAS BASES
  2. CUANDO SE COMPRUEBE QUE TIENE ACUERDO CON OTROS LICITANTES PARA ELEVAR PRECIO DE LOS BIENES SOLICITADOS O CUALQUIER OTRO ACUERDO QUE TENGA COMO FIN OBTENER COMO VENTAJA SOBRE LOS DEMÁS
  3. CUANDO PRESENTEN LAS PROPUESTAS CON ESCALACION DE PRECIOS
  4. CUANDO PRESENTEN LA PROPOSICIÓN ECONÓMICA EN MONEDA EXTRANJERA
  5. CUANDO PRESENTEN PROPUESTAS EN IDIOMA DIFERENTE AL ESPAÑOL
  6. CUANDO PRESENTEN DOCUMENTOS ALTERADOS
  7. CUANDO SE COMPRUEBE QUE EL LICITANTE NO CUENTA CON LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN O CON EL RESPALDO DEL FABRICANTE PARA GARANTIZAR LA ENTREGA DE LOS BIENES OFERTADOS
  8. CUANDO EN LOS DOCUMENTOS EN LOS QUE SE HAYA INDICADO ESTAMPAR LA LEYENDA “BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD” Y ESTA SEA OMITIDA EN EL DOCUMENTO CORRESPONDIENTE
  9. CUANDO INCURRA EN CUALQUIER VIOLACIÓN A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY ESTATAL, O A CUALQUIER ORDENAMIENTO LEGAL EN LA MATERIA
  10. CUANDO ALGUNO DE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN LAS PROPUESTAS CAREZCA DE LA FIRMA AUTÓGRAFA DEL REPRESENTANTE LEGAL O DE LA PERSONA CON PODER PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN Y/O DOMINIO O PODER ESPECIAL PARA ACTOS CONCURSALES
  11. CUANDO ALGÚN DOCUMENTO DE LOS EXIGIDOS NO COINCIDA CON LO OFERTADO, O SE PRESENTEN CON UNA RAZÓN SOCIAL DIFERENTE A LA DEL PROVEEDOR, SE OMITA EL NÚMERO DE LICITACIÓN O SE PRESENTE EQUIVOCADO, MODIFIQUE UN FORMATO ANEXO, SE INDIQUEN DATOS DIFERENTES EN UN MISMO DOCUMENTO GENERANDO CONTROVERSIA O EL DESTINATARIO SEA DIFERENTE, SE OMITA EL SELLO EN LA DOCUMENTACIÓN QUE SE SOLICITE Y QUE SE PRESENTEN EN ESTA LICITACIÓN.

(EL PRESENTAR UNA FECHA Y LUGAR EN SU DOCUMENTACIÓN DISTINTA AL ACTO DE APERTURA NO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN, SIN EMBARGO, ES UNA CUESTIÓN DE ORDEN Y CONSISTENCIA)

**11.2 DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES EN UNA O MÁS PARTIDA UNICAS EN PARTICULAR**

SE DESECHARÁN LAS PROPUESTAS TÉCNICA Y/O ECONÓMICAS CUANDO LOS LICITANTES INCURRAN EN ALGUNA DE LAS SIGUIENTES HIPÓTESIS EN CUALQUIERA DE LAS ETAPAS DE LA LICITACIÓN:

1. POR NO PRESENTAR SU PROPUESTA TÉCNICA Y/O ECONÓMICA, CUMPLIENDO CON LO REQUERIDO EN EL PUNTO 3 DE LAS PRESENTES BASES “FORMA DE PRESENTAR LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS”.
2. CUANDO OMITAN INCLUIR EN ALGUNO DE LOS SOBRES DE SU PROPUESTA TÉCNICA Y/O ECONÓMICA, ALGUNO DE LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS EN LOS PUNTOS 3.2 Y 3.3 DE LAS PRESENTES BASES, Y ACUERDOS DERIVADOS DEL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.
3. POR OMITIR LA FIRMA Y/O SELLO DONDE SE SOLICITE EN LOS DOCUMENTOS EN QUE SE INDIQUE OBLIGATORIA
4. CUANDO LA OFERTA ECONÓMICA TENGA UN COSTO DESPROPORCIONADO CON RESPECTO AL COSTO DE PRODUCCIÓN O LOS ESTABLECIDOS EN EL MERCADO NACIONAL.
5. CUANDO LA INFORMACIÓN PRESENTADA EN LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN SU PROPUESTA TÉCNICA Y/O ECONÓMICA, NO CUMPLA CON LO REQUERIDO EN LAS PRESENTES BASES Y ACUERDOS DERIVADOS DEL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES, O BIEN, EXISTA ALGUNA INCONGRUENCIA, O SE ADVIERTA ALGUNA IRREGULARIDAD.
6. SE DESCALIFICARA DE LA LICITACIÓN A LAS EMPRESAS PARTICIPANTES QUE SE ENCUENTREN VINCULADAS ENTRE SI, POR ALGÚN SOCIO O ASOCIADO EN COMÚN.
7. POR ACTOS REALIZADOS QUE CONTRAVENGAN LO DISPUESTO POR LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS, ASÍ COMO LO ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES.
8. CUANDO LA INFORMACIÓN DE SU OFERTA TÉCNICA Y/O ECONÓMICA, NO CUMPLA CON LO REQUERIDO EN EL **ANEXO 1** DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN Y ACUERDOS DERIVADOS DEL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.
9. CUANDO LA INFORMACIÓN PRESENTADA EN LOS DOCUMENTOS DE SU PROPUESTA TÉCNICA Y/O ECONÓMICA, RESULTE FALSA Y/O ALTERADA.
10. CUANDO LA OFERTA ECONÓMICA REBASE EL TECHO PRESUPUESTAL AUTORIZADO PARA LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES.
11. AQUELLAS PROPUESTAS EN CUYA (S) PARTIDA UNICA(S) SE OFERTE UNA CANTIDAD DE BIENES MENOR O MAYOR A LA SOLICITADA EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN
12. CUANDO SE PRESENTE UNA PROPUESTA DE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN QUE NO CORRESPONDA JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LAS ESPECIFICACIONES CON LAS QUE FUE SOLICITADAS EN LAS BASES Y SUS ANEXOS ASÍ COMO LOS ACUERDOS DERIVADOS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES
13. CUANDO SE COMPRUEBE QUE TIENE ACUERDO CON OTROS LICITANTES PARA ELEVAR EL COSTO DE LOS BIENES SOLICITADOS O BIEN CUALQUIER OTRO ACUERDO QUE TENGA COMO FIN OBTENER UNA VENTAJA SOBRE LOS DEMÁS LICITANTES
14. CUANDO NO EXISTA CONGRUENCIA ENTRE LOS CATÁLOGOS, INSTRUCTIVOS Y DE MÁS DOCUMENTACIÓN QUE SOPORTE SU PROPUESTA QUE PRESENTEN LOS LICITANTES CON LO OFERTADO EN EL ANEXO 6 FORMATO DE OFERTA TÉCNICA
15. CUANDO EL LICITANTE NO OFERTE ALGUNA DE LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS
16. CUANDO NO EXISTA CORRESPONDENCIA DE MARCA Y/O MODELO ENTRE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS POR EL LICITANTE Y LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN EL PUNTO 3.2 Y 3.3 DE LAS PRESENTES BASES
17. SE DESECHARÁ AQUELLA PROPUESTA QUE HAYA INCUMPLIDO EN ALGUNO DE LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN EL PUNTO 3 DE LAS BASES CUYO CUMPLIMIENTO SE DEFINIÓ COMO OBLIGATORIO POR AFECTAR DIRECTAMENTE LA SOLVENCIA DE LAS PROPUESTAS
18. CUANDO NO SE PRESENTEN COMPLETAS LAS MUESTRAS SOLICITADAS
19. CUANDO LA (S) MUESTRA (S) PRESENTADA (S) NO CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CALIDAD O REQUISITOS SOLICITADOS EN LAS BASES Y ACUERDOS DERIVADOS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.
20. POR NO PRESENTAR EN TIEMPO Y FORMA DE MANERA COMPLETA LAS MUESTRAS FÍSICAS.

**12. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA LICITACIÓN**

A) CUANDO SE PRESENTEN CASOS FORTUITOS O DE FUERZA MAYOR QUE HAGAN NECESARIA LA SUSPENSIÓN

B) CUANDO LO DETERMINE LA SFP MEDIANTE RESOLUCIÓN

PARA EFECTOS DE LO ANTERIOR SE AVISARÁ POR ESCRITO A LOS INVOLUCRADOS Y SE ASENTARÁ DICHA CIRCUNSTANCIA EN EL ACTA CORRESPONDIENTE A LA ETAPA DONDE SE ORIGINE LA CAUSAL QUE LO MOTIVE.

SI DESAPARECEN LAS CAUSAS QUE MOTIVARON LA SUSPENSIÓN, O BIEN, CUANDO EL SEDIF RECIBA LA RESOLUCIÓN QUE AL EFECTO EMITA LA SFP, PREVIO AVISO A LOS INVOLUCRADOS, SE REANUDARA LA LICITACIÓN

**12.1 DIFERIMIENTO DE LOS ACTOS O DE LA LICITACIÓN**

LA CONVOCANTE PODRÁ DIFERIR EL(LOS) ACTO(S) DE LICITACIÓN, CUANDO EXISTAN CAUSAS IMPREVISIBLES AJENAS A SU VOLUNTAD.

LA CONVOCANTE PODRÁ DIFERIR EL(LOS) ACTO(S) DE LA LICITACIÓN, CUANDO NO SEA POSIBLE CELEBRARLOS EN EL LUGAR Y HORARIOS INDICADOS EN LAS BASES; PARA LO CUAL DESIGNARA NUEVA FECHA, HORA Y LUGAR, LO QUE HARÁ CONSTAR MEDIANTE OFICIO O BIEN EN ACTA CIRCUNSTANCIADA QUE SERÁ NOTIFICADA A LOS LICITANTES.

LA CONVOCANTE PODRÁ DIFERIR EL(LOS) ACTO(S) DE LA LICITACIÓN, CUANDO REQUIERA DE MAYOR TIEMPO PARA VERIFICAR CUESTIONES TÉCNICAS O ADMINISTRATIVAS ESTABLECIDAS EN LAS PRESENTES BASES, O BIEN PARA REALIZAR LA REVISIÓN DETALLADA DE LA DOCUMENTACIÓN QUE PRESENTEN LOS LICITANTES.

PARA EL CASO DE DIFERIMIENTO DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, SE HARÁ CONSTAR EN EL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES; Y PARA EL CASO DEL DIFERIMIENTO DEL ACTO DE FALLO, SE HARÁ CONSTAR EN ACTA CIRCUNSTANCIADA LEVANTADA PARA TAL EFECTO EN LA FECHA INICIALMENTE PROGRAMADA; SIENDO RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES VERIFICAR TALES CIRCUNSTANCIAS DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN EL PUNTO 5.4 DE LAS PRESENTES BASES.

**13. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN**

PODRÁ CANCELARSE LA LICITACIÓN EN LOS SIGUIENTES CASOS:

1. POR CASO FORTUITO O POR CAUSAS DE FUERZA MAYOR
2. CUANDO EXISTAN CIRCUNSTANCIAS, DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS, QUE PROVOQUEN LA EXTINCIÓN DE LA NECESIDAD PARA ADQUIRIR LOS BIENES, Y QUE DE CONTINUARSE CON EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN SE PUEDA OCASIONAR DAÑOS O PERJUICIOS AL SEDIF
3. CUANDO LO DETERMINE LA SFP
4. CUANDO SE ADVIERTAN IRREGULARIDADES U OMISIONES TÉCNICAS, QUE PUEDAN AFECTAR LA FUNCIONALIDAD Y CALIDAD DE LOS BIENES O SERVICIOS.
5. POR LAS DEMÁS CAUSAS ESTABLECIDAS EN LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

**14. DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA**

EL SEDIF DECLARARA DESIERTA LA LICITACIÓN CUANDO:

1. NO SE PRESENTE NINGUNA PROPUESTA EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS
2. SE DECLARARA DESIERTA LA LICITACIÓN, SI EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y APERTURA TÉCNICA, NO SE CUENTE CON AL MENOS UNA PROPUESTA SUSCEPTIBLE DE ANALIZARSE TÉCNICAMENTE.
3. SE DECLARARÁ DESIERTA LA PARTIDA UNICA O LA LICITACIÓN, CUANDO LAS OFERTAS ECONÓMICAS, REBASEN EL TECHO PRESUPUESTAL AUTORIZADO PARA LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES O LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO.
4. SE DECLARARÁ DESIERTA LA(S) PARTIDA UNICA(S) SI AL ABRIR LAS PROPUESTAS NO FUE COTIZADA(S) ALGUNA DE ELLA(S), O BIEN NINGUNA DE LAS PROPUESTAS CUMPLA CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES Y ACUERDOS DERIVADOS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN.
5. CUANDO SE ADVIERTAN IRREGULARIDADES U OMISIONES TÉCNICAS, QUE PUEDAN AFECTAR LA FUNCIONALIDAD Y CALIDAD DE LOS BIENES O SERVICIOS.

EN CASO DE DECLARARSE DESIERTA LA LICITACIÓN EL SEDIF PODRÁ CONVOCAR A UNA SEGUNDA CONVOCATORIA, SIEMPRE QUE PERSISTA LA NECESIDAD DE CONTRATAR CON CARÁCTER Y REQUISITOS SOLICITADOS EN LA PRIMERA LICITACIÓN.

**15. INCONFORMIDADES, CONTROVERSIAS Y SANCIONES**

**15.1 INCONFORMIDADES**

EL LICITANTE PODRÁ INCONFORMARSE ANTE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÒN PÙBLICA, CITA EN CIRCUITO CERRO DEL GATO NO. 1900 EDIFICIO “D” CIUDAD ADMINISTRATIVA C.P. 98160 ZACATECAS, ZACATECAS ASI COMO EL ORGANO INTERNO DE CONTROL DEL SEDIF UBICADO EN AVENIDA LA ENCANTADA ZACATECAS, ZAC. NO 102, EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 142 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS**.**

**15.2 CONTROVERSIAS.**

LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN EN MATERIA DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS, SE RESOLVERÁN CON APEGO A LO PREVISTO EN LAS DISPOSICIONES QUE ESTABLECEN LAS LEYES VIGENTES EN LA MATERIA, Y EN SU CASO, PARA LA INTERPRETACIÓN, EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO RESPECTIVO, LAS PARTES MANIFIESTAN QUE ES SU VOLUNTAD SOMETERSE A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DEL FUERO COMÚN RADICADOS EN LA CIUDAD DE ZACATECAS, ZAC., CON LA RENUNCIA A LA JURISDICCIÓN QUE POR RAZÓN DE SUS DOMICILIOS PRESENTES O FUTUROS O POR OTRAS CIRCUNSTANCIAS PUDIERAN CORRESPONDERLES.

**15.3 SANCIONES**

LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA SANCIONARA AL LICITANTE O PROVEEDOR QUE INFRINJA EN LAS DISPOSICIONES DE LA LEY ESTATAL, E INHABILITARA TEMPORALMENTE PARA PARTICIPAR EN PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN O CELEBRAR CONTRATOS REGULADOS POR LA LEY, AL LICITANTE O PROVEEDOR QUE SE UBIQUE EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS SIGUIENTES

1. CUANDO LOS LICITANTES A QUIENES SE LE HUBIEREN ADJUDICADO CONTRATOS, INJUSTIFICADAMENTE Y POR CAUSAS IMPUTABLES A ELLOS, NO FORMALICEN LOS MISMOS, EN LA FECHA ESTABLECIDA EN EL SEGUNDO PÁRRAFO DEL PUNTO 9.3 DE ESTAS BASES
2. CUANDO LOS PROVEEDORES NO CUMPLAN CON SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES POR CAUSAS IMPUTABLES A ELLOS Y QUE, COMO CONSECUENCIA, CAUSEN DAÑOS O PERJUICIOS GRAVES AL SEDIF, ASI COMO AQUELLOS QUE SUMINISTREN BIENES CON ESPECIFICACIONES DISTINTAS DE LAS CONVENIDAS
3. CUANDO LOS LICITANTES O PROVEEDORES PROPORCIONEN INFORMACIÓN FALSA O ACTÚEN CON DOLO O MALA FE EN LA LICITACIÓN EN LA FORMALIZACIÓN DE LOS CONTRATOS O DURANTE SU VIGENCIA, O BIEN, EN LA PRESENTACIÓN, O DESAHOGO DE UNA QUEJA EN UNA AUDIENCIA DE CONCILIACIÓN O DE UNA INCONFORMIDAD

**16. PENA CONVENCIONAL**.

SI EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) INCURRE EN DEMORA EN LA ENTREGA TOTAL DE LA(S) PARTIDA UNICA(S), POR CADA DÍA DE ATRASO EN RELACIÓN CON LA FECHA PREVISTA, CONVIENE EXPRESAMENTE EN CUBRIR EL 0.5% SOBRE EL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO, O BIEN SI EL CUMPLIMIENTO ES PARCIAL, SE APLICARA SOBRE EL MONTO RESTANTE.:

SE HARÁN EFECTIVAS LAS FIANZAS RELATIVAS AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EN CASO DE QUE EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES PACTADAS.

EL IMPORTE DE LA PENA CONVENCIONAL NO DEBERÁ EXCEDER DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

EL MÁXIMO DE PENALIZACIÓN ES DE HASTA 20 DÍAS; ES DECIR:

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO =10 % = 20 DÍAS MÁXIMO DE PENALIZACIÓN

PENALIZACIÓN POR CADA DÍA DE ATRASO 0.5 %

NOTA: LA PENALIZACIÓN POR DÍA NO PODRÁ SER SUPERIOR AL 10% DEL VALOR DEL BIEN, Y LA PENALIZACIÓN TOTAL POR LOS ATRASOS EN

LA ENTREGA NO PUEDE SUPERAR EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO (O SEA DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO) EN VIRTUD

DEL PRINCIPIO DE PROPORCIONALIDAD.

CUANDO SE APLIQUE LA PENA CONVENCIONAL, LAS CONDICIONES DE PAGO ESTABLECIDAS EN EL PUNTO 8.2 DE ESTAS BASES, QUEDARAN CONDICIONADAS PROPORCIONALMENTE, AL PAGO QUE EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL.

CUANDO EXISTAN CAUSAS DE FUERZA MAYOR QUE IMPIDAN ENTREGAR LOS BIENES EN LA FECHA CONVENIDA, EL CONCURSANTE GANADOR, PODRÁ SOLICITAR POR ESCRITO A LA CONVOCANTE, PRORROGA EN EL TIEMPO DE ENTREGA, RESERVÁNDOSE LA CONVOCANTE EL DERECHO DE OTORGAR O NO DICHA PRORROGA, Y EN SU CASO, APLICAR LA PENA CONVENCIONAL.

**17. RESCISIÓN DEL CONTRATO**

LA CONVOCANTE PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO EN TÉRMINOS DE LA LEY ESTATAL CUANDO:

**1.** EL LICITANTE GANADOR INCURRA EN ATRASO EN LA ENTREGA DEL BIEN O PRESTACIÓN DE SERVICIOS

**2.**  EL LICITANTE GANADOR INCUMPLA CUALQUIER OBLIGACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO.

**3.** EL LICITANTE GANADOR NO ENTREGUE DENTRO DEL PLAZO ESTABLECIDO LA(S) FIANZA(S) PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y CALIDAD DEL SERVICIO.

**4.** SI DESPUÉS DEL FALLO DE LA LICITACIÓN, SE COMPRUEBA QUE HUBO ACUERDO DE PARTICIPANTES PARA ELEVAR LOS PRECIOS..

**5.** LAS PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN LOS MANTENIMIENTOS HAYAN ALCANZADO SU MONTO MÁXIMO.

**6.** CUANDO EL LICITANTE GANADOR INCURRA EN FALTA DE VERACIDAD TOTAL O PARCIAL RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO.

**7.** CUANDO SE COMPRUEBE QUE EL LICITANTE GANADOR HAYA ENTREGADO LOS BIENES Y/O SERVICIOS CON DESCRIPCIONES Y CARACTERÍSTICAS DISTINTAS A LAS ACEPTADAS EN ESTA LICITACIÓN

**8.** EN CASO DE QUE EL LICITANTE GANADOR NO REPONGA LOS BIENES Y/O SERVICIOS QUE LE HAYAN SIDO DEVUELTOS PARA CANJE, POR PROBLEMA DE CALIDAD O DEFECTOS, CONFORME A LAS CONDICIONES QUE SE ESTABLECEN EN EL NUMERAL 1.4 DE LAS PRESENTES BASES.

**9.** CUANDO SE TRATE DE BIENES ENTREGADOS Y ESTOS NO PUEDAN FUNCIONAR O SER UTILIZADOS POR ESTAR INCOMPLETOS, SE PODRÁ INICIAR EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.

EN CASO DE RESCISIÓN, LA APLICACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, SERÁ PROPORCIONAL AL MONTO DE LAS OBLIGACIONES INCUMPLIDAS.

CUANDO LA CONVOCANTE, RESCINDA ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO, PODRÁ ADJUDICAR EL CONTRATO A EL PARTICIPANTE QUE HAYA PRESENTADO LA SIGUIENTE PROPOSICIÓN SOLVENTE MÁS BAJA, SIEMPRE QUE LA DIFERENCIA EN PRECIO CON RESPECTO A LA PROPUESTA QUE INICIALMENTE HUBIERE RESULTADO GANADORA NO SEA SUPERIOR AL DIEZ POR CIENTO.

ASIMISMO, SE PODRÁN DAR POR TERMINADOS ANTICIPADAMENTE LOS CONTRATOS CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL, O BIEN, CUANDO POR CAUSAS JUSTIFICADAS SE EXTINGA LA NECESIDAD DE REQUERIR LOS BIENES ORIGINALMENTE CONTRATADOS, Y SE DEMUESTRE QUE DE CONTINUAR CON EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, SE OCASIONARÍA ALGÚN DAÑO O PERJUICIO AL ESTADO, O SE DETERMINE LA NULIDAD TOTAL O PARCIAL DE LOS ACTOS QUE DIERON ORIGEN AL CONTRATO, CON MOTIVO DE LA RESOLUCIÓN DE UNA INCONFORMIDAD EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.

**18. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO**

**…**

EL SEDIF NO PODRÁ DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL CONTRATO, CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL, O BIEN CUANDO POR CAUSAS JUSTIFICADAS SE EXTINGA LA NECESIDAD DE REQUERIR LOS BIENES Y/O SERVICIOS

**19. NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES**

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA PODRÁN SER NEGOCIADAS LAS CONDICIONES ESTIPULADAS EN ESTAS BASES O EN LAS PROPUESTAS PRESENTADAS POR LOS LICITANTES.

**20. SITUACIONES NO PREVISTAS EN LAS BASES**

CUALQUIER SITUACIÓN QUE NO HAYA SIDO PREVISTA EN LAS PRESENTES BASES, SERÁ RESUELTA POR “LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA” ESCUCHANDO LA OPINIÓN DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES, CON BASE EN LAS ATRIBUCIONES ESTABLECIDAS EN LAS DISPOSICIONES APLICABLES.

ASÍ MISMO, PARA LA INTERPRETACIÓN O APLICACIÓN DE ESTAS BASES O DEL CONTRATO QUE SE CELEBRE, EN LO NO PREVISTO EN TALES DOCUMENTOS SE ESTARÁ A LO DISPUESTO EN LA LEY ESTATAL; LOS MANUALES REFERENTES A POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS DEL GOBIERNO, Y DEMÁS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES EN LA MATERIA.

**VII. ANEXOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **NUMERAL CONTENIDO** | |
| **ANEXO 1** | **DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS** |
| **ANEXO 2** | **CARTA DE ACEPTACIÓN DE LAS BASES** |
| **ANEXO 3** | **MODELO DE PROPUESTA TÉCNICA** |
| **ANEXO 4** | **FORMATO ÚNICO DE IDENTIFICACIÓN** |
| **ANEXO 5** | **FORMATO DE RESUMEN DE COTIZACIÓN** |
| **ANEXO 6** | **MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA** |
| **ANEXO 7** | **MODELO PARA PRESENTAR LAS ACLARACIONES QUE CONSIDERE PERTINENTES, RESPECTO A LA LICITACIÓN.** |
| **ANEXO 8** | **MODELO DE CONTRATO** |
| **ANEXO 9** | **FORMATO DE ACTA ENTREGA- RECEPCIÓN** |
| **ANEXO 10** | **FORMATO DATOS PARA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA** |
| **ANEXO 11** | **FORMATO CARTA DE PODER SIMPLE** |
| **ANEXO 12** | **CALENDARIO DE ENTREGAS Y DISTRIBUCIÓN MENSUAL** |
| **ANEXO 13** | **LEYENDAS PRECAUTORIAS Y LOGOTIPOS** |
| **ANEXO 1-B** | **CEDULA DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS** |

**ANEXO 1**

PARTIDA UNICA, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, CANTIDAD, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS BIENES.

LOS CONCURSANTES PARA LA PRESENTACIÓN DE SUS OFERTAS DEBERÁN AJUSTARSE ESTRICTAMENTE A LOS REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES PREVISTOS EN ESTAS BASES, DESCRIBIENDO EN FORMA AMPLIA Y DETALLADA DE LOS BIENES QUE ESTÉN OFERTANDO, CONSIDERANDO POR LO MENOS LOS SIGUIENTES DATOS: PARTIDA UNICA, CANTIDAD, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, MARCA, MODELO, ETC.

DENTRO DE SU PROPUESTA SE DEBERA CONSIDERAR PREFENTEMENTE LA COMPRA DE INSUMOS A PRODUCTORES LOCALES DEL ESTADO DE ZACATECAS.

**PARTIDA UNICA ÚNICA**

LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SABOR

NATURAL ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

(Brick de 250 mL)

**DESCRIPCIÓN:** Es el producto obtenido de la secreción natural de la glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido al calostro, y esta leche es la que se lleva a un proceso de ultrapasteurización, al cual el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial. Contiene la denominación comercial ***Descremada***.

1.- CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Contenido neto | 250 mL |
| \*\*Densidad a 15° C (g/mL) | Mínimo 1.031 |
| Grasa butírica (%) (m/m) | Máximo 5 |
| Acidez (expresada como ácido  láctico) (g/L) | Mínima 1.3 Máximo 1.7 |
| Punto crioscópico °C (H°) | Entre - 0.499 (-0.520) y -0,529 (-0,550) |
| Lactosa (g/L) | Mínimo 43 y Máximo 52 |
| Proteínas propias de la leche, expresadas como sólidos lácteos  no grasos, (g/L) | Mínimo 30 |
| \*Caseína expresada en sólidos  lácteos no grasos, % (m/m) | Mínimo 24 |
| Sólidos no grasos de la leche  (g/L) | Mínimo 83 |
| Sodio | Máximo 300mg /100mL |
| Vitamina A (Retinol) | 310 a 670 µg/L (1033 a 2233 UI/L). |
| Vitamina D3 | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L) |

**\* En la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). NOM-155-SCFI-2012.**

2.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

**3.- DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN DE LA LECHE**

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

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

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

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

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS\*\*** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Cuenta de bacterias Mesofílicas Aerobias | Negativo |
| Cuenta de bacterias Mesofílicas  Anaerobias | Negativo |
| Cuenta de bacterias Termofílicas  Aerobias | Negativo |
| Cuenta de bacterias Termofílicas  Anaerobias | Negativo |

**\*\*De acuerdo a NOM-243-SSA1-2010, NOM-130-SSA1-1995**

5.- CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

|  |  |
| --- | --- |
| **INHIBIDORES BACTERIANOS\*\*\*** | **LÍMITES** |
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternaria de amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehído | Negativo |
| Antibióticos | Negativo |

**\*\*\* NOM-243-SSA1-2010**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES** |
| Plomo | 0.1 mg/Kg |
| Mercurio | 0.05 mg/Kg |
| Arsénico | 0.2 mg/Kg |
| Aflatoxina M1 | 0.5 µg/L |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe de estar libre de cualquier materia.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales; con un mínimo de **seis meses** a partir de recepción por parte del Sistema municipal DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

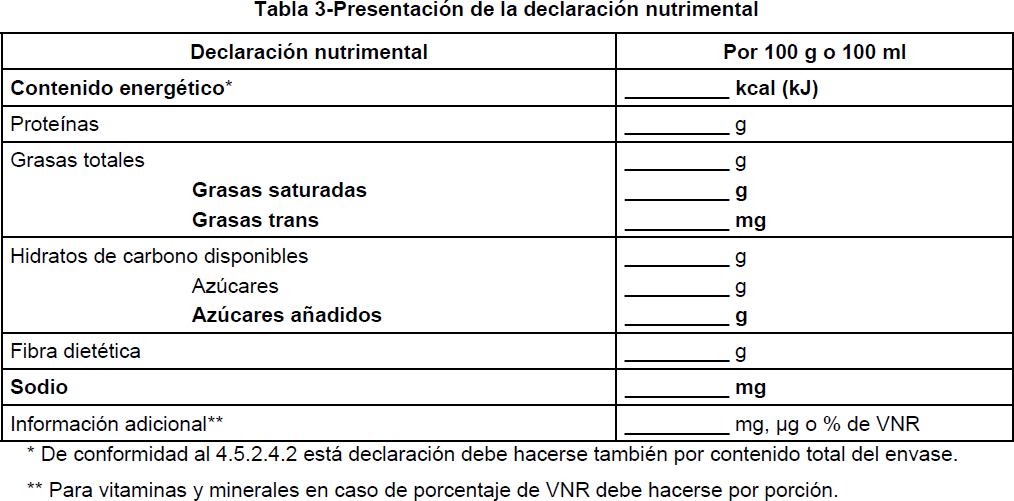
**ENVASE O EMPAQUE:** El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.

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

**ETIQUETADO** (Para el envase y embalaje): Las etiquetas de los productos deberán de cumplir con las disposiciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-002-SCFI-2011**, **NOM-030-SCFI-2006**; disposiciones de etiquetado de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** y en su caso con la **NOM-086-SSA1-1994** y **NOM-243-**

**SSA1-2010** (punto 9), vigentes deberá indicar lo siguiente:

* Nombre o Dominación del alimento que deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor **(NOM-155-SCFI-2012).**
* Información Comercial **(NOM-155-SCFI-2012).**
* Contenido neto.
* Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto nombre (calle, número, código postal, entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
* Señalar: fecha de envasado, identificación de lote, fecha de caducidad, (día, mes y año), vitamina A por porción de acuerdo a lo establecido en la especificación nutrimental.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (**NOM-051-SCFI/SSA1-2010**).
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.

* + Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.
  + Vitaminas y minerales
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* Deberá señalar el modo de conservación con la siguiente leyenda: los productos ultrapasteurizados o esterilizados deben de incluir las leyendas **"Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase".** "**Refrigérese después de abrirse"** o leyendas equivalentes. **(NOM-243-SSA1-2010).**

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |
| --- |
| **REQUISITO** |
| **PARA LOS INSUMOS LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SABOR NATURAL ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D (BRICK DE 250 mL), LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL 240 gr, LECHE SEMI DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL 240 gr y LECHE ENTERA EN POLVO SABOR NATURAL 240 gr, ES NECESARIO QUE AL PRESENTARSE EN EL PROCESO DE LA LICITACIÓN SE INCLUYAN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIOS DE LOS INSUMOS MENCIONADOS PARA DETERMINAR *LA ADULTERACIÓN DE LA LECHE*, CUMPLIENDO CON LO ESTIPULADO EN LAS**  **ETC.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| LECHE, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-155-SCFI-2012 |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS  LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-243-SSA1-2010 |
| BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y  ESPECIFICACIONES SANITARIAS. | NOM-130-SSA1-1995 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS | NOM-251-SSA1-2009 |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2023  . | |
| CAC/RCP 56-2004, CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLOMO EN LOS ALIMENTOS. | |

**MIX DE CACAHUATE, UVA PASA Y ARÁNDANOS DESHIDRATADOS**

**DESCRIPCIÓN:** Se denominan frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos.

No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal. El producto puede ser elaborado por la mezcla de los siguientes ingredientes: mezcla de frutas deshidratadas; uva pasa, arándano deshidratado y cacahuate sin adición de sal ni aceite.

1. ANÁLISIS DE CALIDAD NUTRIMENTAL

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Contenido neto | 30 g |
| Contenido neto de Fruta y Verdura\*\* | Mínimo 20 g |
| Contenido neto de Oleaginosa\*\* | 10 g |
| Valor energético | Reportado en Kcal |
| Humedad\*\*\* | Uva pasa : Máximo 18%  Arándano: Máximo 16%  Cacahuate sin cáscara: Máximo 9% |
| Índice de peróxidos | Cacahuate 5 meq/kg |
| Proteína\* | 2.9 g |
| Grasas\*\* | <35% calorías totales |
| Grasas Saturadas\*\* | >10% calorías totales |
| Grasas monosoturadas\* | 3.1 g |
| Grasas Poliinsaturadas\* | 1.9 g |
| Hidratos de Carbono\*\* | Máximo 20% de las calorías totales. |
| Sodio\*\* | Menor de 90 mg/ 30 g de producto |

**\*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, 4ª. Edición. Por porción de 12 g.**

**\*\*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente, por porción de 30 g. Reportar en la etiqueta la cantidad de fruta y verdura deshidratada y oleaginosa aun cuando se encuentren en el mismo envase.**

\*\*\*Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad 2023, Sistema Nacional DIF.

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** | **DESCRIPCIÓN** |
| Apariencia / aspecto | Trozos en cubos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y  otros opacos. |
| Color | Característico del producto sin áreas quemadas, ni humedad en las frutas libres de manchas o daños causados por quemaduras o plagas. |
| Olor | Característico ligero a frutas y verduras, sin olores a humedad, fermentado ni  rancidez u otro olor extraño. |
| Sabor | Característicos del producto, con toques dulces de las uvas y cacahuate. Exento de sabores a fermentado o sabores extraños. |

1. **ANÁLISIS DE INOCUIDAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Bacterias Mesofílicas Aeróbicas | 10,000 UFC/g  Nuez y cacahuate pelado: 5,000 UFC/g |
| Coliformes totales | < 30 UFC/g |
| Hongos | 300 UFC/g  Nuez y cacahuate pelado: 200 UFC/g |
| Coliformes fecales (E.coli) | Ausente |
| Salmonella | Ausente en 25 g |
| Staphylococcus aureus | Ausente |

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS mg/kg** |
| Plomo | 0.1 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | 15 μg/kg |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe estar exento de materia extraña, como insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales; con un mínimo de **seis meses** a partir de recepción por parte del Sistema municipal DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**ENVASE O EMPAQUE:** Recipiente fabricado de material sanitario, resistente e inocuo que no reaccione con el alimentos o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE:** El producto deberá ser empacado en un envase resistente e inocuo, que garantiza la estabilidad del mismo, y que evita su contaminación y no altera sus características sensoriales, fisicoquímicas o microbiológicas, manteniendo la integridad. El empaque deberá cumplir con las especificaciones generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

**ENVASE:** El empaque debe ser de polipropileno calibre 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución.

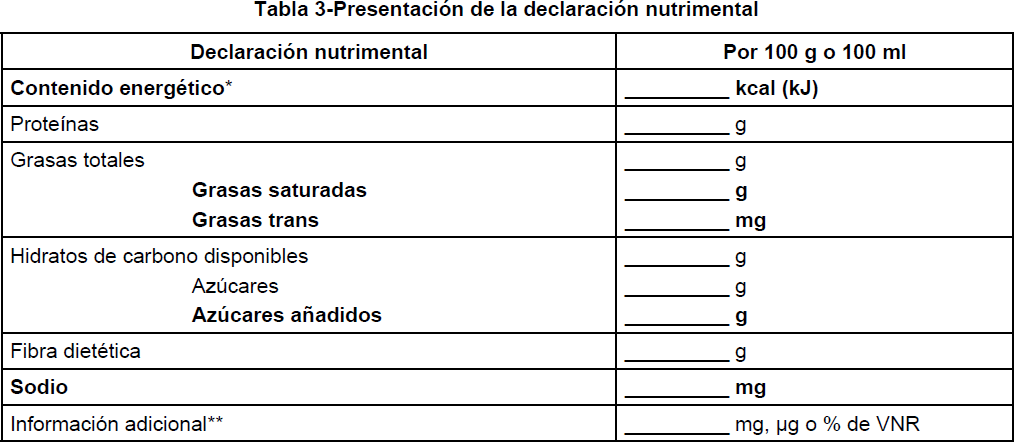
El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que al movimiento provoquen la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**: El producto se coloca en un corrugado nuevo, y se acomodan las piezas para que durante su estancia no se rompan o maltraten, el recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que al movimiento provoquen la ruptura o deterioro del alimento. El corrugado es resistente al peso del contenido y lleva la siguiente información: cada caja deberá tener impresa la descripción del producto, peso neto, cantidad de piezas, razón social del fabricante, número de lote, fecha de elaboración, caducidad y estiba máxima.

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y embalaje). La etiqueta debe de cumplir con las especificaciones en las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-002-SCFI-2011**, **NOM- 030-SCFI-2006**; disposiciones de etiquetado de **la NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, deberá indicar lo siguiente:

* Nombre o Dominación del alimento, así como la denominación comercial.
* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
* Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto nombre (calle, número, código postal, entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.





* De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (**NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a las modificaciones de la

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

* Etiquetado **cuantitativo** en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de **especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes.**

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | plaga. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS**  **DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES.  MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-247-SSA1-2008 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE  ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| ALIMENTOS - UVA PASA - ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA | NMX-F-609-NORMEX- 2002 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.  SECRETARIA DE SALUD. | |
| NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN  LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y  DISPOSICIONES SANITARIAS. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO  COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| SISTEMA MEXICANO DE ALIMENTOS EQUIVALENTES, 4ª. EDICIÓN. | |

**MIX DE FRUTA DE CACAHUATE UVA PASA, MANZANA Y ARÁNDANO DESHIDRATADA**

**(PRESENTACIÓN DE 30 GRAMOS)**

**DESCRIPCIÓN:** Se denominan frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal. El producto puede ser elaborado por la mezcla de los siguientes ingredientes:mezcla de frutas deshidratadas; uva pasa y arándano deshidratado en trozos, manzana deshidratada en cubos y cacahuate sin adición de sal ni aceite.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Contenido neto | 30 g |
| Contenido neto de Fruta\*\* | Mínimo 20 g |
| Contenido neto de Oleaginosa\*\* | 10 g |
| Valor energético | Reportado en Kcal |
| Humedad\*\*\* | Arándano: Máximo 16%  Manzana: 3% - 3.5 % Cacahuate sin cáscara: Máximo 9% |
| Índice de peróxidos | Cacahuate, nuez 5 meq/kg |
| Proteína\* | 2.4 g |
| Grasas\*\* | <35% calorías totales |
| Grasas Saturadas\*\* | 10% calorías totales |
| Grasas monosoturadas\* | 2.5 g |
| Grasas Poliinsaturadas\* | 1.5 g |
| Hidratos de Carbono\*\* | 18 g/30 g de producto |
| Sodio\*\* | Menor de 90 mg/ 30 g de producto |

**\*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, 4ª. Edición. Por porción de 10 g.**

**\*\*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente, por porción de 30 g.**

**Reportar en la etiqueta la cantidad de fruta deshidratada y oleaginosa aun cuando se encuentren en el mismo envase.**

**\*\*\*Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad vigente, Sistema Nacional DIF.**

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **DESCRIPCIÓN** |
| Apariencia / aspecto | Trozos de consistencia firme y aspecto  fresco, algunos brillantes y otros opacos. |
| Color | Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o  plagas. |
| Olor | Característico ligero a frutas, ligeramente dulce, sin olores a humedad,  fermentado ni rancidez u otro olor extraño. |
| Sabor | Característicos del producto, con toques dulces del arándano y característico del  cacahuate. Exento de sabores a fermentado o sabores extraños. |

1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Bacterias Mesofílicas Aeróbicas | 10,000 UFC/g  Nuez y cacahuate pelado: 5,000 UFC/g |
| Coliformes totales | < 30 UFC/g |
| Hongos | 300 UFC/g  Nuez y cacahuate pelado: 200 UFC/g |
| Coliformes fecales (E.coli) | Ausente |
| Salmonella | Ausente en 25 g |
| Staphylococcus aureus | Ausente |

1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 15 µg/Kg |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe estar exento de materia extraña, como insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales; con un mínimo de **seis meses** a partir de recepción por parte del Sistema municipal DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**ENVASE O EMPAQUE:** Recipiente fabricado de material sanitario, resistente e inocuo que no reaccione con el alimentos o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE:** El producto deberá ser empacado en un envase resistente e inocuo, que garantiza la estabilidad del mismo, y que evita su contaminación y no altera sus características sensoriales, fisicoquímicas o microbiológicas, manteniendo la integridad. El empaque deberá cumplir con las especificaciones generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

**ENVASE:** El empaque debe ser de polipropileno calibre 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución.

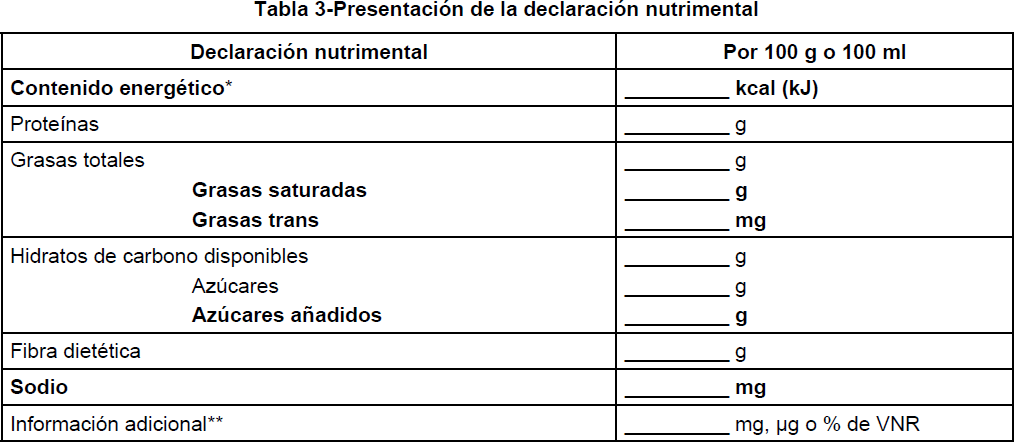
El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que al movimiento provoquen la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**: El producto se coloca en un corrugado nuevo, y se acomodan las piezas para que durante su estancia no se rompan o maltraten, el recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que al movimiento provoquen la ruptura o deterioro del alimento. El corrugado es resistente al peso del contenido y lleva la siguiente información: cada caja deberá tener impresa la descripción del producto, peso neto, cantidad de piezas, razón social del fabricante, número de lote, fecha de elaboración, caducidad y estiba máxima.

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y embalaje). La etiqueta debe de cumplir con las especificaciones en las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-002-SCFI-2011**, **NOM- 030-SCFI-2006**; disposiciones de etiquetado de **la NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, deberá indicar lo siguiente:

* Nombre o Dominación del alimento, así como la denominación comercial.
* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
* Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto nombre (calle, número, código postal, entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.





* De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (**NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a las modificaciones de la

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

* Etiquetado **cuantitativo** en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de **especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes.**

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES.  MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-247-SSA1-2008 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS  PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| ALIMENTOS - UVA PASA - ESPECIFICACIONES Y  METODOS DE PRUEBA | NMX-F-609-NORMEX-  2002 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.  SECRETARIA DE SALUD. | |
| NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y  DISPOSICIONES SANITARIAS. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| SISTEMA MEXICANO DE ALIMENTOS EQUIVALENTES, 4ª. EDICIÓN. | |

**MINI GALLETA INTEGRAL FIGURA (LETRA)SABOR VAINILLA**

**(PRESENTACIÓN 30 GRAMOS)**

**DESCRIPCIÓN:** Paquete de mini galletas en forma de letras del abecedario, elaboradas fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo, hojuelas de avena, grasa vegetal, aceites comestibles, salvado de trigo, agua y extracto de vainilla, además de otros ingredientes y aditivos para alimentos, sometidas a proceso de amasado y troquelado en forma de cuadrados con relieve en forma de letras del abecedario, y posterior un tratamiento térmico. Empacada en bolsa de polipropileno.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS** | |
| **CARACTERÍSTICAS** | **ESPECIFICACIÓN** |
| Contenido neto | Mín. 30 g por bolsa individual. |
| Contenido Energético (en 100g): | Máx. 336 Kcal en porción de 100g |
| Humedad: | Máx. 8.0 % |
| Proteína | Mín. 8.0 % |
| Grasa total: | Máx. 35 % de las calorías totales del producto. |
| Grasas saturadas: | Menor a 10 % de las calorías totales del producto. |
| Ácidos Grasos Trans: | Menor a 1% de las calorías totales del producto. |
| Azúcares añadidos: | Menor a 10 % de las calorías totales del producto. |
| Fibra dietética total: | Mín 6% (Mín. 1.8 g en 30g) |
| Cenizas: | Máx. 2% |
| Sodio: | Menor a 90 mg en 30 g de producto. (Menor a 300 mg en 100g de producto). |

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **ESPECIFICACIONES** |
| Aspecto / Apariencia | Tamaño uniforme, en forma de cuadrados con relieve de letras del abecedario, completamente definida, firme y crujiente. |
| Color | Característico del tipo de galleta, dorado, sin  presentar áreas negras por quemaduras. |
| Sabor | Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, sin exhibir sabores  desagradables o extraños, como rancio o viejo. |
| Olor | Agradable con notas de vainilla, característico del producto. |
| Consistencia | Firme, semicrujiente. |

1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES MÁXIMOS (UFC/g)** |
| Cuenta total de Coliformes totales | <10 |
| Cuenta de Hongos | 10 |
| Cuenta total de Bacterias Mesofílicos  aerobios | 3, 000 |

1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS mg/Kg** |
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | Máximo 20 μg/kg |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas de roedor, en 50 g de producto. Así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. **NOM-247-SSA1-2008**

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo **de seis meses** una vez puesto en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**EMPAQUE O ENVASE:** El empaque debe ser de polipropileno calibre 30 a 35 micras, sellado herméticamente en presentación de 30 gramos, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

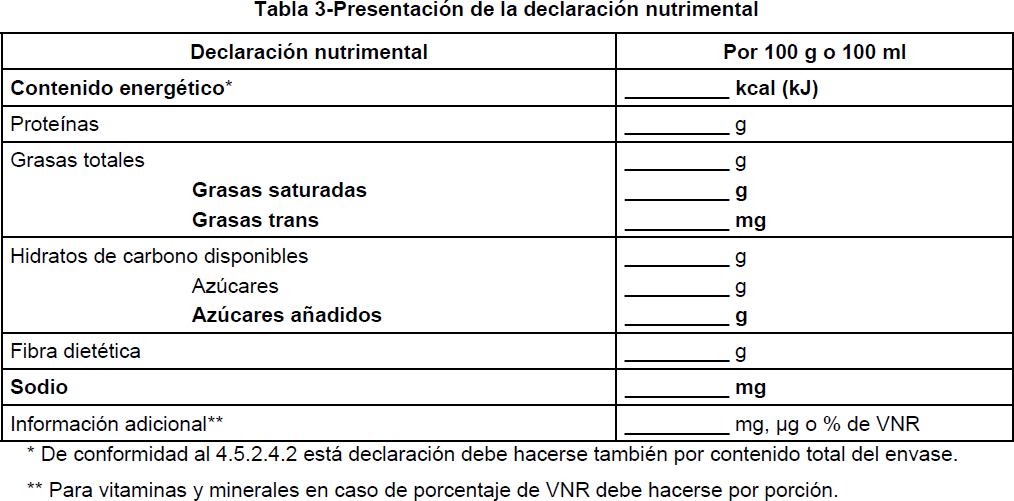
**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo, que no impregnen olores o sabores al alimento, no altere su calidad, mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación; que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**: El producto se coloca en un corrugado nuevo, y se acomodan las piezas para que durante su estancia no se rompan o maltraten. El corrugado es resistente al peso del contenido y lleva la siguiente información. Cada caja deberá tener impresa la descripción del producto, peso neto, cantidad de piezas, razón social del fabricante, número de lote, fecha de elaboración, caducidad y estiba máxima.

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y Embalaje). El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria.

* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, así como la denominación comercial; nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
* Declaración nutrimental: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Ejemplo: Tabla 3.

* De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El Envase deberá indicar el modo de conservación. Debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente **(NOM-247-SSA1- 2008).**

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

* **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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009.**

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| 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 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS  PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA DE SALUD. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES  SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC  2023. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 “ALIMENTOS – GALLETAS” | |

**GALLETA INTEGRAL FIGURA OSITO FORTIFICADA**

**(PRESENTACIÓN 30 GRAMOS)**

**DESCRIPCIÓN:** Paquete de mini galletas en forma de osito, elaboradas fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo, hojuelas de avena, grasa vegetal, aceites comestibles, salvado de trigo, agua y extracto de naranja, además de otros ingredientes y aditivos para alimentos, sometidas a proceso de amasado y troquelado en forma de osito, y posterior un tratamiento térmico. Empacada en bolsa de polipropileno. Adicionada con la premezcla alimenticia ANEM+D3(Vitamina A, vitamina D3, Ácido Fólico, vitamina B12, hierro y zinc)

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS** | |
| **CARACTERÍSTICAS** | **ESPECIFICACIÓN** |
| Contenido neto | Mín. 30 g por bolsa individual. |
| Contenido Energético (en 100g): | Máx. 336 Kcal en porción de 100g |
| Humedad: | Máx. 8.0 % |
| Proteína | Mín. 8.0 % |
| Grasa total: | Máx. 35 % de las calorías totales del producto. |
| Grasas saturadas: | Menor a 10 % de las calorías totales del producto. |
| Ácidos Grasos Trans: | Menor a 1% de las calorías totales del producto. |
| Azúcares añadidos: | Menor a 10 % de las calorías totales del producto. |
| Fibra dietética total: | Mín 6% (Mín. 1.8 g en 30g) |
| Cenizas: | Máx. 2% |
| Sodio: | Menor a 90 mg en 30 g de producto. (Menor a 300 mg en 100g de producto). |

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **ESPECIFICACIONES** |
| Aspecto / Apariencia | Tamaño uniforme, en forma ositos completamente definida, firme y crujiente. |
| Color | Característico del tipo de galleta, dorado, sin  presentar áreas negras por quemaduras. |
| Sabor | Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, sin exhibir sabores desagradables o extraños, como  rancio o viejo. |
| Olor | Agradable con notas de naranja, característico del producto |
| Consistencia | Firme, semicrujiente. |

1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES MÁXIMOS (UFC/g)** |
| Cuenta total de Coliformes totales | <10 |
| Cuenta de Hongos | 10 |
| Cuenta total de Bacterias Mesofílicos  aerobios | 3, 000 |

1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS mg/Kg** |
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | Máximo 20 microgramos/kg |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas de roedor, en 50 g de producto. Así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. **NOM-247-SSA1-2008**

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo **de seis meses** una vez puesto en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**EMPAQUE O ENVASE:** El empaque debe ser de polipropileno calibre 30 a 35 micras, sellado herméticamente en presentación de 30 gramos, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

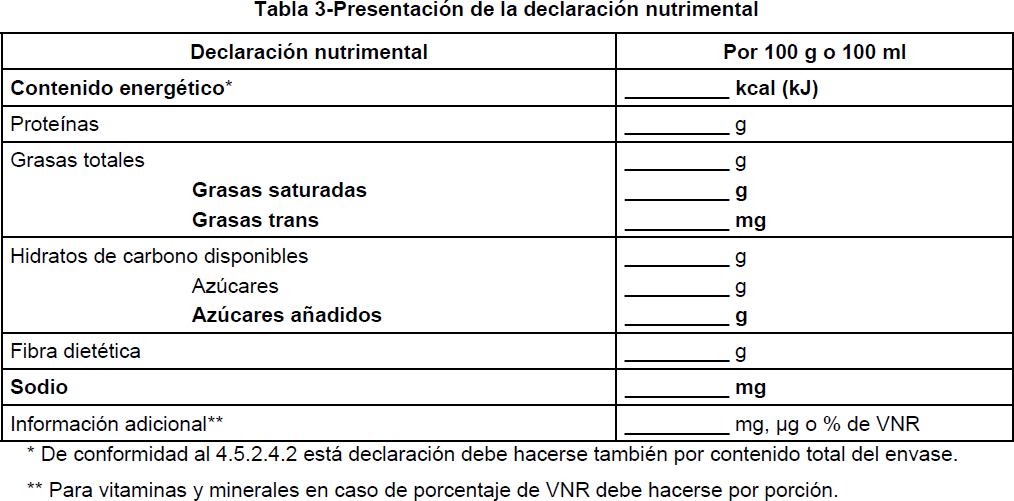
**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo, que no impregnen olores o sabores al alimento, no altere su calidad, mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación; que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**: El producto se coloca en un corrugado nuevo, y se acomodan las piezas para que durante su estancia no se rompan o maltraten. El corrugado es resistente al peso del contenido y lleva la siguiente información. Cada caja deberá tener impresa la descripción del producto, peso neto, cantidad de piezas, razón social del fabricante, número de lote, fecha de elaboración, caducidad y estiba máxima.

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y Embalaje). El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria.

* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, así como la denominación comercial; nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
* Declaración nutrimental: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Ejemplo: Tabla 3.

* De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El Envase deberá indicar el modo de conservación. Debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente **(NOM-247-SSA1- 2008).**

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009.**

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| 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 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE  ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA  DE SALUD. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN  ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC  2023. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 “ALIMENTOS – GALLETAS” | |

**GALLETA INTEGRAL TIPO BARRA INTEGRAL DE TRIGO, AVENA, CEBADA, CENTENO, GIRASOL, LINAZA Y MANZANA DESHIDRATADA.**

**DESCRIPCIÓN:** Paquete con 2 piezas de galleta rectangulares de 15 g cada una, elaboradas fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo, harina de cebada, harina de centeno, avena en hojuela, semilla de girasol, semilla de linaza y uva pasa deshidratada, grasa vegetal, aceites comestibles, salvado de trigo y agua, además de otros ingredientes y aditivos para alimentos, sometidas a proceso de amasado y troquelado en forma rectangular, y posterior un tratamiento térmico. Empacada en bolsa de polipropileno con un peso neto de 30 g.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS** | |
| **CARACTERÍSTICAS** | **ESPECIFICACIÓN** |
| Contenido neto | Mín. 30 g por bolsa individual. |
| Contenido Energético (en 100g): | Máx. 336 Kcal en porción de 100g |
| Humedad: | Máx. 8.0 % |
| Proteína | Mín. 8.0 % |
| Grasa total: | Máx. 35 % de las calorías totales del producto. |
| Grasas saturadas: | Menor a 10 % de las calorías totales del producto. |
| Ácidos Grasos Trans: | Menor a 1% de las calorías totales del producto. |
| Azúcares añadidos: | Menor a 10 % de las calorías totales del producto. |
| Fibra dietética total: | Mín 6% (Mín. 1.8 g en 30g) |
| Cenizas: | Máx. 2% |
| Sodio: | Menor a 90 mg en 30 g de producto. (Menor a 300 mg en 100g de producto). |

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **ESPECIFICACIONES** |
| Aspecto / Apariencia | Tamaño uniforme, en forma rectangular completamente definida,  firme y crujiente. Con presencia avena, semillas de linaza, semilla de girasol y uva pasa |
| Color | Característico del tipo de galleta, dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras. |
| Sabor | Sabor ligeramente dulce, característico de los cereales y las semillas utilizadas, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo |
| Olor | Ligeramente dulce, característico del producto,  sin olor a rancidez u otro olor extraño. |
| Consistencia | Firme, semicrujiente. |

1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES MÁXIMOS (UFC/g)** |
| Cuenta total de Coliformes totales | <10 |
| Cuenta de Hongos | 10 |
| Cuenta total de Bacterias Mesofílicos  aerobios | 3, 000 |

1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS mg/Kg** |
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | Máximo 20 microgramos/kg |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas de roedor, en 50 g de producto. Así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. **NOM-247-SSA1-2008**

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo **de seis meses** una vez puesto en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase. El empaque deberá cumplir con las especificaciones generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

**EMPAQUE O ENVASE:** El empaque debe ser de polipropileno calibre 30 a 35 micras, sellado herméticamente en presentación de 30 gramos, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo, que no impregnen olores o sabores al alimento, no altere su calidad, mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación; que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

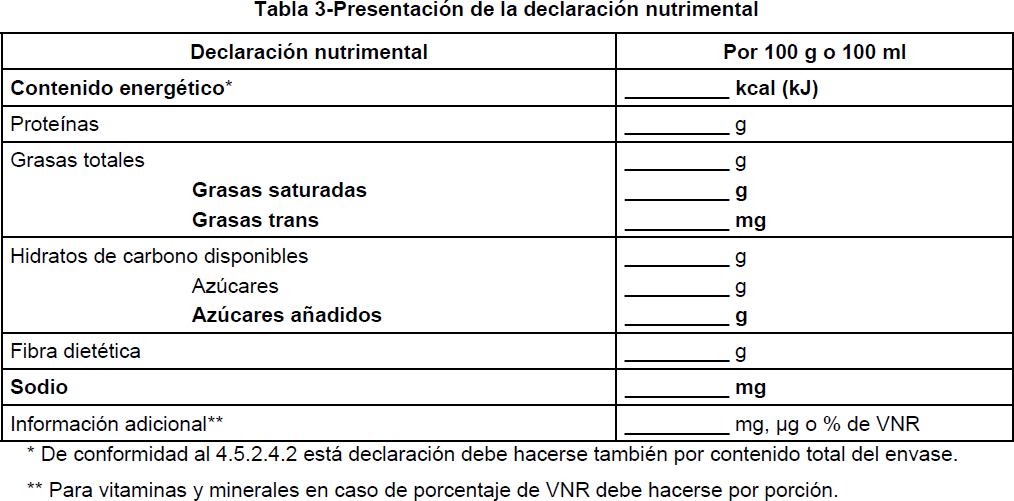
**CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**: El producto se coloca en un corrugado nuevo, y se acomodan las piezas para que durante su estancia no se rompan o maltraten. El corrugado es resistente al peso del contenido y lleva la siguiente

información. Cada caja deberá tener impresa la descripción del producto, peso neto, cantidad de piezas, razón social del fabricante, número de lote, fecha de elaboración, caducidad y estiba máxima.

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y Embalaje). El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria.

* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, así como la denominación comercial; nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
* Declaración nutrimental: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Ejemplo: Tabla 3.

* De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El Envase deberá indicar el modo de conservación. Debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente **(NOM-247-SSA1- 2008).**

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009.**

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| 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 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS  PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA DE SALUD. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES  SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC  2023. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 “ALIMENTOS – GALLETAS” | |

## CEREAL INTEGRAL DE ARROZ Y MAIZ CON EXTRACTO DE VAINILLA

**DESCRIPCIÓN:** l Cereal extruido en forma de dona, elaborado a base de harina de maíz, harina de trigo integral y harina de avena, sin saborizantes, empacado en bolsas de polipropileno con peso neto de 30g.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DECLARACIÓN NUTRIMENTAL** | | |
| **Declaración nutrimental** | **Por 100 g** | **Por 30 g** |
| **Contenido energético** | **332.34 kcal (1411.00 kJ)** | **99.66 kcal (423.13 kJ)** |
| Proteínas | 8.30 g | 2.49 g |
| Grasas totales | 1.15 g | 0.34 g |
| **Grasas saturadas** | **0.50 g** | **0.15 g** |
| **Grasas trans** | **0.00 mg** | **0.00 mg** |
| Hidratos de carbono disponibles | 72.20 g | 21.66 g |
| Azúcares | 2.18 g | 0.65 g |
| **Azúcares añadidos** | **0.00 g** | **0.00 g** |
| Fibra dietética | 6.51 g | 1.95 g |
| **Sodio** | **290 mg** | **87 mg** |

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **ESPECIFICACIONES** |
| Aspecto / Apariencia | Textura crujiente/forma de dona |
| Color | Característico del tipo de galleta, dorado, sin  presentar áreas negras por quemaduras. |
| Sabor | Vainilla con notas tostadas, sin exhibir sabores desagradables o extraños, como rancio o viejo. |
| Olor | Ligeramente dulce, característico del producto,  sin olor a rancidez u otro olor extraño. |
| Consistencia | Firme, semicrujiente. |

1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES MÁXIMOS (UFC/g)** |
| Cuenta total de Coliformes totales | <10 |
| Cuenta de Hongos | 10 |
| Cuenta total de Bacterias Mesofílicos  aerobios | 3, 000 |

1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS mg/Kg** |
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | Máximo 20 microgramos/kg |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas de roedor, en 50 g de producto. Así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. **NOM-247-SSA1-2008**

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo de seis mesesuna vez puesto en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**EMPAQUE O ENVASE:** El empaque debe ser de polipropileno calibre 30 a 35 micras, sellado herméticamente en presentación de 30 gramos, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

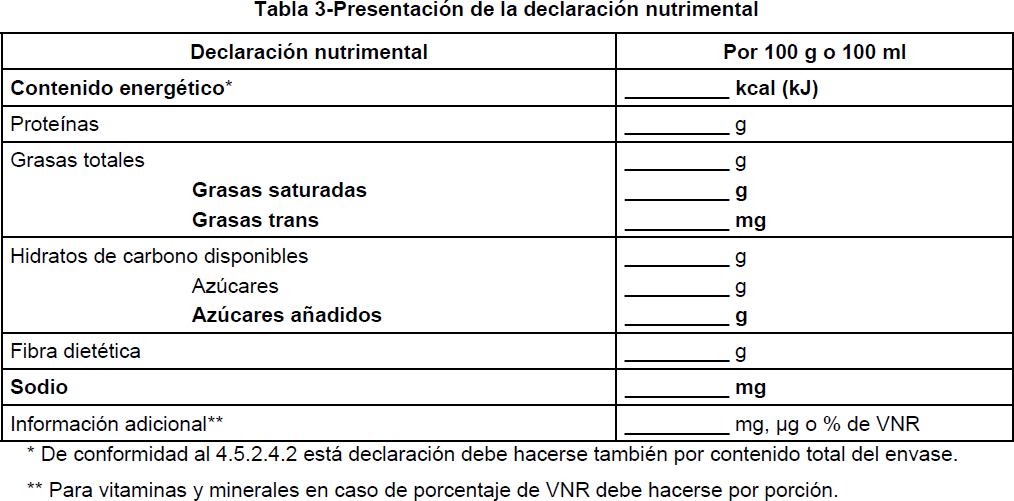
**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo, que no impregnen olores o sabores al alimento, no altere su calidad, mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación; que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**: El producto se coloca en un corrugado nuevo, y se acomodan las piezas para que durante su estancia no se rompan o maltraten. El corrugado es resistente al peso del contenido y lleva la siguiente información. Cada caja deberá tener impresa la descripción del producto, peso neto, cantidad de piezas, razón social del fabricante, número de lote, fecha de elaboración, caducidad y estiba máxima.

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y Embalaje). El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria.

* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, así como la denominación comercial; nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
* Declaración nutrimental: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Ejemplo: Tabla 3.

* De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El Envase deberá indicar el modo de conservación. Debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente **(NOM-247-SSA1- 2008).**

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009.**

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| 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 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS  PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE  ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA  DE SALUD. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES  SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE  ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2022. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 “ALIMENTOS – GALLETAS” | |

**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE SOYA**

**(EN BOTELLA DE PLASTICO PET RESISTENTE, INOCUO, SELLADO HERMETICAMENTE, EN PRESENTACIÓN DE 500 mL).**

**DESCRIPCIÓN:** Producto obtenido del aceite crudo de soya cuando este es sometido a un proceso completo de refinación química (desgomado, neutralización, lavado, blanqueo, deodorización, filtración y envase) o física.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITE MÁXIMO** |
| Contenido Neto | 500 mL |
| Ácidos Grasos Libres (como Ácido  Oléico ) | 0.05% |
| Humedad y Materia Volátil | 0.05 % |
| Índice de Peróxido\* | 1.0 meq/kg |
| Impurezas Insolubles | 0.02 % |
| Ácidos grasos trans | 3.5 % |

\* Al momento de envasar

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITES** |
| Color | Característico del producto, transparente. |
| Olor | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios. |
| Aspecto/Apariencia | Líquido transparente, no turbio y libre de cuerpos  extraños a 20°C (293°K). |
| Sabor | Característico del producto, exento de sabores  extraños o rancios. |
| Al momento del envasado | Se debe asegurar que el envase no haya sido violado. |

1. **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Hierro | 1.5 mg/kg |
| Cobre | 0.1mg/kg |
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Arsénico | 0.1 mg/kg |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANTIOXIDANTES** | **LÍMITE MÁXIMO (%)** |
| 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 |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

NMX-F-252-SCFI-2017

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SMDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**ENVASE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

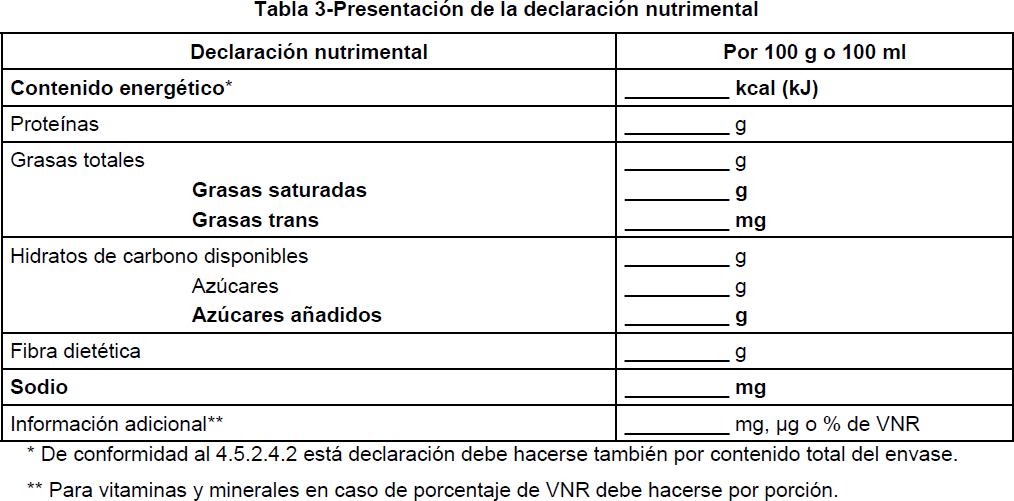
**EMBALAJE:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios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

**ETIQUETADO**: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**IMPRESOS DEL EMPAQUE:** El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, país de origen.
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.



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

* De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El envase deberá indicar el modo de conservación. Debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente.

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009.**

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| **Apariencia/ aspecto** | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales  establecidas |
| **Envase** | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o  evidencia de plagas | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas |
| **Fecha de caducidad o**  **de consumo preferente** | Vigente | Vencida |
| **Condiciones de transporte** | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de  plaga. |
| El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1- 2009.** Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE  VERIFICACIÓN. | NOM-002-SCFI-2011 |
| ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE  SOYA- ESPECIFICACIONES. | NMX-F-252-SCFI-2017 |
| ALIMENTOS - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - ESPECIFICACIONES. | NMX-F-808-SCFI-2018 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-  INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS CXS 210-1999. ENMENDADA EN 2019. | |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIO DE SALUD. PUNTO X.3 | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y  DISPOSICIONES SANITARIAS. | |

**ARROZ GRANO LARGO PULIDO, CALIDAD SÚPER EXTRA, ÚLTIMA COSECHA(EN BOLSA DE POLIETILENO, SELLADAS HERMETICAMENTE, EN PRESENTACION DE 1 KILOGRAMO)**

**DESCRIPCIÓN:** Arroz pulido es el grano de la especie Oryza sativa L. al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límites Súper Extra (%)** |
| Contenido Neto | 1 Kg |
| Humedad | 10 mínimo – 14 máximo |
| **Tipo de Grano** | |
| Grano Entero | Mínimo 92% |
| Grano Quebrado | Máximo 8% |
| **Total** | 100 |
| **Variedades** | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 2.0 |
| **Total** | 2.5 |
| **Granos Dañados** | |
| Insectos y  microorganismos | 1.0 |
| Manchados por calor | 1.0 |
| **Total** | 2.0 |
| **Granos Defectuosos** | |
| Palay | 0.005 |
| Mal pulidos | 2.000 |
| Cutícula roja | 1.000 |
| Estrellados | 7.500 |
| Granos Yesosos | 4.000 |
| **Total** | 14.505 |
| Tamaño del Grano | Largo: 6.60 a 7.49 mm |

1. **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

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

**APARIENCIA DEL GRANO:** Generalmente se revisa que los granos se vean cristalinos o bien, presenten las manchas características dependiendo de la variedad, acorde a la siguiente tabla:

APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD

|  |  |
| --- | --- |
| **CENTRO O PANZA BLANCA** | **PORCENTAJE** |
| Grano cristalino | Ninguna |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10 |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19 |
| Grano con centro o panza grande | Hasta 20 |

1. **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES Y METALES PESADOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 μg/ Kg |

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

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

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

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

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SMDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**ENVASE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**IMPRESOS DEL EMPAQUE**: El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

* Señalar: Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, país de origen.
* Declaración nutrimental: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes cr*i*terios:

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

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

**CERTIFICACIONES**

FSSC 22000 Food Safety System Certification Version 5, vigente aplicable a manufactura de productos derivados del arroz.

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS**  **DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS  PARA USO HUMANO CEREALES-ARROZ PULIDO-(ORYZA SATIVA L.)-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA. | NMX-FF-035-SCFI-2017 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE  ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| 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 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO  TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN. | NOM-002-SCFI-2011 |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES  SANITARIAS. | |

AVENA EN HOJUELAS

**(EN BOLSA DE POLIETILENO SELLADA HERMÉTICAMENTE EN PRESENTACIÓN DE 400 GRAMOS).**

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

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β-glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL). **NMX-F-289-NORMEX-2014**

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Contenido Neto | 400 g |
| Actividad Enzimática | Negativa |
| Ácidos Grasos Libres | Máximo 10 % |
| Humedad | Máximo 12.0 % |
| Proteínas (N x 5.83) | Mínimo 10.0 % |
| Cenizas | Máximo 2.0 % |
| Extracto etéreo | Mínimo 5.0 % |
| Fibra dietética\* | Mínimo 6 % |
| Presencia De Cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Espesor de hojuela | 36-38 micras |
| Grano sin rolar | Máximo 2 piezas/50 g |

**\*Criterios de calidad nutricia de la EIASADC 2023.**

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **DESCRIPCIÓN** |
| Color | Característico, beige claro con ligeras  tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia / Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas. |
| Olor | A avena tostada, exenta de olores anormales. |
| Sabor | Característico de avena tostada, exenta de  sabores extraños. |
| Textura | Firmes y secas al tacto |

1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Bacterias Mesofílicas aerobios | Máximo 10,000 UFC/g |
| Coliformes totales | 10 UFC/g |
| Coliformes fecales | Negativo |
| *Salmonella spp* | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y Levaduras | Maximo 100 UFC/g |

1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MAXIMOS** |
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | Máximo 20 μg/Kg |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y, dentro de las tolerancias establecidas en la NOM-247-SSA1-2008: no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos mínimo 5 meses a partir de la recepción por parte del SMDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**ENVASE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**EMBALAJE:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

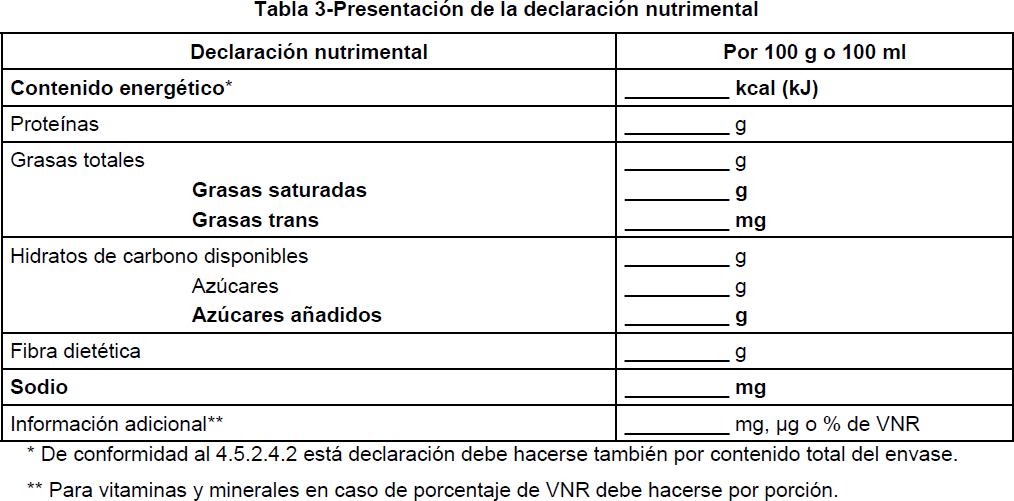
**ETIQUETADO**: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**IMPRESOS DEL EMPAQUE**: El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

* Señalar: Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, país de origen.
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.

* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**



* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE  DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES.  MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-247-SSA1-2008 |
| ALIMENTOS-HOJUELA DE AVENA-  ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA. | NMX-F-289-NORMEX-2014 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE  ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA  DE SALUD. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN  ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |

**HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO (EN BOLSA DE PAPEL DE 1 KILOGRAMO)**

**DESCRIPCIÓN:** La harina de maíz nixtamalizado es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado. Dentro de sus ingredientes principales de encuentra el maíz blanco seleccionado, agua, trazas de cal, vitaminas y minerales.

* 1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITES** |
| Contenido Neto | 1 Kg |
| Humedad | Máximo 12.5 % |
| Proteína en base seca | Mínimo 7 % |
| Proteína en base húmeda | Mínimo 6 % |
| Extracto etéreo en base seca | Mínimo 3 % |
| Extracto etéreo en base húmeda | Mínimo 2.5 % |
| Cenizas en base seca | Máximo 3.5 % |
| Cenizas en base húmeda | Máximo 3.0 % |
| Fibra dietética total en base seca | Mínimo 6 % |
| Fibra dietética total en base  húmeda | Mínimo 5 % |
| Sodio | Máximo 000mg/100g de producto |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NUTRIMENTO** | **NIVEL MÍNIMO DE**  **ADICIÓN mg/kg DE HARINA** | **FUENTE RECOMENDADA** |
| Tiamina (Vitamina **B1**) | 5 | Mononitrato de Tiamina |
| Riboflavina (Vitamina **B2)** | 3 | Riboflavina |
| Niacina (Vitamina **B3**) | 35 | Nicotinamida |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NUTRIMENTO** | **NIVEL MÍNIMO DE**  **ADICIÓN mg/kg DE HARINA** | **FUENTE RECOMENDADA** |
| Ácido fólico | 2 | Ácido fólico |
| Hierro (como ión ferroso) | 40 | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc | 40 | Óxido de zinc |

* 1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

* 1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS**  **MICROBIOLÓGICAS** | **LÍMITE MÁXIMO** |
| Cuenta total de Mesofílicos aerobios | 50,000 UFC /g |
| Coliformes totales | 100 UFC/g |
| Hongos | 1,000 UFC/g |

3. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES Y METALES**  **PESADOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Arsénico | 0.3 mg/Kg |
| Aflatoxinas | Máximo 12 μg/kg |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. NOM-247-SSA1- 2008.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 5 meses a partir de la recepción por parte del SMDIF.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**ENVASE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

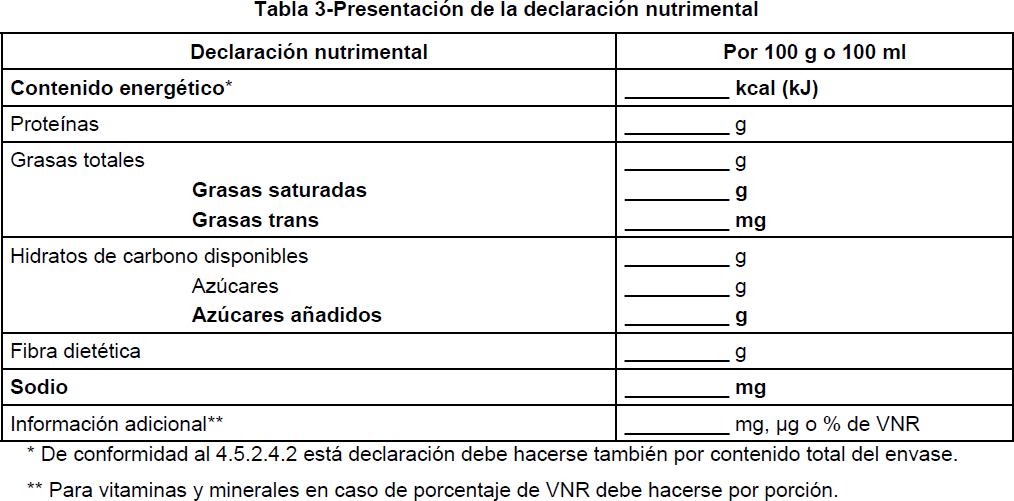
El contenido de cada envase debe estar compuesto por harina del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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

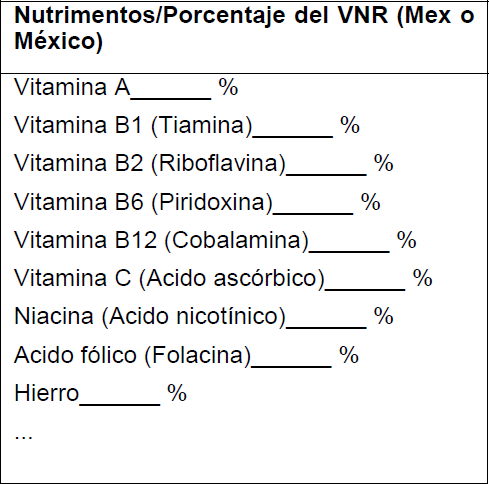
**ETIQUETADO**: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**IMPRESOS DEL EMPAQUE**: El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

* Señalar: Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, país de origen.
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3 y 4.





* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* La tinta no debe contener plomo. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente (NOM-247-SSA1-2008).

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la

NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS**  **NORMAS** |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y  ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-247-SSA1-2008 |
| HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO. | NMX-F-046-SCFI-2018. |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS, O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.  SECRETARIA DE SALUD. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN  ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |

**PASTA PARA SOPA INTEGRAL**

**(PAQUETE DE 200 GRAMOS, EN VARIEDAD CODO)**

**DESCRIPCIÓN:** Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola o harinas, cualquiera de estas procedente en su totalidad de trigos duros con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, a la que se le ha agregado salvado, salvadillo o acemite, sémolas integrales, semolinas integrales o harinas de trigos duros integrales, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género Triticum durum (también denominados, cristalinos). Debe estar adicionada con hierro niacina, vitamina B1 (tiamina), B2 (riboflavina) y ácido fólico (folacina).

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Contenido Neto | 200 g |
| Humedad % | Máximo 13 |
| Proteínas (N x 6.25)(%) | Mínimo 13 |
| Cenizas | Máximo 1.25% |
| Fibra | Mínimo 1.8 gramos/30 g (> 10% de la IDR)(6%)\* |
| Sodio | Máximo 300 mg/100 g\* |

**\*DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA EIASADC VIGENTE.**

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITES** |
| Color | Característico del producto, amarillo-marrón. |
| Apariencia/aspecto | Firme, sin presentar agrietamiento y/o estrellamiento. |
| Olor | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables. |
| Sabor | Característico del producto, sin presentar sabores  extraños o desagradables. |

1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITES** |
| Coliformes Totales | Menor de 10 UFC /g |
| Levaduras | Máximo 150 UFC /g |
| Hongos | Máximo 200 UFC/g |
| Escherichia Coli | Ausente |

**NMX-F-023-NORMEX-2002**

1. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | Máximo 20 μg / kg |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SMDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

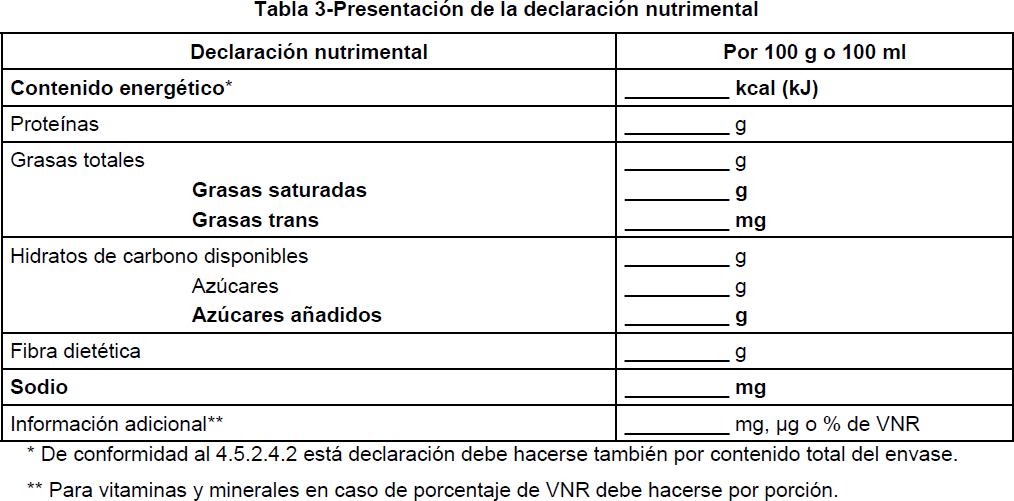
**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**ENVASE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**EMBALAJE:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

* Señalar: Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, país de origen.
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.

* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* La tinta no debe contener plomo. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente (NOM-247-SSA1-2008).

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009.**

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

**CERTIFICACIONES**

CERTIFICACION FSSC 22000 Food Safety System Certification Versión 5.1 o superior vigente, aplicable a la fabricación, envasado y almacenamiento de pastas alimenticias y pastas integrales**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| ALIMENTOS-PASTA-CARACTERISTICAS, DENOMINACION, CLASIFICACION COMERCIAL Y  METODOS DE PRUEBA. | NMX-F-023-NORMEX-2002 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS  PREENVASADAS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES.  MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-247-SSA1-2008 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA DE SALUD. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA  SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN  ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS. | |

ATÚN EN AGUA, ALETA AMARILLA EN HOJUELAS (EN LATA DE 140 GRAMOS)

**DESCRIPCIÓN:** Es un grupo de peces vertebrados cuyo nombre científico es *Thunnus albacares,* 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. Deberá ser envasado en recipientes cerrados herméticamente enlatado. Los ingredientes deben ser: atún aleta amarilla en hojuelas, agua, concentrado de proteína de soya, sal yodada, fibra prebiótica, minerales (zinc, hierro y cromo) y vitaminas (Vit. K, Vit. C, Vit. A, Vit. D3 y Vit. E).

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN** | **LÍMITE MÁXIMO** |
| Contenido neto | 140 g |
| Masa drenada | 100 g |
| Sodio | Máximo 300 mg/100 g de producto\* |
| Proteína | Mínimo 20% |

\***De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente.**

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN** | **LÍMITES** |
| Color | Claro y homogéneo. Característico del producto. Exento de colores desagradables por  contaminación o adulteración. |
| Olor | Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica. |
| Sabor | Característico del producto libre de sabores desagradables por contaminación alteración o descomposición química o microbiológica. |
| Aspecto/apariencia | De acuerdo a la presentación declarada en la etiqueta en hojuelas separadas que no formen una pasta. |
| Textura | Firme y propia del producto envasado. |

|  |  |
| --- | --- |
| **EVALUACIÓN DE LA LATA** |  |
| Aspecto de la lata | Sellado adecuado, no presenta  abombamiento, golpeaduras. |
| Aspecto externo | Presenta la etiqueta debidamente colocada con su clave troquelada. |
| Aspecto interno | Libre de raspaduras, corrosión u oxidación. |

1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITE MÁXIMO UFC/g** |
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |

1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLOGÍCAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)** |
| Cadmio | 0.5 |
| Metilmercurio | 1.0 |
| Plomo | 1.0 |
| Estaño \* | 100 |
| Histamina | 100 |

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

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe estar exento de MATERIA EXTRAÑA. Libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SMDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**ENVASE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

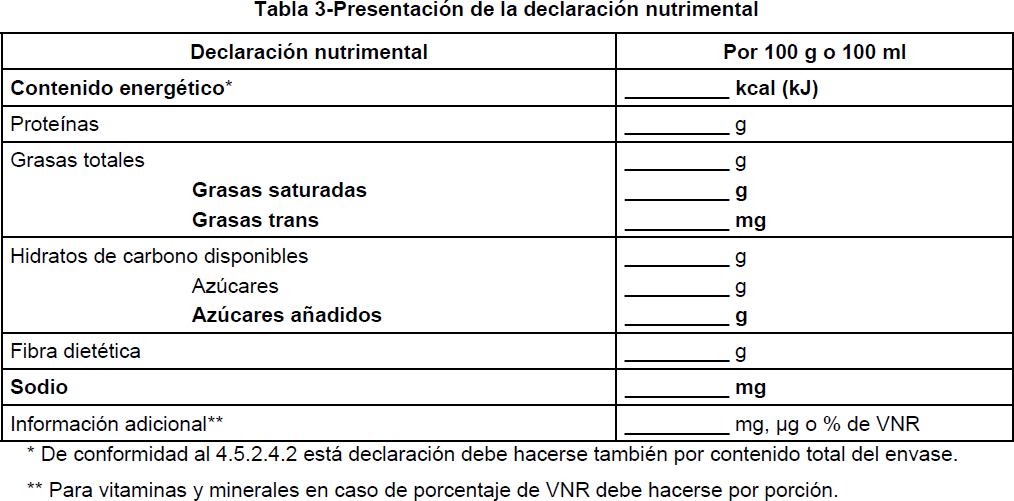
**EMBALAJE:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

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

**ETIQUETADO**: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria

* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, país de origen.
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.



* De acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* La tinta no debe contener plomo. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente.

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS DE LA PESCA –PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO –ATUNES Y PESCADOS SIMILARES ENLATADOS EN ACEITE –  ESPECIFICACIONES. | NMX-F-220-SCFI-2011 |
| ATÚN Y BONITA PREENVASADOS- DENOMINACIÓN- ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-235-SE-2020 |
| PRODUCTOS DE LA PESCA ATÚN EMPACADO EN  ENVASES FLEXIBLES RETORTABLES ESPECIFICACIONES. | NMX-F-524-SCFI-2011 |
| BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y  ESPECIFICACIONES SANITARIAS. | NOM-130-SSA1-1995 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS Y  PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-242-SSA1-2009 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE  ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA DE SALUD. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES  SANITARIAS. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA  SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |

CARNE DE CERDO COCIDA DESHEBRADA EN LATA DE 125 G

**DESCRIPCIÓN:** Producto derivado de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; procedente del cerdo,; los cuales han sido sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser colocados en envases (lata) sanitarios provistos de un barniz tipo sanitario herméticamente cerrados que garanticen su estabilidad biológica.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN** | **LÍMITE MÁXIMO** |
| Contenido neto | 125 g |
| Masa drenada | 85 g |
| Sodio | Máximo 300 mg/100 g de producto\* |

\***De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente.**

2.CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN** | **CARNE DE CERDO** |
| Color | Característico de la carne de cerdo cocida. |
| Olor | Característico de la carne de cerdo cocida, sin olores agrios o putrefactos. |
| Aspecto/apariencia | Característico de la carne de cerdo cocida, carne deshebrada. |
| Textura | Firme y propia de la carne de cerdo cocida. |

**3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITE MÁXIMO** |
| Mesófílos anaerobios | Negativo |
| Mesófílos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |

4..CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES** | **LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)** |
| Arsénico | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Estaño | 250 |
| Plomo | 1.0 |

|  |  |
| --- | --- |
| **EVALUACIÓN DE LA LATA** | |
| Aspecto de la lata | Sellado adecuado, no presenta abombamiento, golpeaduras. |
| Aspecto externo | Presenta la etiqueta debidamente colocada con su clave troquelada. |
| Aspecto interno | Libre de raspaduras, corrosión u oxidación. |

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

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

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SMDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

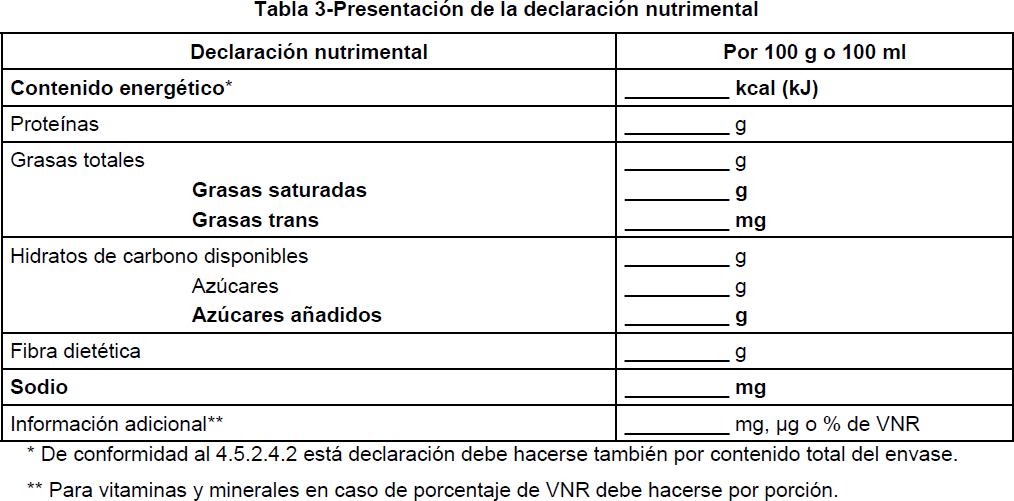
**ENVASE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**EMBALAJE:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

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

**ETIQUETADO**: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria

* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, país de origen.
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.

* De acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**
* La tinta no debe contener plomo. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* \*Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| **Apariencia/ aspecto** | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Color, olor y aspecto, diferente a las características  sensoriales establecidas |
| **Envase** | Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de  fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o  fauna nociva |
| **Fecha de caducidad o**  **de consumo preferente** | Vigente | Vencida |
| **Condiciones del vehículo de transporte** | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de  plaga. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE  PRUEBA. | NOM-213-SSA1-2018 |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES PARA ABASTO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO. ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE  PRODUCTOS ESPECIFICACIONES SANITARIAS. | NOM-194-SSA1-2004 |
| BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y  ESPECIFICACIONES SANITARIAS. | NOM-130-SSA1-1995 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES  SANITARIAS. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA  SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |

**CARNE DE POLLO COCIDA DESHEBRADA EN LATA DE 125 G**

**DESCRIPCIÓN:** Producto derivado de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de la cría de el gallo y la gallina que son la subespecie doméstica de la especie Gallus gallus; los cuales han sido sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser colocados en envases(lata) sanitarios provistos de un barniz tipo sanitario herméticamente cerrados que garanticen su estabilidad biológica.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN** | **LÍMITE MÁXIMO** |
| Contenido neto | 125 g |
| Masa drenada | 85 g |
| Sodio | Máximo 300 mg/100 g de producto\* |

\***De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente.**

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN** | **CARNE DE AVE** |
| Color | Característico de la carne de pollo cocida. |
| Olor | Característico de la carne de pollo cocida, sin olores agrios o putrefactos. |
| Aspecto/apariencia | Característico de la carne de pollo cocida. carne deshebrada |
| Textura | Firme y propia de la carne de pollo cocida. |

1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITE MÁXIMO** |
| Mesófílos anaerobios | Negativo |
| Mesófílos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |

|  |  |
| --- | --- |
| **EVALUACIÓN DE LA LATA** | |
| Aspecto de la lata | Sellado adecuado, no presenta abombamiento, golpeaduras. |
| Aspecto externo | Presenta la etiqueta debidamente colocada con su clave troquelada. |
| Aspecto interno | Libre de raspaduras, corrosión u oxidación. |

1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES** | **LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)** |
| Arsénico | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Estaño | 250 |
| Plomo | 1.0 |

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

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

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SMDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

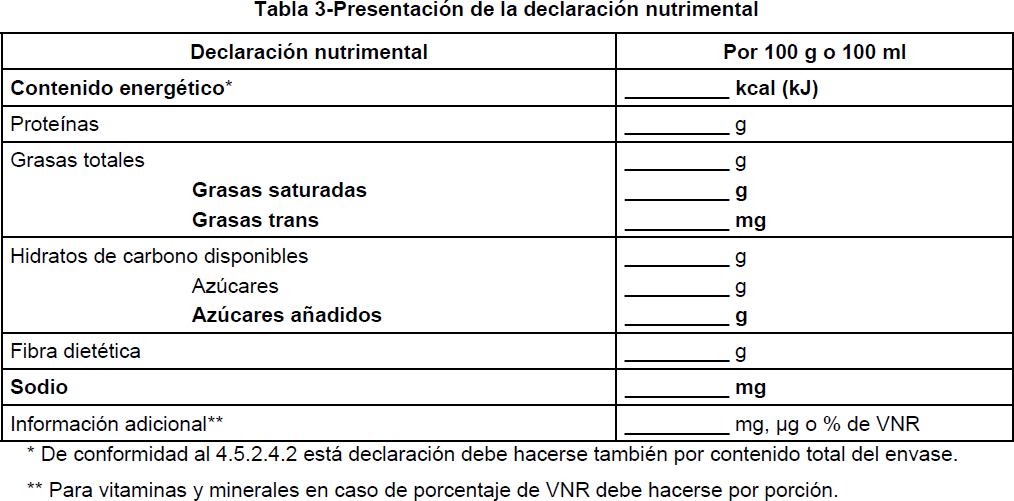
**ENVASE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**EMBALAJE:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

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

**ETIQUETADO**: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria

* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, país de origen.
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.

* De acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* La tinta no debe contener plomo. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* \*Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| **Apariencia/ aspecto** | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Color, olor y aspecto, diferente a las características  sensoriales establecidas |
| **Envase** | Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de  fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o  fauna nociva |
| **Fecha de caducidad o**  **de consumo preferente** | Vigente | Vencida |
| **Condiciones del vehículo de transporte** | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de  plaga. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE  PRUEBA. | NOM-213-SSA1-2018 |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES PARA ABASTO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO. ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE  PRODUCTOS ESPECIFICACIONES SANITARIAS. | NOM-194-SSA1-2004 |
| BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y  ESPECIFICACIONES SANITARIAS. | NOM-130-SSA1-1995 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES  SANITARIAS. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA  SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |

**FRIJOL CLARO**

**(EN BOLSA DE POLIETILENO SELLADAS HERMETICAMENTE, EN PRESENTACIONES DE 1 KILOGRAMO)**

**DESCRIPCIÓN:** Grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. Con grado de calidad primera del producto. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje. Son hierbas rastreras y trepadoras con foliolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl). **NMX-FF-038-SCFI-2016.**

* 1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUIMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN** | **LÍMITES** |
| Contenido Neto | 1 Kg |
| Humedad % | 8.5-13.0 (+/- 0.5) |

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES DE CALIDAD** | |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES MÁXIMOS (%)** |
|  | **CATEGORIA I (PRIMERA)** |
| **IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA** | |
| Piedras | 0.50 |
| Otros | 0.30 |
| **Total** | 0.80 |
| **GRANOS DAÑADOS** | |
| Agentes meteorológicos | 0.80 |
| Hongos | 0.50 |
| Insectos y roedores | 1.00 |
| Desarrollo germinal | 0.10 |
| **Total** | 2.40 |
| **VARIEDADES** | |
| Contrastantes | 0.75 |
| Afines | 1.50 |
| **Total** | 2.25 |
| **GRANOS DEFECTUOSOS** | |
| Partidos o quebrados | 1.50 |

|  |  |
| --- | --- |
| Manchados | 2.00 |
| Ampollados | 2.00 |
| **Total** | 5.50 |
| **Presencia de plaga** | 0.00 |
| **Suma Total** | **10.95** |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión  casera |

**NOM-002-SCFI-2011 / NMX-FF-038-SCFI-2016**

* 1. CARACTERISTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES\*** | **LIMITES** |
| Color | Claro característico de la variedad de grano  sano, limpio y seco. Sin colores extraños. |
| Olor | Característico de un grano de frijol sano, limpio y seco, no se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez,  enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/aspecto | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de  acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. |
| Sabor posterior al cocimiento | Libre de sabores extraños o desagradables. |

**\*NMX-FF-038-SCFI-2016**

* 1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)** |
| Cadmio | 0.1 |
| Plomo | 0.1 |

**NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.**

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

**IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA:** El producto deberá cumplir con la tabla “Especificaciones de calidad” y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos). **NMX-FF-038- SCFI-2016.**

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo de **seis meses** una vez puesto en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deberá contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN**: Los insumos deben ser transportados en cajas cerradas en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**EMPAQUE O ENVASE:** Bolsa de polietileno calibre resistente al peso y al manejo, perfectamente sellado en todas sus uniones de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

**EMBALAJE:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro en el exterior. El contenedor tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**ETIQUETADO**: (Para el Envase y EMBALAJE). El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria.

* Señalar: Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre del producto, marca comercial, nombre o denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa), país de origen.
* Declaración nutrimental: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la
  + - NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, no debe contener plomo.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANOFABÁCEAS-FRIJOL (PHASEOLUS  VULGARIS L.)- ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA | NMX-FF-038-SCFI-2016 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/ SSA1-2010 |
| NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN  LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE  ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EISADC 2023. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y  DISPOSICIONES SANITARIAS. | |

**LENTEJA**

**(EN BOLSA DE POLIETILENO SELLADAS HERMETICAMENTE, EN PRESENTACIONES DE 500 GRAMOS)**

**DESCRIPCIÓN:** La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada lens esculenta. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa. Con grado de calidad primera del producto.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUIMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Contenido neto | 500 g |
| Humedad % | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES DE CALIDAD** | |
| **ESPECIFICACIONES DE CALIDAD** | **LÍMITES MÁXIMOS (%)** |
| **Categoría I (Primera)** | |
| **IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA** | |
| Piedras | 0.50 |
| Otros | 0.30 |
| **Total** | 0.80 |
| **GRANOS DAÑADOS** | |
| Agentes Meteorológicos | 0.80 |
| Hongos | 0.50 |
| Insectos y roedores | 1.00 |
| Desarrollo germinal | 0.10 |
| **Total** | 2.40 |
| **VARIEDADES** | |
| Contrastantes | 0.75 |
| Afines | 1.50 |
| **Total** | 2.25 |
| **GRANOS DEFECTUOSOS** | |
| Partidos o Quebrados | 1.50 |
| Manchados | 2.00 |
| Ampollados | 2.00 |
| **Total** | 5.50 |
| **Presencia de plaga** | 0.00 |
| **Suma total** | **10.95** |

|  |  |
| --- | --- |
| Tiempo de cocción | 25 min en olla de presión casera |

**NMX-FF-038-SCFI-2016**

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERISTICAS** | **DESCPRIPCIÓN** |
| Color | Característica de la variedad de la semilla sana, seca y limpia. |
| Olor | Característico del producto sano, seco y limpio, sin exhibir olores a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de  cualquier otro olor extraño. |
| Aspecto/apariencia | Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia  de evidencia de plaga. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores  extraños o desagradables. |
| Tamaño | 4-5 mm 33-37 g/1000 semillas. |

**NMX-FF-038-SCFI-2016**

1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS\*** | **LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)** |
| Cadmio | 0.1 |
| Plomo | 0.1 |

**\* NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.**

**IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe cumplir con lo señalado en la tabla Especificaciones de la calidad y estar libre de insectos o sus restos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos). **NOM-051- SCFI/SSA1-2010**

**VIDA DE ANAQUEL**: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo **de seis meses** a partir de la fecha de recepción en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN**: Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**EMPAQUE O ENVASE:** Bolsa de polietileno calibre resistente al peso y al manejo, perfectamente sellado en todas sus uniones de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, y clasificaciones de calidad, especificados en el envase.

**EMBALAJE:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro en el exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El contenedor tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**ETIQUETADO**: (Para el Envase y EMBALAJE). El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria.

* Señalar: Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre del producto, marca comercial, nombre o denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa), país de origen.
* Declaración nutrimental: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, no debe contener plomo.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE**  **LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANOFABÁCEAS-FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.)- ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS  DE PRUEBA | NMX-FF-038-SCFI-2016 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE  ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| ESPECIFICACIONES GENERALESDE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/ SSA1-2010 |
| NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN  LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019. | |
| SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL (OCT, 2015). LENTEJA  SÍMBOLO DE ABUNDANCIA. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE  ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EISADC 2023. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS,BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y  DISPOSICIONES SANITARIAS. | |

**GARBANZO SECO**

**(EN BOLSA DE POLIETILENO SELLADAS HERMETICAMENTE, EN PRESENTACIONES DE 500 GRAMOS)**

**DESCRIPCIÓN:** El garbanzo seco se obtiene en forma de semillas de la planta (*Cicer arietinum L.)* pertenece a la familia Fabaceae de la vaina bivalva con una o dos semillas en su interior siendo éstas algo arrugadas y puede llegar a ser de color crema, amarillas, marrón, negras o verdes de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior. La planta tiene dos cotiledones grandes diferenciándose de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa. Con grado de calidad primera del producto. El garbanzo contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra.

* 1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUIMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Contenido neto | 500 g |
| Humedad % | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES DE CALIDAD CATEGORÍA EXTRA** | |
| **ESPECIFICACIONES DE CALIDAD** | **LÍMITES (%)** |
|  | |
| **IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA** | |
| Piedras | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| **Total** | 0.30 |
| **GRANOS DAÑADOS** | |
| Agentes Meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| **Total** | 1.30 |
| **VARIEDADES** | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| **Total** | 1.50 |
| **GRANOS DEFECTUOSOS** | |
| Partidos o Quebrados | 0.80 |

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

**NMX-FF-038-SCFI-2016**

* 1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **DESCPRIPCIÓN** |
| Color | Característica del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. |
| Olor | Característico del producto seco, sano y limpio, sin exhibir olores a humedad, fermentación,  rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Aspecto/apariencia | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia  de evidencia de plaga. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores  extraños o desagradables. |

**NMX-FF-038-SCFI-2016**

* 1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS\*** | **LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)** |
| Cadmio | 0.1 |
| Plomo | 0.1 |

**\*NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.**

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

**IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe cumplir con lo señalado en la tabla Especificaciones de la calidad y estar libre de insectos o sus restos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos). **NOM-051- SCFI/SSA1-2010.**

**VIDA DE ANAQUEL**: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo **de seis meses** a partir de la fecha de recepción en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN**: Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**EMPAQUE O ENVASE:** Bolsa de polietileno calibre resistente al peso y al manejo, perfectamente sellado en todas sus uniones de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, y clasificaciones de calidad, especificados en el envase.

**EMBALAJE:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro en el exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El contenedor tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**ETIQUETADO**: (Para el Envase y EMBALAJE). El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria.

* Señalar: Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
* Nombre del producto, marca comercial, nombre o denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa), país de origen.
* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE**  **LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANOFABÁCEAS-FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.)- ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS  DE PRUEBA. | NMX-FF-038-SCFI-2016 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE  ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/ SSA1-2010 |
| NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE  ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EISADC 2023. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS,BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y  DISPOSICIONES SANITARIAS. | |

**ENSALADA DE VERDURAS MEZCLA CAMPESINA**

**(CHICHARO, ZANAHORIA Y EJOTE)**

**(BOLSA POUCH RETORTEABLE DE 220 GRAMOS)**

**DESCRIPCIÓN:** La ensalada de verduras mezcla campesina es esta preparado por una o diversas variedades de **chícharo rehidratado, ejote** (lavado, despuntado y troceado)) **y zanahoria** (lavadas, peladas y cortadas). El producto es escaldado en un líquido de cobertura adecuado, envasado en recipientes sanitarios cerrados herméticamente, sometidos a un proceso térmico para para asegurar su inocuidad y conservación.

1. ANÁLISIS DE CALIDAD NUTRIMENTAL

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Contenido Neto | 220 g |
| Masa drenada | 130 g |
| Sólidos solubles (%) | Chícharos envasados: Máximo 12\* |
| Ejotes envasados: 4.0-5.0\*\* |
| pH | Chícharos envasados: 5.5-6.5\* |
| Ejotes envasados: 5.6-6.5\*\* |
| Sodio\*\*\* | Máximo 300mg/ porción de 100g |

**\*Norma Mexicana NMX-F-028-1981.**

**\*\*Norma Mexicana NMX-F-419-1982.**

**\*\*\* DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA EIASADC 2023.**

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** | **DESCRIPCIÓN** |
| Textura | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando). |
| Color | Característico de cada verdura y con suficiente intensidad. |
| Sabor | A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños. |
| Olor | Característico de las verduras y exento de olores extraños. |

1. ANÁLISIS DE INOCUIDAD

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** | **LÍMITES MÁXIMOS (UFC/g)** |
| Cuenta total de Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Cuenta total de Termofílicos aerobios | Negativo |
| Cuenta total de Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Cuenta total de Mesofílicos anaerobios | Negativo |

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS mg/kg** |
| Plomo | 1.0 |
| Cadmio | 0.2 |
| Arsénico | 1.0 |

|  |
| --- |
| **ADITIVOS** |
| Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en DOF. |

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SMDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

El producto tiene que ser transportado en unidades que cumplan con Buenas prácticas de manufactura, libres de humedad, goteras y filtraciones; libres de polvo, astillas o clavos. No debe transportarse con productos perfumados, compuestos químicos y aromáticos, ya que absorbe estos olores.

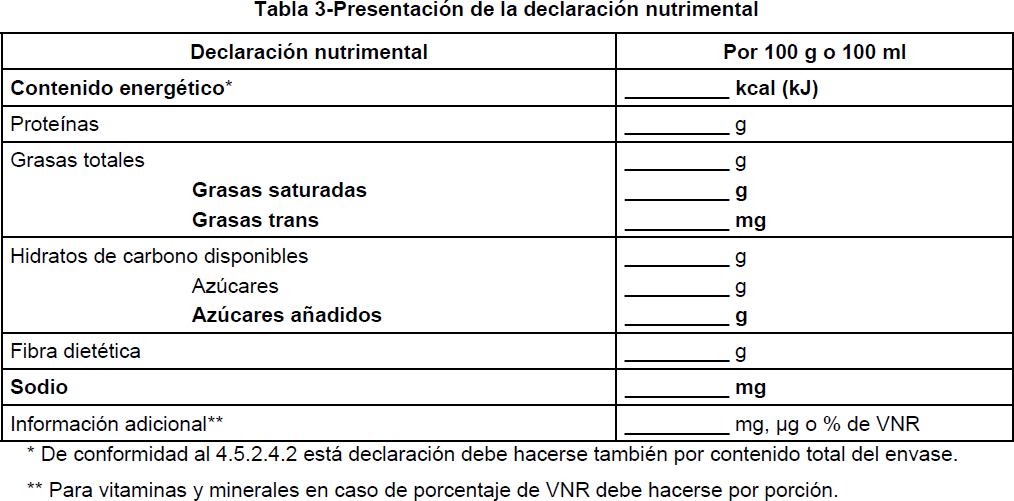
**EMPAQUE O ENVASE:** El producto deberá ser empacado en un envase resistente e inocuo. Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo, que no impregnen olores o sabores al alimento, no altere su calidad, mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación; que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**: El producto se coloca en un corrugado nuevo, y se acomodan las piezas para que durante su estancia no se abollen o maltraten. El corrugado es resistente al peso del contenido y lleva la siguiente información.

**IMPRESOS DEL EMPAQUE:** El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitario.

* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, marca comercial, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm. C.P., entidad federativa), país de origen del producto.



* El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.

* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* La tinta no debe contener plomo.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Incluir los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@hotmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@hotmail.com)
* El Envase deberá indicar el modo de conservación. Debe figurar la leyenda

“*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente.

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la* ***NOM-251- SSA1-2009.***

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| ALIMENTOSPARA HUMANOS. CHÍCHAROS ENVASADOS. FOODS FOR HUMANS. CANNED PEAS. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS. | NMX-F-028-1981 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS  PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO. EJOTES ENVASADOS. FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE. CANNED RUNNER BEAN. NORMAS MEXICANAS.  DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS. | NMX-F-419-1982 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A  TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. | NOM-130-SSA1-1995 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES  SANITARIAS. | |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA DE SALUD. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF. | |

**LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL EN PRESENTACION DE 240GRAMOS**

**DESCRIPCIÓN:** Leche en polvo, es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, adquirido mediante eliminación parcial del agua de la leche por calor o por cualquier otro procedimiento y que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%; además puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación. Se denomina leche en polvo descremada la que contiene un máximo de 1.5 % (m/m) de grasa butírica.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Contenido neto | 240 g |
| Grasa butírica % (m/m) | Máximo 1.5 |
| Proteínas propias de la leche expresados  como sólidos lácteos no grasos % (m/m)\* | Mínimo 34 |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no  grasos %(m/m)\* | Mínimo 27 |
| Humedad % (m/m) | Máximo 4 |
| Acidez (ácido láctico) (%) | Máximo 0.15 |
| Partículas quemadas (mg) | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL) | Máximo 1 |
| Sodio\*\* | Máximo 300mg/100g de leche |
| Vitamina A (Retinol) | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D3 | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L) |

**\*En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). NOM-155-SCFI-2012.**

**\*\*Criterios de calidad Nutricia establecidos en EIASADC 2023.**

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **DESCRIPCIÓN** |
| Color | Característico. |
| Sabor | Agradable, característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. |

|  |  |
| --- | --- |
| Olor | Característico de la leche de vaca, exento de olores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ apariencia | Polvo fino, homogéneo, agradable, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente. |

1. **DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN**

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

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Organismos Coliformes totales | ≤10 UFC/g o mL |
| Salmonella spp. | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli | ≤3 NMP/g o mL |
| Enterotoxina estafilocóccica | Negativa |

1. **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS mg/Kg** |
| Plomo | 0.1 |
| Mercurio | 0.05 |
| Arsénico | 0.2 |
| Aflatoxina M1 | 0.5 µg/L |

|  |  |
| --- | --- |
| **INHIBIDORES BACTERIANOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Antibióticos | Negativo |
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternaria de amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehído | Negativo |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos mínimo de seis meses a partir de la recepción en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

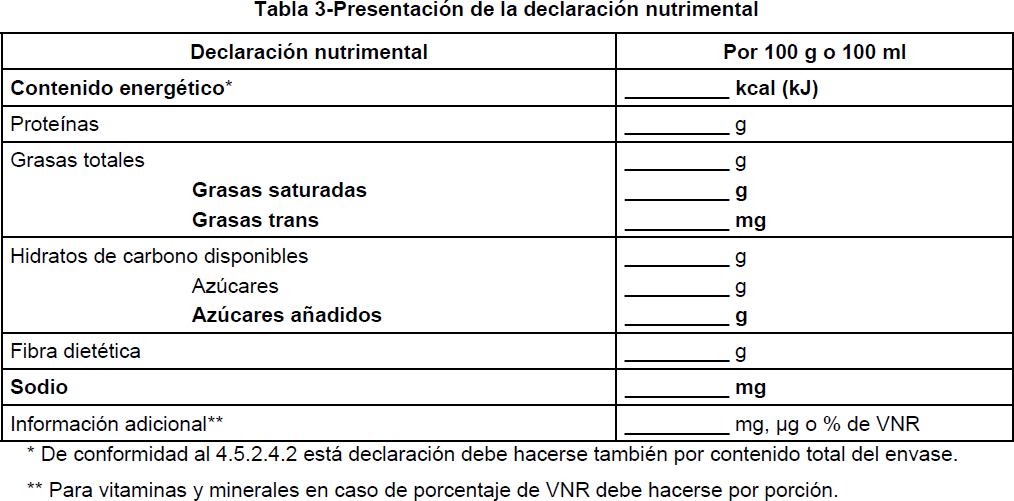
**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN**: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos, así como condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**ENVASE O EMPAQUE:** Recipiente de material sanitario, inocuo y resistente, trilaminado, fisiológicamente inocuo y apropiado que no reacciones con el alimento, de tal manera que no altere ninguna de las características plasmadas en esta especificación. En sobres de material trilaminado de 120 y 240 gramos.

**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo, que no impregne olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**ETIQUETADO:** (Para el envase y embalaje): Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-002-SCFI-2011**, **NOM-030-SCFI-2006**; disposiciones de etiquetado de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** y en su caso con la **NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010** (punto 9), deberá indicar lo siguiente:

* + Nombre o dominación comercial deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor. **(NOM-155-SCFI-2012).**
  + Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012).
  + Contenido neto.
  + Señalar: fecha de caducidad, (día, mes y año), vitamina a por porción de acuerdo a lo establecido en la especificación nutrimental.
  + Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa); marca comercial, país de origen del producto.
  + La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, no debe contener plomo.
  + Deberá señalar el modo de conservación con la siguiente leyenda: los productos ultrapasteurizados o esterilizados deben de incluir las leyendas "Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes. **(NOM-243-SSA1-2010).**
  + El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**



Ejemplo: Tabla 3.

* + De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
  + Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
  + Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
  + La leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, adicionados con vitamina D o con vitaminas A y D, según corresponda, deben hacer figurar su contenido con las siguientes leyendas:
    - "Contiene mg de Vitamina D por L", o
    - "Contiene mg de Vitamina D y mg equivalentes de retinol (Vitamina A)/L"
  + Instrucciones de uso o preparación del producto.
  + \*Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.\*
  + Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.\*
  + Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la NOM-251-SSA1-2009.

|  |
| --- |
| **REQUISITO** |
| **PARA LOS INSUMOS LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SABOR NATURAL (BRICK DE 250 ML), LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL 240G, LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL 240G y LECHE ENTERA EN POLVO SABOR NATURAL 240G, ES NECESARIO QUE AL PRESENTARSE EN EL PROCESO DE LA LICITACIÓN SE INCLUYAN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIOS DE LOS INSUMOS MENCIONADOS PARA**  **DETERMINAR LA ADULTERACIÓN DE LA LECHE, CUMPLIENDO CON LO ESTIPULADO EN LAS ETC.** |

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

**CERTIFICACIONES**

SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9. Procesamiento de lácteos: Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lacteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo(formula láctea), Leche de cabra en polvo.

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA,  PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS  LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-243-SSA1-2010 |
| LECHE -DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES  FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODO DE PRUEBA. | NOM-155-SCFI-2012 |
| LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA ESPECIFICACIONES,INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO  PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EISADC 2023. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS. | |

**LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL EN PRESENTACION DE 240 GRAMOS**

**DESCRIPCIÓN:** Leche en polvo, es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, adquirido mediante eliminación parcial del agua de la leche por calor o por cualquier otro procedimiento y que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%; además puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Contenido neto | 240g |
| Grasa butírica % (m/m)\*\*\* | 12% - 14% m/m |
| Proteínas propias de la leche expresados  como sólidos lácteos no grasos % (m/m)\* | Mínimo 34 |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no  grasos %(m/m)\* | Mínimo 27 |
| Humedad % (m/m) | Máximo 4 |
| Acidez (ácido láctico) (%) | Máximo 0.15 |
| Partículas quemadas (mg) | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL) | Máximo 1 |
| Sodio\*\* | Máximo 300mg/100g de leche |
| Vitamina A (Retinol) | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D 3 | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L) |

**\*En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m) NOM-155-SCFI-2012.**

**\*\*Criterios de calidad Nutricia establecidos en EIASADC 2023.**

**\*\*\* Asimismo, la leche en polvo que contenga entre 12% m/m y 14% m/m de grasa butírica podrá denominarse semidescremada, siempre y cuando cumpla con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 4, de la NOM- 155-SCFI-2012.**

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** | **DESCRIPCIÓN** |
| Color | Característico. |
| Sabor | Agradable, característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la leche de vaca, exento de olores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ apariencia | Polvo fino, homogéneo, agradable, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente. |

1. **DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN**

**DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN:** 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 las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-155-SCFI-2012** y **NOM- 222-SCFI-SAGARPA-2018.**

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Organismos Coliformes totales | ≤10 UFC/g o mL |
| Salmonella spp. | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli | ≤3 NMP/g o mL |
| Enterotoxina estafilocóccica | Negativa |

1. **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS mg/Kg** |
| Plomo | 0.1 |
| Mercurio | 0.05 |
| Arsénico | 0.2 |
| Aflatoxina M1 | 0.5 µg/l |

|  |  |
| --- | --- |
| **INHIBIDORES BACTERIANOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Antibióticos | Negativo |
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternaria de amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehído | Negativo |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos mínimo de seis meses a partir de la recepción en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

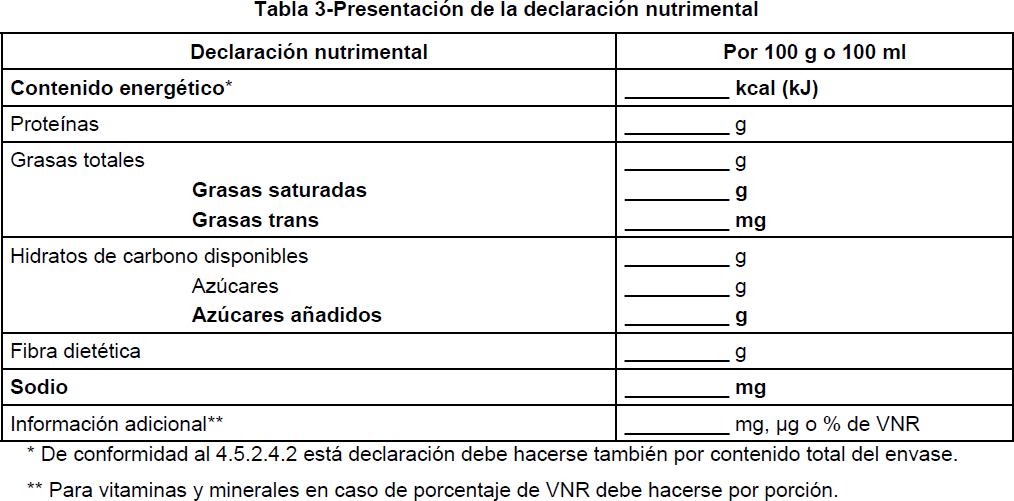
**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN**: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos, así como condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**ENVASE O EMPAQUE:** Recipiente de material sanitario, inocuo y resistente, trilaminado, fisiológicamente inocuo y apropiado que no reacciones con el alimento, de tal manera que no altere ninguna de las características plasmadas en esta especificación. En sobres de material trilaminado de 240 gramos.

**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo, que no impregne olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**ETIQUETADO:** (Para el envase y embalaje): Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-002-SCFI-2011**, **NOM-030-SCFI-2006**; disposiciones de etiquetado de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** y en su caso con la **NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010** (punto 9), deberá indicar lo siguiente:

* + Nombre o dominación comercial deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor. **(NOM-155-SCFI-2012).**
  + Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012).
  + Contenido neto.
  + Señalar: fecha de caducidad, (día, mes y año), vitamina a por porción de acuerdo a lo establecido en la especificación nutrimental.
  + Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa); marca comercial, país de origen del producto.
  + Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente. ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.***
  + Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
  + Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com).



* + La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, no debe contener plomo.
  + Deberá señalar el modo de conservación con la siguiente leyenda: los productos ultrapasteurizados o esterilizados deben de incluir las leyendas "Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes. **(NOM-243-SSA1-2010).**
  + El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.

* + De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
  + Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
  + Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
  + La leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, adicionados con vitamina D o con vitaminas A y D, según corresponda, deben hacer figurar su contenido con las siguientes leyendas:
    - "Contiene mg de Vitamina D por L", o
    - "Contiene mg de Vitamina D y mg equivalentes de retinol (Vitamina A)/L"
  + Instrucciones de uso o preparación del producto.

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la NOM-251-SSA1-2009.

|  |
| --- |
| **REQUISITO** |
| **PARA LOS INSUMOS LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SABOR NATURAL (BRICK DE 250 ML), LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL 240G, LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL 240G y LECHE ENTERA EN POLVO SABOR NATURAL 240G, ES NECESARIO QUE AL PRESENTARSE EN EL PROCESO DE LA LICITACIÓN SE INCLUYAN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIOS DE LOS INSUMOS MENCIONADOS PARA**  **DETERMINAR LA ADULTERACIÓN DE LA LECHE, CUMPLIENDO CON LO ESTIPULADO EN LAS ETC.** |

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARÁMETROS** | **ACEPTACIÓN** | **RECHAZO** |
| **Apariencia/ aspecto** | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Color, olor y aspecto, diferente a las características  sensoriales establecidas |
| **Envase** | Integro. No debe presentar roturas,  rasgaduras, fugas o | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de  plagas |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | evidencia de plagas |  |
| **Fecha de caducidad o**  **de consumo preferente** | Vigente | Vencida |
| **Condiciones de transporte** | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con  derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de  plaga. |

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

**CERTIFICACIONES**

SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9. Procesamiento de lácteos: Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lacteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo(formula láctea), Leche de cabra en polvo

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES  SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-243-SSA1-2010 |
| LECHE -DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES  FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODO DE PRUEBA. | NOM-155-SCFI-2012 |
| LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN  COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EISADC 2023. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES. | |

**LECHE ENTERA EN POLVO SABOR NATURAL EN PRESENTACION**

**DE 240 GRAMOS**

**DESCRIPCIÓN:** Leche en polvo, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche por calor o por cualquier otro procedimiento y que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%; además puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.

1. ANÁLISIS DE CALIDAD NUTRIMENTAL

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Contenido neto | 240g |
| Grasa butírica % (m/m) | Mínimo 26 |
| Proteínas propias de la leche expresados  como sólidos lácteos no grasos % (m/m)\* | Mínimo 34 |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no  grasos %(m/m)\* | Mínimo 27 |
| Humedad % (m/m) | Máximo 4 |
| Acidez (ácido láctico) (%) | Máximo 0.15 |
| Partículas quemadas (mg) | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL) | Máximo 1 |
| Sodio\*\* | Máximo 400mg/100g de leche |
| Vitamina A (Retinol) | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D 3 | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L) |

**\*En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m) NOM-155-SCFI-2012.**

**\*\*Criterios de calidad Nutricia establecidos en EIASADC 2023.**

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** | **DESCRIPCIÓN** |
| Color | Característico. |
| Sabor | Agradable, característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la leche de vaca, exento de olores extraños o desagradables. |

|  |  |
| --- | --- |
| Aspecto/ apariencia | Polvo fino, homogéneo, agradable, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente. |

1. **DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN**

**DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN:** 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 las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-155-SCFI-2012** y **NOM- 222-SCFI-SAGARPA-2018.**

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

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

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

1. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Organismos Coliformes totales | ≤10 UFC/g o mL |
| Salmonella spp. | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli | ≤3 NMP/g o mL |
| Enterotoxina estafilocóccica | Negativa |

1. **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS mg/Kg** |
| Plomo | 0.1 |
| Mercurio | 0.05 |
| Arsénico | 0.2 |
| Aflatoxina M1 | 0.5 µg/l |

|  |  |
| --- | --- |
| **INHIBIDORES BACTERIANOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Antibióticos | Negativo |
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternaria de amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehído | Negativo |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos mínimo de seis meses a partir de la recepción en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

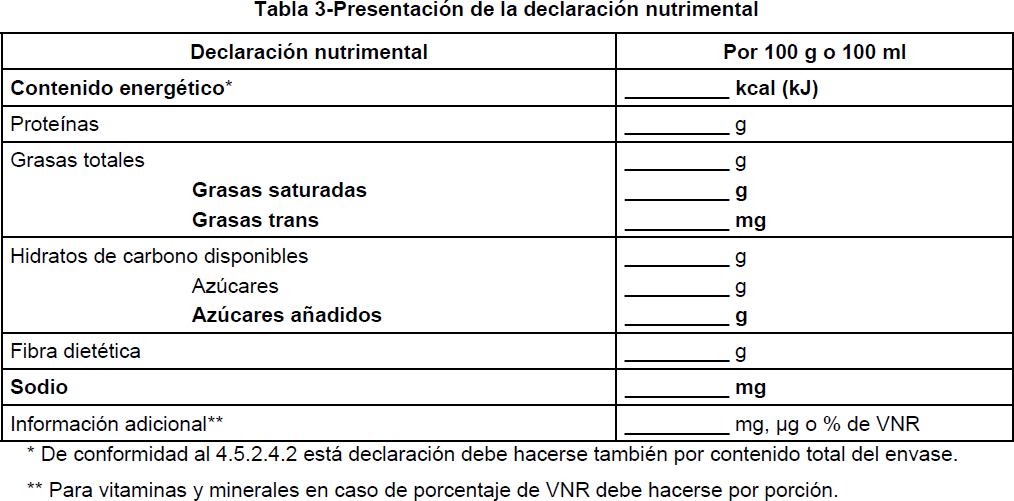
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN**: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico y biológico, así como condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**ENVASE O EMPAQUE:** Recipiente de material sanitario, inocuo y resistente, trilaminado, fisiológicamente inocuo y apropiado que no reacciones con el alimento, de tal manera que no altere ninguna de las características plasmadas en esta especificación. En sobres de material trilaminado de 240 gramos.

**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo, que no impregne olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**ETIQUETADO:** (Para el envase y embalaje): Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-002-SCFI-2011**, **NOM-030-SCFI-2006**; disposiciones de etiquetado de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** y en su caso con la **NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010** (punto 9), deberá indicar lo siguiente:

* + Nombre o dominación comercial deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor. **(NOM-155-SCFI-2012).**
  + Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012).
  + Contenido neto.
  + Señalar: fecha de caducidad, (día, mes y año), vitamina a por porción de acuerdo a lo establecido en la especificación nutrimental.
  + Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa); marca comercial, país de origen del producto.
  + Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente. ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.***
  + Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
  + Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
  + La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, no debe contener plomo.
  + Deberá señalar el modo de conservación con la siguiente leyenda: los productos ultrapasteurizados o esterilizados deben de incluir las leyendas "Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes. **(NOM-243-SSA1-2010).**
  + El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**

Ejemplo: Tabla 3.

* + De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
  + Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
  + Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
  + La leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, adicionados con vitamina D o con vitaminas A y D, según corresponda, deben hacer figurar su contenido con las siguientes leyendas:
    - "Contiene mg de Vitamina D por L", o
    - "Contiene mg de Vitamina D y mg equivalentes de retinol (Vitamina A)/L"
  + Instrucciones de uso o preparación del producto.

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la NOM-251-SSA1-2009.

|  |
| --- |
| **REQUISITO** |
| **PARA LOS INSUMOS LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SABOR NATURAL (BRICK DE 250 ML), LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL 240G, LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL 240G y LECHE ENTERA EN POLVO SABOR NATURAL 240G, ES NECESARIO QUE AL PRESENTARSE EN EL PROCESO DE LA LICITACIÓN SE INCLUYAN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIOS DE LOS INSUMOS MENCIONADOS PARA DETERMINAR LA ADULTERACIÓN DE LA LECHE, CUMPLIENDO CON LO**  **ESTIPULADO EN LAS ETC.** |

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

**CERTIFICACIONES**

SQF Safety Code for Food Manufacturing, Dietary Supplements Manufacturing Edition 9. Procesamiento de lácteos: Leches, Suplementos y Complementos Alimenticios, Derivados Lacteos, Formulas Infantiles en Polvo, Alimentos para niños de corta edad a base láctea, Grasa Vegetal en polvo(formula láctea), Leche de cabra en polvo.

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES  SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-243-SSA1-2010 |
| LECHE -DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y  MÉTODO DE PRUEBA. | NOM-155-SCFI-2012 |
| LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN  COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. | NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS  PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EISADC 2023. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES. | |

**FRUTA FRESCA GUAYABA PRESENTACIÓN ARPILLA DE 500g**

**DESCRIPCIÓN:** Fruto de forma globosa, ovoide o piriforme de 5 a 10cm de diámetro, de color amarillo-verdoso en su exterior o amarillo claro en plena madurez, presenta un mesocarpio o pulpa gruesa de color crema. El sabor de la fruta es dulce o ácido y textura crujiente antes de su completa madurez, que es el momento ideal para el corte la fruta; libera un olor almizclado fuerte y dulce, las semillas son numerosas y amarillas. Esta fruta pertenece a la familia de las Mirtáceas, del género Psidium y especie guajava1, 2. La guayaba es un fruto rico en vitamina A, E, D y especialmente en vitamina C, incluso más que los críticos. También es rica en hierro, cobre, calcio, magnesio, potasio y fósforo.

La presentación que solicita el SEDIF Zacatecas, es una arpilla que contenga como mínimo 5 piezas, con el pesaje total de las mismas de 500g.

1. **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Contenido neto arpilla | 500 g ( mínimo 5 piezas) |

1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN SENSORIAL** | **DESCRIPCIÓN** |
| Apariencia / aspecto | Sanas, bien desarrolladas y estar enteras.  Forma globosa, ovoide o piriforme. |
| Color | Característico de la guayaba, uniforme y con suficiente intensidad. |
| Olor | Característico de la guayaba exento de  cualquier olor extraño. |
| Sabor | Característico de la guayaba exento de  cualquier sabor extraño. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición. |

|  |
| --- |
| **REQUISITOS MÍNIMOS** |
| Estar enteras, frescas y de consistencia firme. |
| Estar sanas sin podredumbre o deterioro que no sea propio para el consumo. |
| Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible. |
| Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial. |
| Prácticamente exentas de manchas e imperfecciones marcadas. |
| Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades. |
| Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su  remoción de una cámara frigorífica. |

1. **CALIDAD GUAYABA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TOLERANCIAS** | | |
| Calidad Extra | Exento de defectos, salvo superficiales muy leves. | Hasta 5% de guayabas que no cumplan los requisitos de esta categoría, satisfaciendo los de la  categoría primera. |
| Calidad Primera | -Defectos leves de forma y color.  -Defectos leves y superficiales en la piel, como raspaduras, quemaduras de sol, costras o manchas, que no excedan de 0.25cm2 de la superficie total.  -Sin daños en la pulpa de la fruta. | Hasta 10% de guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría segunda. |

1. CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Plomo | 0.1 mg/kg |

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

**VIDA DE ANAQUEL:**

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Temperatura** | **Humedad relativa** | **Vida de anaquel aproximada** |
| 5°C a 10°C | 90-95% | 14-21 días |

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

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**ENVASE O EMPAQUE:** Arpilla. Recipiente fabricado de material sanitario, resistente e inocuo que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y embalaje). La etiqueta debe de cumplir con las especificaciones en las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-002-SCFI-2011**, **NOM- 030-SCFI-2006**; disposiciones de etiquetado de **la NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, deberá indicar lo siguiente:

* + Nombre o Dominación del alimento, así como la denominación comercial.
  + Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
  + Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto nombre (calle, número, código postal, entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
  + Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
  + Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
  + Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [alimentariazacatecas@gmail.com](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
  + La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: Las frutas se

aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| **Apariencia/ aspecto** | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales  establecidas. |
| **Envase** | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna  nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| **Condiciones del vehículo de transporte** | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de  plaga. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO. FRUTA FRESCA. GUAYABA (PSIDIUM GUAJAVA L.) ESPECIFICACIONES. | NMX-FF-040-2002 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO  PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN  LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS-193-1995, ENMENDADA EN 2019. | |
| COFEPRIS. CONSULTA DE REGISTROS SANITARIOS DE PLAGUICIDAS, NUTRIENTES  VEGETALES Y LMR.  <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp> | |
| LÓPEZ-CAMELO, A. (2003). MANUAL PARA LA PREPARACIÓN Y VENTA DE FRUTAS  Y HORTALIZAS. DEL CAMPO AL MERCADO. CAPÍTULO 3 ALMACENAMIENTO. FAO.  <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06> | |
| GARCÍA, A., HERNÁNDEZ, A., GARCÍA, Y. Y YIRAT, M. (2008). ESTABLECIMIENTO DEL  PERÍODO ÓPTIMO DE ALMACENAMIENTO PARA GUAYABA, MANDARINA Y TOMATE GUARDADOS A TEMPERATURA AMBIENTE. CIENCIAS TÉCNICAS AGROPECUARIAS. 17(3) PP. 77-81.  <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=93215941016> | |
| ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO  COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| YAM, J., VILLASEÑOR, C., ROMANTICHIK, E., SOTO, M. Y PEÑA, M. (2010). UNA REVISIÓN SOBRE LA IMPORTANCIA DEL FRUTO DE GUAYABA (PSIDIUM GUAJAVA L.) Y SUS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS  EN LA POSTCOSECHA. REVISTA CIENCIAS TÉCNICAS AGROPECUARIAS. 19 (4).  <http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2071-00542010000400012> | |
| SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. (2019). LA GUAYABA,  PODEROSA Y SABROSA. [https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-guayaba-](https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-guayaba-poderosa-y-sabrosa?idiom=es) [poderosa-y-sabrosa?idiom=es](https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-guayaba-poderosa-y-sabrosa?idiom=es) | |
| SERVICIO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA Y PESQUERA. PRODUCCIÓN  MENSUAL AGRÍCOLA. <https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/> | |
| GUÍA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |

**FRUTA FRESCA MANZANA PRESENTACIÓN ARPILLA DE 500G**

**DESCRIPCIÓN:** Fruto perteneciente a la familia Rosaceae, subfamilia Pomaideae, género y especie *Malus pumila* Mill y *Malus domestica* Borkh.Tiene una estructura firme, carnosa, es de color, tamaño y sabor diverso, según la variedad. El color de la piel va desde el verde claro hasta el rojo muy oscuro. En cuanto al tamaño, puede ser apenas un poco mayor a una cereza o casi tan grande como una toronja.

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

Las variedades que solicitada el SEDIF Zacatecas, variedad manzana golden, manzana roja, es una arpilla que contenga como mínimo 5 piezas, con el pesaje total de las mismas de 500g.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Contenido neto arpilla | 500 g ( mínimo 5 piezas) |

1. **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN SENSORIAL** | **DESCRIPCIÓN** |
| Apariencia / aspecto | Sanas, exentas de podredumbre o  deterioro, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. |
| Color | Debe ser característico de la manzana,  uniforme y con suficiente intensidad |
| Olor | Característico de la manzana exento de  cualquier olor extraño. |
| Sabor | Característico de la manzana exento de  cualquier sabor extraño. |
| Consistencia | Firme exentas de magulladuras  pronunciadas |

|  |
| --- |
| **REQUISITOS MÍNIMOS** |
| Ser de una sola variedad en cada arpilla |
| Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco. |
| Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo  humano. |
| Exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento. |
| Exenta de daños por frío y mancha amarga. |
| Estar exentas de magulladuras pronunciadas. |
| Estar exentas de daños por plagas. |

|  |
| --- |
| Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible |
| Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de  una cámara frigorífica |

1. CALIDAD DE LA MANZANA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TOLERANCIAS** | | |
| México extra (Méx-X) | Libre de daño por desprendimiento del pedúnculo, que dañe la pulpa de la manzana o del cáliz, quemaduras de sol o de productos químicos, raspaduras de ramas, golpes  de granizo, cicatrices y daño por frío. | Hasta el 10 % de las manzanas de que no reúna los requisitos del grado de calidad correspondiente.  -No más del 5% cuando se trate de defectos y daños severos  -No más del 2% de manzanas afectadas por pudrición, deterioro, descomposición interna o daños de insectos. |
| México 1 (Méx-1) | Defectos ligeros de hasta 2cm de longitud de defectos en forma alargada y hasta 1cm2 de área en otros defectos, sin afectación de la apariencia general del producto en su calidad y presentación.  -Defectos cicatrizados que cubran menos del 2% de la superficie del fruto. |

1. **CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Plomo | 0.1 mg/kg |

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

**VIDA DE ANAQUEL:**

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

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Se recomienda que en los espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de

7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

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

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

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

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**ENVASE O EMPAQUE:** Arpilla. Recipiente fabricado de material sanitario, resistente e inocuo que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y embalaje). La etiqueta debe de cumplir con las especificaciones en las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-002-SCFI-2011**, **NOM- 030-SCFI-2006**; disposiciones de etiquetado de **la NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, deberá indicar lo siguiente:

* + Nombre o Dominación del alimento, así como la denominación comercial.
  + Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
  + Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto nombre (calle, número, código postal, entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
  + Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
  + Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
  + Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [alimentariazacatecas@gmail.com](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
  + La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: Las frutas se

aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| **Apariencia/ aspecto** | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características  sensoriales establecidas. |
| **Envase** | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna  nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| **Condiciones del vehículo de transporte** | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin  restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos,  presencia de malos olores o presencia de |
|  |  | plaga. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS**  **DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FRUTA FRESCA - MANZANA (*MALUS PUMILA MILL*) - (*MALUS DOMESTICA BORKH*) – ESPECIFICACIONES | NMX-FF-061-SCFI-2003 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS-193-1995, ENMENDADA EN 2019. | |
| COFEPRIS. CONSULTA DE REGISTROS SANITARIOS DE PLAGUICIDAS, NUTRIENTES VEGETALES Y LMR.  <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp> | |
| LÓPEZ-CAMELO, A. (2003). MANUAL PARA LA PREPARACIÓN Y VENTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS. DEL CAMPO AL MERCADO. CAPÍTULO 3 ALMACENAMIENTO. FAO.  <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06> | |
| MARTÍNEZ-GONZÁLEZ, M., BALOIS-MORALES, R., ALIA-TEJACAL, I., CORTES-CRUZ, M., PALOMINO-HERMOSILLO, Y. Y LÓPEZ GUZMÁN, G. (2017). POSTCOSECHA DE FRUTOS: MADURACIÓN Y CAMBIOS BIOQUÍMICOS. REV. MEX. CIENC. AGRÍC. VOL.8, PP.4075-4087.  [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\_arttext&pid=S2007-](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342017001104075&lng=es&nrm=iso) [09342017001104075&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342017001104075&lng=es&nrm=iso) | |
| ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO  COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| SERVICIO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA Y PESQUERA [SIAP]. (2021). PANORAMA AGROALIMENTARIO 2021.  https://[www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021](http://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021) | |
| SERVICIO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA Y PESQUERA. PRODUCCIÓN  MENSUAL AGRÍCOLA. <https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/> | |
| GUÍA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |

**FRUTA FRESCA MANDARINA PRESENTACIÓN ARPILLA DE 500G**

**DESCRIPCIÓN:** La mandarina es un fruto cítrico proveniente de un árbol de talla pequeña, de 2 a 6m de altura. El tronco con frecuencia torcido está provisto de espinas, forma una copa es redondeada, tiene hojas elípticas, de 3.5 a 8cm de largo, por 1.5 a 4cm de ancho; margen aserrado solo en la mitad superior, de color verde oscuro y brillante en el haz, verde amarillento en el envés, aromáticas si se les tritura y con peciolo alado. Las flores surgen de las axilas de las hojas, solitarias o en grupos de hasta 4 flores, de 1.5 a 2.5cm de diámetro, de color blanco y muy fragante.

La fruta es de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo con sus gajos, con diámetro mayor de 5 a 12cm; su color es amarillo anaranjado, ligeramente rojizo. La cáscara es lisa, delgada y brillante, muy aromática. La pulpa está formada por gajos anaranjados fácilmente separables entre sí, que se encuentran cubiertos por una membrana delgada y transparente de alto contenido hemicelulósico.

Este cítrico es rico en vitaminas C, B1, B2 y B6, flavonoides, betacaroteno y aceites esenciales. También contiene potasio, calcio y magnesio así como hierro, zinc, fibra y fósforo. En las membranas e hilos blancos de los gajos se concentran grandes cantidades de fibra.

La presentación que solicita el SEDIF Zacatecas, es una arpilla que contenga como mínimo 5 piezas, con el pesaje total de las mismas de 500g.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Contenido neto arpilla | 500 g (mínimo 5 piezas) |

1. **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN SENSORIAL** | **DESCRIPCIÓN** |
| Apariencia / aspecto | Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma redonda  Cascará lisa, delgada y brillante |
| Color | Debe ser característico de la mandarina,  uniforme y con suficiente intensidad |
| Olor | Característico de la mandarina exento de  cualquier olor extraño o desagradable. |
| Sabor | Característico de la mandarina exento de  cualquier sabor extraño. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición |

|  |
| --- |
| **REQUISITOS MÍNIMOS** |
| Estar enteras y frescas |
| Estar sanas excluyendo todo producto afectado por podredumbre o que esté  deteriorado de tal manera que no sea propio para el consumo. |
| Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible |
| Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial |
| Prácticamente exentas de manchas. |
| Prácticamente exentas de imperfecciones marcadas |

1. CALIDAD DE LA MANDARINA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TOLERANCIAS** | | |
| Categoría Extra | Libres de defectos, salvo ligeras alteraciones superficiales sin afectación al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación. | Máximo 5% de mandarinas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que satisfagan los de la categoría I. |
|  | Se permite defectos leves |  |
|  | como: |  |
|  | -Ligeras malformaciones. |  |
|  | -Ligeros defectos de |  |
|  | coloración, ligeras |  |
|  | quemaduras de sol. |  |
|  | -Ligeros defectos progresivos | Máximo el 10%, de |
|  | de la epidermis, siempre que | mandarinas, que no |
|  | no afecten a la pulpa. | cumplan los requisitos de |
|  | -Ligeros defectos de la | esta categoría pero que |
| Categoría 1 | epidermis producidos | satisfagan los de la categoría |
|  | durante la formación del | II. |
|  | fruto, como, incrustaciones |  |
|  | plateadas, quemaduras o |  |
|  | daños producidos por plagas. |  |
|  | -Ligeros defectos cicatrizados |  |
|  | de origen mecánico, como |  |
|  | señales de granizo, rozaduras |  |
|  | o golpes por la manipulación. |  |
|  | -Ligero desprendimiento |  |
|  | parcial de la piel (o cáscara) |  |

1. **CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Plomo | 0.1 mg/kg |

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

**VIDA DE ANAQUEL:**

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Temperatura** | **Vida de anaquel aproximada** |
| 4° C a 7 °C | 14 días - 28 días |

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

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**ENVASE O EMPAQUE:** Arpilla. Recipiente fabricado de material sanitario, resistente e inocuo que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y embalaje). La etiqueta debe de cumplir con las especificaciones en las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-002-SCFI-2011**, **NOM- 030-SCFI-2006**; disposiciones de etiquetado de **la NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, deberá indicar lo siguiente:

* + Nombre o Dominación del alimento, así como la denominación comercial.
  + Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
  + Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto nombre (calle, número, código postal, entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
  + Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
  + Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
  + Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [alimentariazacatecas@gmail.com](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
  + La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: Las frutas se

aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| **Apariencia/ aspecto** | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales  establecidas. |
| **Envase** | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna  nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| **Condiciones del vehículo de transporte** | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de  plaga. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| SERVICIO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA Y PESQUERA (SIAP),  https://[www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/501185/Tangerina\_compressed.p](http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/501185/Tangerina_compressed.p) df | |
| NORMA DE LA CEPE PARA LOS FRUTOS CÍTRICOS (FFV-14) (CX/FFV 99/3), 1999 | |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN  LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS-193-1995, ENMENDADA EN 2019. | |
| COFEPRIS. CONSULTA DE REGISTROS SANITARIOS DE PLAGUICIDAS, NUTRIENTES VEGETALES Y LMR.  <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp> | |
| GARCÍA, A., HERNÁNDEZ, A., GARCÍA, Y. Y YIRAT, M. (2008). ESTABLECIMIENTO DEL PERÍODO ÓPTIMO DE ALMACENAMIENTO PARA GUAYABA, MANDARINA Y TOMATE GUARDADOS A TEMPERATURA AMBIENTE. CIENCIAS TÉCNICAS AGROPECUARIAS. 17(3) PP. 77-81.  https://[www.redalyc.org/articulo.oa?id=93215941016](http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=93215941016) | |
| ARIAS, C. Y TOLEDO, J. (2007). MANUAL DE MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTAS TROPICALES. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO).  <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf> | |
| SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. (2020). MANDARINA: CÍTRICO QUE COMIENZA EN OTOÑO.  https://[www.gob.mx/agricultura/articulos/mandarina-citrico-que-comienza-en-](http://www.gob.mx/agricultura/articulos/mandarina-citrico-que-comienza-en-) otono?idiom=es | |
| LÓPEZ-CAMELO, A. (2003). MANUAL PARA LA PREPARACIÓN Y VENTA DE FRUTAS  Y HORTALIZAS. DEL CAMPO AL MERCADO. CAPÍTULO 3 ALMACENAMIENTO. FAO.  <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06> | |
| SISTEMA DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA DE CONSULTA (SIACON). (2021)  https://[www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430](http://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430) | |
| ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO  COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| GUÍA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |

**FRUTA FRESCA NARANJA PRESENTACIÓN ARPILLA DE 500G**

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

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

La presentación que solicita el SEDIF Zacatecas, es una arpilla que contenga como mínimo 5 piezas, con el pesaje total de las mismas de 500g.

* 1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Contenido neto arpilla | 500 g ( mínimo 5 piezas) |

* 1. **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN SENSORIAL** | **DESCRIPCIÓN** |
| Apariencia / aspecto | Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma esférica  Cascará lisa |
| Color | Debe ser característico de la naranja,  uniforme y con suficiente intensidad |
| Olor | Característico de la naranja exento de  cualquier olor extraño o desagradable. |
| Sabor | Característico de la naranja exenta de  cualquier sabor extraño. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición |

|  |
| --- |
| **REQUISITOS MÍNIMOS** |
| Estar enteras. |
| Tener consistencia firme y de aspecto fresco. |
| Ser de forma y color característicos de la especie y de acuerdo a la variedad |
| Estar sanas interior y exteriormente, excluyendo todo producto afectado por  pudrición o que esté deteriorado de tal forma que no sea propio para su consumo. |
| Estar exentas de daños causados por plagas o enfermedades. |
| Estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de  materia orgánica). |

|  |
| --- |
| Exentas de humedad exterior anormal. |
| Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño. |
| Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita  soportar el transporte, el manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino. |

* 1. CALIDAD DE LA NARANJA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TOLERANCIAS** | | |
|  | Libre de defectos, salvo | Hasta 5% de naranjas que no |
|  | aquellos superficiales muy | reúnan todos los requisitos |
|  | leves, siempre y cuando no | para este grado, pero que |
| Extra | afecten el aspecto general del | satisfagan los del grado |
|  | producto, su estado de | Primera. |
|  | conservación y presentación |  |
|  | en el envase. |  |
|  | Defectos leves, que cubran un |  |
|  | área menor de 0.5cm2 de la | Hasta 10% de naranjas que |
|  | superficie total del fruto tales | no reúnan todos los |
|  | como raspaduras, costras, | requisitos para este grado, |
| Primera | manchas, quemaduras de sol  u otras que no afecten el | pero que satisfagan los del  grado Segunda. |
|  | interior del fruto, el aspecto |  |
|  | general del producto, |  |
|  | conservación y presentación |  |
|  | en el envase. |  |

* 1. **CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS** |
| Plomo | 0.1 mg/kg |

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

**VIDA DE ANAQUEL:**

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

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

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

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

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

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**ENVASE O EMPAQUE:** Arpilla. Recipiente fabricado de material sanitario, resistente e inocuo que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y embalaje). La etiqueta debe de cumplir con las especificaciones en las Normas Oficiales Mexicanas **NOM-002-SCFI-2011**, **NOM-SCFI-2006**; disposiciones de etiquetado de **la NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, deberá indicar lo siguiente:

* + Nombre o Dominación del alimento, así como la denominación comercial.
  + Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
  + Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto nombre (calle, número, código postal, entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
  + Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
  + Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
  + Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [alimentariazacatecas@gmail.com](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
  + La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: Las frutas se

aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| **Apariencia/ aspecto** | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características  sensoriales establecidas. |
| **Envase** | Integro. No debe  presentar roturas, | Rotos, rasgados, con  fugas o evidencia de |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | rasgaduras, fugas o evidencia de fauna  nociva. | fauna nociva. |
| **Condiciones del vehículo de transporte** | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con  derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de  plaga. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS**  **DE LAS NORMAS** |
| PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO- FRUTA FRESCA - NARANJA (*CITRUS SINENSIS OSBECK*) – ESPECIFICACIONES. | NMX-FF-027-SCFI-2007 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y  SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN  LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS-193-1995, ENMENDADA EN 2019. | |
| COFEPRIS. CONSULTA DE REGISTROS SANITARIOS DE PLAGUICIDAS, NUTRIENTES VEGETALES Y LMR.  <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp> | |
| LÓPEZ-CAMELO, A. (2003). MANUAL PARA LA PREPARACIÓN Y VENTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS. DEL CAMPO AL MERCADO. CAPÍTULO 3 ALMACENAMIENTO. FAO.  <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06> | |
| PÉREZ-APARICIO, J., ZAPATA-SOBERÁ, L., LAFUENTE-ROSALES, V. Y TOLEDANO- MEDINA, M. (2007). ALMACENAMIENTO DE NARANJAS CV. "SALUSTIANA" Y CV. "VALENCIA" Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DEL FRUTO. REVISTA IBEROAMERICANA DE TECNOLOGÍA POSTCOSECHA.  <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81311221003> | |
| SERVICIO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA Y PESQUERA. PRODUCCIÓN MENSUAL AGRÍCOLA.  <https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/> | |
| ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO  COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| GUÍA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, SISTEMA NACIONAL DIF. | |

**AGUA PURIFICADA ENVASADA (PRESENTACIÓN EN ENVASE DE 5 LITROS)**

**DESCRIPCIÓN:** Agua que cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud. Se considera que no causa efectos nocivos a la salud, cuando se encuentra libre de gérmenes patógenos y de sustancias tóxicas, preenvasada para su entrega al consumidor.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS** | |
| Contenido Neto | Envase de 5 litros |
| Turbiedad (Límite máximo permisible) | 3.0 unidades nefelométricas de  turbiedad (UNT)\* |

1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **ESPECIFICACIÓN** |
| Apariencia/ Aspecto | Líquido, exento de partículas extrañas |
| Olor | Inodoro |
| Sabor | Insípido |
| Color (Límite máximo permisible) | 15 unidades en la escala Platino-  cobalto |

1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN** | **LÍMITE MÁXIMO\*** | | |
| **Coliformes Totales** | < 1.1 NMP/100  mL | 0 (cero) UFC/100 mL | Ausencia Organismos/ 100  mL |

1. **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIÓN** | **LÍMITE MÁXIMO (mg/L)** |
| Antimonio | 0.0005 |
| Arsénico | 0.01 |
| Bario | 0.70 |
| Borato como Boro | 5.00 |
| Cadmio | 0.003 |
| Cromo Total | 0.05 |
| Cobre | 1.00 |
| Cianuro | 0.07 |
| Fluoruro como Flúor | 0.70 |

|  |  |
| --- | --- |
| Manganeso | 0.40 |
| Mercurio | 0.001 |
| Níquel | 0.02 |
| Nitrógeno de nitratos | 10.00 |
| Nitrógeno de nitritos | 0.06 |
| Plomo | 0.01 |
| Selenio | 0.01 |

|  |  |
| --- | --- |
| **DESINFECTANTES** | **LÍMITE MÁXIMO PERMISIBLE (mg/L)** |
| Cloro residual libre | 0.1 |

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL:**

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

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

**ENVASE Y EMBALAJE**:

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

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

**IMPRESOS DEL ENVASE:** El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitario.

* + Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, contenido neto.
  + Nombre o denominación del producto, marca comercial, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm. C.P., entidad federativa), país de origen del producto.
  + Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
  + Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
  + La etiqueta del insumo deberá además cumplir con lo estipulado en el numeral 8 de la de la NOM-201-SSA1-2015.
  + La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
  + Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
  + Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
  + Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARÁMETROS** | **ACEPTACIÓN** | **RECHAZO** |
| **Apariencia/ aspecto** | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales  establecidas |
| **Envase** | Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras,  fugas o evidencias de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| **Fecha de caducidad o**  **de consumo preferente** | Vigente | Vencida |
| **Vehículo de transporte** | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de  plaga. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS**  **NORMAS** |
| PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. | NOM-201-SSA1-2015 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS  O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN  COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN  ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS. | |
| ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO  COMUNITARIO EIASADC 2023. | |

**CEREAL DE MAÍZ NATURAL EN HOJUELAS SIN AZÚCAR (PRESENTACIÓN CAJA DE 500 g)**

**DESCRIPCIÓN:** Es un cereal hecho con granos de maíz de origen 100% natural, los granos son sometidos a un proceso de hojuelado, pasando por un proceso de extrusión con expansión indirecta y tostado. sin saborizantes, empacado en bolsas de polipropileno y embalado en cajas de cartón de presentación de 500 g.

* 1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES** |
| Contenido Neto | 500 g |
| Humedad | Máximo 8.0 % |
| Proteínas | Mínimo 8.0 % |
| Contenido energético (Kcal)\*\* | Menor a 275kcal si se agregan  nutrimentos críticos. |
| Fibra dietética\* | Mínimo 1.8 gramos/30g |
| Azúcares libres añadidos\*\* | Menor a 10% de las calorías totales del  producto |
| Grasas Saturadas\*\* | Menor 10 % de las calorías totales del  insumo |
| Ácidos Grasos Trans\*\* | Menor a 1% de las calorías totales del  insumo |
| Cenizas | Máximo 2.0 % |
| Sodio\* | Menor de 90 mg/ 30 g de producto |

**\* DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA EIASADC 2023. PORCIÓN DE 30 G.**

**\*\* Establecido en la NOM -051-SCFI/SSA1-2010**

* 1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS** | **ESPECIFICACIONES** |
| Color | Amarillo – Dorado, uniforme a través de toda la hojuela y uniforme también entre hojuelas. |
| Apariencia/ Aspecto | Aspecto fresco. Tamaño uniforme. |
| Sabor | Característico del cereal empleado, ligeramente dulce, sin exhibir sabores desagradables o  extraños. |
| Olor | A Maíz tostado, ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor  extraño. |
| Consistencia | Firme, semicrujiente. |

* 1. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES** | **LÍMITES MÁXIMOS (UFC/g)** |
| Cuenta total de Coliformes totales | <10 |
| Cuenta de Hongos | 10 |
| Cuenta total de Bacterias Mesofílicos  aerobios | 3, 000 |

* 1. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTAMINANTES QUÍMICOS** | **LÍMITES MÁXIMOS mg/Kg** |
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | Máximo 20 μg/kg |

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas de roedor, en 50 g de producto. Así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. **NOM-247-SSA1-2008**

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo **de seis meses** una vez puesto en los almacenes de los Sistemas Municipales DIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Deben contar con un almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:** Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**EMPAQUE O ENVASE:** El empaque debe ser de polipropileno calibre 30 a 35 micras, sellado herméticamente en presentación de 500 gramos, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

**EMBALAJE:** Cajas de cartón, resistente, inocuo, que no impregnen olores o sabores al alimento, no altere su calidad, mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación; que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

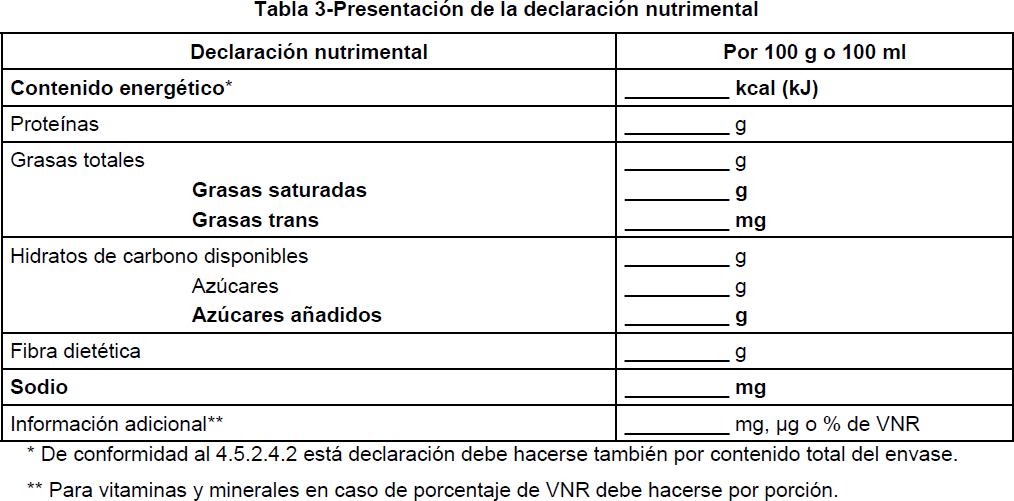
**CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**: El producto se coloca en un corrugado nuevo, y se acomodan las piezas para que durante su estancia no se rompan o maltraten. El corrugado es resistente al peso del contenido y lleva la siguiente información. Cada caja deberá tener impresa la descripción del producto, peso neto, cantidad de piezas, razón social del fabricante, número de lote, fecha de elaboración, caducidad y estiba máxima.

**ETIQUETADO:** (Para el Envase y Embalaje). El etiquetado debe cumplir con los requisitos obligatorios señalados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria.

* Señalar: Fecha de envasado, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, declaración nutrimental, contenido neto.
* Nombre o denominación del producto, así como la denominación comercial; nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa) marca comercial, país de origen del producto.
* Declaración nutrimental: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Ejemplo: Tabla 3.



* De Acuerdo al numeral **4.5.2.4.10** en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada g, grasa monoinsaturada g, ácidos grasos trans g y colesterol mg. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
* Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. **(NOM-051-SCFI/SSA1-2010).**
* La tinta no debe contener plomo y debe ser de grado alimenticio.
* Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, ***“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa***”.
* Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
* Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465,** [**alimentariazacatecas@gmail.com**](mailto:alimentariazacatecas@gmail.com)
* El Envase deberá indicar el modo de conservación. Debe figurar la leyenda “*Consérvese en lugar fresco y seco”* o leyenda equivalente **(NOM-247-SSA1- 2008).**

**NOTA:** Todas las disposiciones anteriores establecidas para el etiquetado deberán estar impresas directamente sobre el envase primario con tinta de grado alimenticio.

**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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009.**

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:** el alimento se

acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| 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 |
| ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS  PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE  ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. | NOM-251-SSA1-2009 |
| REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA  DE SALUD. | |
| ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES  SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE  ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2023. | |
| MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA  NACIONAL DIF. | |

**PAPEL HIGIENICO DE 4 ROLLOS**

**DESCRIPCIÓN:** Paquete de papel higiénico de 4 rollos, empacado en bolsa de polipropileno con impresión de información que contenga: contenido neto: 4 rollos de papel higiénico con las dimensiones del producto.

**PRESENTACIÓN:** Paquete de Papel Higiénico de 4 rollos

|  |  |
| --- | --- |
| Número de hojas por pieza | Al menos 200 hojas dobles |
| Largo por pieza | Al menos 17.5 m |
| Alto de hoja | 8.5-10 cm |
| Ancho de hoja | 8.5 – 10 cm |

**VIDA DE ANAQUEL:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega.

**EMPAQUE**: Bolsa o Envoltura de material tipo sanitario, elaborado con material inocuo y resistente a distintas etapas el proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas.

**IMPRESOS DEL EMPAQUE**: El empaque individual deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-050-SCFI-1994 y mostrar la marca del producto.

|  |  |
| --- | --- |
| **NORMAS DE REFERENCIA** | **NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS** |
| INFORMACIÓN COMERCIAL-DISPOSICIONES GENERALES PARA PRODUCTOS | NOM-050-SCFI-1994 |
| PRODUCTOS PARA USO DOMÉSTICO DE LA INDUSTRIA DEL PAPEL-PAPEL SANITARIO O HIGIÉNICO. ESPECIFICACIONES. | NMX-Q-023-1982. |
| ENVASE Y EMBALAJE-PAPEL Y CARTÓN-ACONDICIONAMIENTO | NOM-008-SCFI-2002 |

ANEXO 2

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LAS BASES

LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL **CON CARÁCTER NACIONAL**

LP-SEDIF.ZAC-EA-4-2023

ZACATECAS, ZACATECAS, A\_\_ DE\_\_\_ DE 2023

L.E. VICTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO

DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL

PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

PRESENTE

SUBDIRECION DE RECURSOS MATERIALES DEL SEDIF

ME REFIERO A LA LICITACION PUBLICA ESTATAL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , A LA QUE CONVOCO EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, RELATIVA A LA COMPRA DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ SOBRE EL PARTICULAR Y POR MI PROPIO DERECHO COMO REPRESENTANTE LEGAL DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

MANIFIESTO A USTED LO SIGUIENTE:

QUE OPORTUNAMENTE CONOCÍ LAS BASES RELATIVAS A LA LICITACIÓN DE REFERENCIA Y QUE HABIENDO TOMADO DEBIDA NOTA DE LOS DATOS, REQUISITOS Y CONDICIONES A LOS QUE SE AJUSTARA EL PROCESO DE LICITACIÓN, ACEPTO ÍNTEGRAMENTE LOS REQUISITOS CONTENIDOS EN EL CITADO DOCUMENTO, ASÍ COMO LOS CAMBIOS QUE PUDIERAN PRESENTARSE EN LA JUNTA DE ACLARACIÓN A LAS BASES, ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y FALLO.

DE IGUAL MANERA, EXPRESO A USTED QUE CONOZCO LAS DISPOSICIONES LEGALES QUE RIGEN LAS ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS POR PARTE DE LAS ENTIDADES ESTATALES, DEL GOBIERNO FEDERAL MEXICANO, DE CONFORMIDAD CON LO SEÑALADO EN LAS BASES Y QUE CONTIENE, ENTRE OTROS, LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

1. DEMANDA REQUERIDA A LA: ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS QUE SE PRESENTA EN EL **ANEXO 1.**
2. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA PARA TODAS Y CADA UNA DE LAS PARTIDA UNICAS REQUERIDAS POR EL ÁREA SOLICITANTE **PUNTO 7.1 Y 7.2**
3. FORMATO MODELO PARA PRESENTAR EL RESUMEN CORRESPONDIENTE A LAS COTIZACIONES QUE SE OFERTEN POR MI EMPRESA **ANEXO 5**.
4. CARTA DE ACEPTACIÓN DE LAS BASES Y DE LA JUNTA DE ACLARACIONES **ANEXO 2.**
5. FORMATO MODELO DE PROPUESTAS TÉCNICAS **ANEXO 3**.
6. FORMATO PARA PRESENTAR PROPUESTAS ECONÓMICAS **ANEXO 6**.
7. MODELO PARA PRESENTAR LAS ACLARACIONES QUE CONSIDERE PERTINENTE, RESPECTO A LA LICITACIÓN **ANEXO** **7.**
8. FORMATO ÚNICO DE IDENTIFICACIÓN **ANEXO 4**.

ASI COMO TODOS LOS DETALLES, SUFICIENTES, CLAROS Y PRECISOS PARA PRESENTAR NUESTRAS PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICAS EN LOS FORMATOS PROPUESTOS POR EL SEDIF.EN ESTE SENTIDO, NUESTRAS PROPUESTAS ESTARÁN PRESENTADAS POR LA EMPRESA ACREDITADA CON LA CEDULA DE PATRÓN DE PROVEEDORES ANTE LA S.F.P. Y FIRMADAS POR EL REPRESENTANTE LEGAL Y EN ELLAS SE ESPECIFICARAN, SIN OMITIR DATO ALGUNO, LOS ASPECTOS TÉCNICOS, FECHAS DE ENTREGA, ECONÓMICOS (RELATIVOS A PRECIOS UNITATOS, DESGLOSE DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, IMPORTES TOTALES) TANTO DE NUESTRAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

POR ULTIMO MANIFIESTO A USTED QUE PARA TODO LO RELATIVO A LA LICITACIÓN DE REFERENCIA, MI REPRESENTANTE PERSONAL Y LEGAL ANTE EL SEDIF, ES EL SEÑOR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Y SEÑALO COMO DOMICILIO LEGAL PARA TAL OBJETO EL SIGUIENTE:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EN LA CIUDAD DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ATENTAMENTE

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL FIRMA CARGO

**ANEXO 3**

**MODELO DE PROPUESTA TÉCNICA**

**LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL**

**LP-SEDF.ZAC-EA-4-2023**

ZACATECAS, ZACATECAS, A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DEL 2023

L.E. VICTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO

DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL

PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

PRESENTE

EN RELACION A LA LICITACION PUBLICA ESTATAL NO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , ME PERMITO SOMETER A SU CONSIDERACION LA SIGUIENTE PROPUESTA TECNICA:

PARTIDA UNICA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

DESCRIPCION AMPLIADA:

UNIDAD DE PRESENTACION. (\*) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ MARCA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

FABRICANTE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PAIS DE ORIGEN\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”

A**TENTAMENTE**

**NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL CARGO EN LA EMPRESA FIRMA**

*(\*) INDICAR EN SU CASO, EMBALAJE (EJEMPLO: CAJA CON 100 PIEZAS)*

**ANEXO 4**

**FORMATO UNICO DE IDENTIFICACION**

**LICITACION PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL**

**LP-SEDF.ZAC-EA-4-2023**

(NOMBRE)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 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 LA PRESENTE LICITACIÓN, A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(PERSONA FÍSICA O MORAL)

NO. DE LICITACIÓN:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES: | | | | | | |
| DOMICILIO.- | | | | | | |
| CALLE Y NÚMERO: | | | | | | |
| COLONIA: | | DELEGACIÓN O MUNICIPIO: | | | | |
| CÓDIGO POSTAL: | | ENTIDAD FEDERATIVA: | | | | |
| TELÉFONOS: | | FAX: | | | | |
| CORREO ELECTRÓNICO: | | | | | | |
| NO. DE LA ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA: | | | | FECHA: | | |
| NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA: | | | | | | |
| RELACIÓN DE ACCIONISTAS.- | | | | | | |
| APELLIDO PATERNO: | APELLIDO MATERNO: | | NOMBRE(S) | | % ACCIONES | R.F.C. |
| DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL: | | | | | | |
| REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA: | | | | | | |
| NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE: | | | | | | |
| DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES.- | | | | | | |
| ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO: | | | FECHA: | | | |
| NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGO: | | | | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(LUGAR Y FECHA)

PROTESTO LO NECESARIO.

CONOZCO Y ACEPTO

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(FIRMA)

NOTA: EL PRESENTE FORMATO PODRÁ SER REPRODUCIDO POR CADA PARTICIPANTE EN EL MODO QUE ESTIME CONVENIENTE, DEBIENDO RESPETAR SU CONTENIDO, PREFERENTEMENTE, EN EL ORDEN INDICADO.

**INSTRUCCIONES PARA FORMULAR EL RESUMEN DE COTIZACIONES ANEXO 5**

**NOTA IMPORTANTE:** EL RESUMEN DE COTIZACIONES DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL PREFERENTEMENTE MEMBRETADODE LA EMPRESA Y FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA MISMA ANTE LA SECRETARIA

**RENGLON:**

SE REFIERE AL NÚMERO CON EL QUE SE IDENTIFICA LA DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO DE ACUERDO AL **ANEXO 1**

**FECHA DE ELABORACION:**

ANOTARA LA CANTIDAD A COTIZAR, QUE DE NINGUNA MANERA DEBERÁ SER INFERIOR AL 100% DE LA DEMANDA TOTAL.

**PRECIO UNITARIO:**

EN ESTE CAMPO DE LA COLUMNA REGISTRARA EL PRECIO NETO UNITARIO DEL BIEN Y/O SERVICIO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO NI EL DESCUENTO ADICIONAL QUE OFREZCAN VOLUNTARIAMENTE AL SEDIF

**NOTA: EL PRECIO DEBERA COINCIDIR CON EL PRECIO UNITARIO QUE SE PRESENTE EN EL FORMATO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS ECONÓMICAS, ANEXO 9**

**IMPORTE DE LO COTIZADO:**

EN ESTA COLUMNA DEBE ANOTAR EL VALOR TOTAL DE LA CANTIDAD DE LAS PIEZAS DEL BIEN Y/O SERVICIO COTIZADAS, QUE DEBERÁ CORRESPONDER A LA MULTIPLICACIÓN DE LA CANTIDAD OFERTADA POR EL PRECIO NETO UNITARIO (ESTE IMPORTE NO DEBERÁ INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO NI EL DESCUENTO QUE VOLUNTARIAMENTE OFREZCAN AL SEDIF.

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA:**

EN ESTE ESPACIO REGISTRARA EL NOMBRE Y EL REPRESENTANTE LEGAL Y SU FIRMA.

**TOTAL, DE PARTIDA UNICAS:**

SERA LA SUMA DE LAS PARTIDA UNICAS OFERTADAS

**TOTAL, COTIZADO:**

SERA LA SUMA GLOBAL DE LOS IMPORTES TOTALES DE CADA RENGLÓN, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO NI EL DESCUENTO ADICIONAL QUE OFREZCAN VOLUNTARIAMENTE AL SEDIF

**ANEXO 5**

**FORMATO DE RESUMEN DE COTIZACIONES.**

**LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL**

**LP-SEDIF.ZAC-EA-4-2023**

ZACATECAS, ZACATECAS, A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DE 2023

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PARTIDA UNICA | CANTIDAD A COTIZAR | PRECIO UNITARIO | | IMPORTE DE LO COTIZADO | OBSERVACIONES (USO EXCLUSIVO DEL SEDIF) |
|  |  |  | |  |  |
| TOTAL, DE PARTIDA UNICAS \_\_\_\_ TOTAL COTIZADO $ \_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | |
|  | | | ZONA PARA EL SELLO DE LA EMPRESA: | | |
| NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL | | |
| FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL | | |

NOTA: AL PRECIO UNITARIO NO DEBERÁ INCLUIRSE EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.), NI DESCUENTO ALGUNO

**INSTRUCCIONES PARA REQUISITAR EL FORMATO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS ECONÓMICAS**

**ANEXO 6**

1. NÚMERO DE PROVEEDOR OTORGADO POR LA S.F.P.:

DEBERÁ DE ANOTAR EL NÚMERO DE REGISTRO VIGENTE PROPORCIONADO POR LA S.F.P.

1. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR:

DEBERÁ ANOTAR EL NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA Y/O PERSONA FÍSICA (SIN ABREVIATURAS), Y DEBERÁ CORRESPONDER AL QUE TENGA REGISTRADO EN LA S.F.P.

1. REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTE:

DEBERÁ ANOTAR EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTE, OTORGADO POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT).

1. FECHA DE COTIZACIÓN:

EN ESTE ESPACIO REGISTRARÁ LA FECHA DE ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA, Y DEBERÁ CORRESPONDER INVARIABLEMENTE, A LA FECHA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

1. DOMICILIO DE LA EMPRESA:

ANOTAR EL DOMICILIO FISCAL REGISTRADO ANTE LA S.F.P. (SIN ABREVIATURAS).

1. PARTIDA UNICA:

DEBERÁ ESCRIBIR EL NÚMERO DE LA PARTIDA UNICA QUE SE ESTÉ COTIZANDO.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

DEBERÁ ANOTAR EL NOMBRE DEL BIEN REQUERIDO POR EL ÁREA SOLICITANTE, TAL Y COMO SE PRESENTA EN EL ANEXO 1 DE ESTAS BASES.

1. MARCA COTIZADA:

DEBERÁ ESCRIBIR ESPECÍFICAMENTE EL NOMBRE DE LA MARCA COTIZADA, ESTO ES, EL NOMBRE REGISTRADO DEL PRODUCTO (SIN INCLUIR EL NOMBRE DEL FABRICANTE).

1. FABRICANTE DEL PRODUCTO

DEBERÁ ESCRIBIR EL NOMBRE COMPLETO DE LA EMPRESA FABRICANTE DEL PRODUCTO COTIZADO, ASÍ COMO EL PAÍS DE ORIGEN DEL PRODUCTO (SIN ABREVIATURAS).

1. CANTIDAD OFERTADA EN UNIDADES DE PRESENTACIÓN:

EN ESTE ESPACIO, REGISTRARA LA CANTIDAD COTIZADA EN LA UNIDAD DE PRESENTACIÓN REQUERIDA POR EL ÁREA SOLICITANTE, NO DEBIENDO SER INFERIOR AL 100% DE LA DEMANDA, Y EN SU CASO, EL EMBALAJE.

1. PRECIO OFERTADO:

EN PESOS MONEDA NACIONAL.

1. PRECIO UNITARIO:

EN ESTE CAMPO REGISTRARA EL PRECIO NETO UNITARIO DEL PRODUCTO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, NI EL DESCUENTO ADICIONAL QUE OTORGUEN VOLUNTARIAMENTE A LA SECRETARIA. CABE SEÑALAR QUE EL PRECIO UNITARIO PRESENTADO EN ESTE FORMATO, DEBERÁ CORRESPONDER NECESARIAMENTE AL QUE SE PRESENTE EN EL FORMATO DE RESUMEN DE COTIZACIONES ANEXO 8 (MÁXIMO DOS DECIMALES).

1. PORCENTAJE (%) DE DESCUENTO OTORGADO:

ANOTARA EL DESCUENTO QUE OFREZCAN VOLUNTARIAMENTE A LA SECRETARIA, TANTO EN PORCENTAJE, COMO EN CANTIDAD

1. IMPUESTO AL VALOR AGREGADO:

ANOTARA EL 16% DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO QUE CORRESPONDA AL PRODUCTO UNA VEZ APLICADO EL DESCUENTO OTORGADO. SI LO HUBIERA.

1. SUBTOTAL:

ANOTARA EL RESULTADO DE LA OPERACIÓN DE RESTAR AL PRECIO UNITARIO EL DESCUENTO OTORGADO Y DE SUMARLE EL 16% DE I.V.A.

1. TOTAL:

ANOTARA EL RESULTADO DE MULTIPLICAR EL SUBTOTAL (PRECIO UNITARIO REAL) POR LA CANTIDAD OFERTADA EN UNIDADES DE PRESENTACIÓN.

1. USO EXCLUSIVO DEL SEDIF:

EL PROVEEDOR SE ABSTENDRÁ DE HACER CUALQUIER ANOTACIÓN EN ESTE ESPACIO.

1. REPRESENTANTE DE LA EMPRESA:

NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL Y SEÑALAR CLARAMENTE SU CARGO EN LA EMPRESA Y LA FIRMA ACREDITADA ANTE LA S.F.P.

NOTA IMPORTANTE: LAS PROPUESTAS NO DEBERÁN ELABORARSE EN FORMA DE ENTREGAS PARCIALES, DEBIDO A QUE LA CANTIDAD OFERTADA ES PARA TODO EL PERIODO QUE COMPRENDE ESTA LICITACIÓN, TOMANDO EN CUENTA QUE LAS ADJUDICACIONES SE AJUSTARAN A LAS CANTIDADES DE ENTREGA DE CADA RENGLÓN DEMANDADO POR EL ÁREA SOLICITANTE.

**ANEXO 7**

**ACLARACIONES A LA BASES LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL**

**LP-SEDIF.ZAC-EA-4-2023**

**ZACATECAS, ZACATECAS, A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DE 2023.**

L.E. VICTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO

DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL

PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

PRESENTE

POR MEDIO DE LA PRESENTE, NOS PERMITIMOS SOLICITAR AL ÁREA CONVOCANTE, LA ACLARACIÓN DE LAS SIGUIENTES DUDAS A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL NO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

A.-) DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO

|  |  |
| --- | --- |
| PREGUNTAS | RESPUESTAS |
|  |  |

B.-) DE CARÁCTER LEGAL Y TÉCNICO

|  |  |
| --- | --- |
| PREGUNTAS | RESPUESTAS |
|  |  |

A T E N T A M E N T E

NOMBRE DEL REPRESENTANTE CARGO EN LA EMPRESA F I R M A

NOTA: ESTE DOCUMENTO DEBERÁ PRESENTARSE PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA Y PODRÁ SER REPRODUCIDO CUANTAS VECES SEA NECESARIO

**ANEXO 8**

**MODELO DE CONTRATO**

**LICITACION PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL**

**LP-SEDIF.ZAC-EA-4-2023**

CONTRATO DE ………………………**,** QUE CELEBRA POR UNA PARTE EL GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS A TRAVÉS DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA **“EL SEDIF”** REPRESENTADAEN ESTE ACTO POR SU TITULAR EL C. **L.E. VICTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO**DE LA DIRECCION GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA PRESENTE Y POR LA OTRA LA EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXXXXXX S.A. DE C.V.** A QUIEN EN LOS SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **“…………………”**, REPRESENTADA POR EL **C. XXXXXXX XXXX XXXXXXX** EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, DECONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

**D E C L A R A C I O N E S**

**PRIMERA.-** DECLARA **“EL SEDIF”**, A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE:

**A.** QUE EL C……………………………., ES EL DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE ZACATECAS, ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO, CONFORME AL NOMBRAMIENTO DE ………….. DEL AÑO ……, EXPEDIDO POR EL C……………… , GOBERNADOR DEL ESTADO DE ZACATECAS.

**B.** QUE EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE ZACATECAS, TIENE PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 18 DE LA LEY DE ASISTENCIA SOCIAL DEL ESTADO DE ZACATECAS, PUBLICADA EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE FECHA 04 DE ABRIL DE 2007, MEDIANTE DECRETO NO. 442.

**C.** QUE LAS FACULTADES LEGALES DE SU REPRESENTANTE LEGAL OTORGADAS MEDIANTE EL NOMBRAMIENTO ANTES MENCIONADO, NO HAN SIDO LIMITADAS NI REVOCADAS DE FORMA ALGUNA, POR LO QUE NO TIENE IMPEDIMENTO LEGAL PARA OBLIGARSE EN LOS TÉRMINOS DEL PRESENTE CONTRATO.

**D.** QUE TIENE COMO OBJETIVO LA PROMOCIÓN DE LA ASISTENCIA SOCIAL, LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESE CAMPO, ASÍ COMO EL INCREMENTO DE LA INTERRELACIÓN SISTEMÁTICA DE ACCIONES QUE EN LA MATERIA LLEVEN LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS.

**E.** QUE ENTRE SUS PROGRAMAS DE ACCIÓN, CUENTA CON LOS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA DIRIGIDOS A PROPORCIONAR ASISTENCIA SOCIAL A LA POBLACIÓN VULNERABLE, CON LO QUE SE BUSCA CONTRIBUIR A ELEVAR EL NIVEL DE VIDA DE LAS FAMILIAS ZACATECANAS.

**F.** QUE ES SU DESEO CONTRATAR LOS BIENES Y SERVICIOS DE “EL PROVEEDOR” DE CONFORMIDAD CON LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESPECIFICAN EN EL PRESENTE CONTRATO, A FÍN DE DAR CUMPLIMIENTO A SU OBJETIVO SOCIAL.

**G.** QUE MEDIANTE OFICIO MARCADO CON EL NÚMERO XX/XXX/ DE FECHA XX DE XXXXXXX DEL AÑO …., LA SUBDIRECCION DE ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SOLICITÓ LA ADQUISICION O PRESTACION , CONTANDO PARA ELLO CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL DEBIDAMENTE AUTORIZADA.

**H.** QUE DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS \*\*\*\*\*\* DE LA LEY DE ADQUISICIONES DE ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS, EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE ZACATECAS, CELEBRÓ EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. ……………….., PROCEDIMIENTO DEL CUAL DERIVA LA ADJUDICACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL.

**I.** QUE PARA LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO, SEÑALA COMO SU DOMICILIO EL UBICADO EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA 102 LA ENCANTADA ZACATECAS, ZACATECAS, C.P. 98088.

**SEGUNDA.-** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DECLARA **“LA PRESTADOR” O “PROVEEDOR”**

**A.** QUE LA EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX **S.A. DE C.V.** CON **R.F.C. XXXXXXXXXXXXXX** Y BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE DEL PAGO DE SUS CONTRIBUCIONES FISCALES**.** QUE ES UNA EMPRESA DEBIDAMENTE CONSTITUIDA DE CONFORMIDAD CON LA LEGISLACIÓN MEXICANA, SEGÚN CONSTA EN EL TESTIMONIO QUE CONTIENE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO XXXXXXX, DE FECHA XX DE XXXXXX DEL XXXX, ANTE LA FE DE LA LICENCIADO XXXXXXXXXXXXXXXXXXX NOTARIA PÚBLICA NÚMERO XXX, CON EJERCICIO Y RESIDENCIA EN LA CIUDAD DE XXXXXXXXXXXXX,XXXXXXXXXXXXXXXX.

**B.** QUE EL **C. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** ES DE NACIONALIDAD MEXICANA, MAYOR DE EDAD, CON CAPACIDAD DE GOCE Y EJERCICIO, SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL DE ELECTOR NÚMERO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX OSTENTA EL CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXX S.A. DE C.V.,** MEDIANTE LA ESCRITURA PUBLICA NÚMERO XXXX, DE FECHA XX DE XXXXXX DEL XXXXX, ANTE LA FE DE LA LICENCIADO XXXXXXXXXXXX NOTARIA PÚBLICA NÚMERO XXX, CON EJERCICIO Y RESIDENCIA EN LA CIUDAD DE XXXXXXXXX, XXXXXX. POR LO QUE EN TAL VIRTUD, EXPRESAMENTE CUENTA CON FACULTADES AMPLIAS PARA CONTRATAR A NOMBRE DE SU REPRESENTADA Y OBLIGARLA EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL PRESENTE CONTRATO, TODA VEZ QUE EL PODER QUE LE FUE OTORGADO PARA TAL EFECTO, NO LE HA SIDO REVOCADO NI LIMITADO EN FORMA ALGUNA

**C.** QUE SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE REGISTRADO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS, BAJO CÉDULA NÚMERO XXX**/X/XXX/XXXX** DE FECHA XX DE XXXXX DE XXXX.

**D.** QUE LA EMPRESA XXXXXXXXXXXXX **S. A DE C.V.,** DE ACUERDO CON SUS ESTATUTOS, SU OBJETO SOCIAL XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CUENTA CON LA INFRAESTRUCTURA, SOLVENCIA, PERSONAL CAPACITADO Y EXPERIENCIA PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL.

**E.** QUE RECONOCE EXPRESAMENTE QUE EL MOTIVO DE SU CONTRATACIÓN, POR PARTE DE “EL SEDIF”, ES UNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA ADQUISICION DE BIENES, POR LO QUE SU RELACION JURÍDICA SERÁ DE CARÁCTER CIVIL, REGULADA POR LAS DISPOSICIONES VIGENTES Y APLICABLES A LA ADQUISICION DE BIENES PROFESIONALES, QUEDANDO SUJETA A LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL.

**F.** SEÑALA COMO DOMICILIO PARA TODOS LOS EFECTOS DE ESTE ACTO JURÍDICO, EL UBICADO EN CALLE XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, COLONIA XXXXXXXXXXXXX, EN LA CIUDAD DE XXXXXXXXXXXX, CÓDIGO POSTAL XXXXXXXXXXXX, PARA QUE AHÍ RECIBA Y OIGA TODO TIPO DE NOTIFICACIONES, AUN LAS DE CARÁCTER PERSONAL, QUEDANDO AHÍ LEGALMENTE NOTIFICADO, ASÍ MISMO Y EN CASO DE CAMBIO DE DOMICILIO LEGAL “EL PROVEEDOR” SE OBLIGA A NOTIFICARLE POR ESCRITO A “EL GOBIERNO” EN UN PLAZO DE 15 DÍAS HÁBILES ANTERIORES A LA REALIZACIÓN DEL CAMBIO.

**G.** QUE EL **C. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** CONOCE EL CONTENIDO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

EXPUESTO LO ANTERIOR, LAS PARTES CONTRATANTES MANIFIESTAN QUE ES SU VOLUNTAD CELEBRAR EL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL, RECONOCIENDO QUE NO EXISTE DOLO O MALA FE, POR LO QUE DE CONFORMIDAD ACEPTAN TODAS Y CADA UNA DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS AL TENOR DE LAS SIGUIENTES:

**C L Á U S U L A S**

**PRIMERA.- DEL OBJETO DEL CONTRATO.** EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE ESTE CONTRATO LA EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXXXX S.A. DE C.V.** SE OBLIGA A LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE  **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, POR LO QUE LAS PARTES CONTRATANTES SE OBLIGAN RECÍPROCAMENTE A: **“LA PRESTADOR” O “PROVEEDOR”** A REALIZAR EN TIEMPO Y FORMA LA ENTREGA DE BIENES Y **“EL SEDIF”** A PAGAR POR ELLO EL PRECIO ESTIPULADO EN EL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL, ASÍ MISMO “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” PONDRÁ ESPECIAL CUIDADO EN LA EJECUCIÓN DE SU TRABAJO PARA EVITAR DAÑOS, RESPONDIENDO A LOS QUE RESULTEN, POR CAUSA DE SU NEGLIGENCIA, IMPERICIA O DOLO.

**SEGUNDA.- DE LAS ESPECIFICACIONES .- “LA PRESTADOR” O “PROVEEDOR”** SE COMPROMETE A QUE LOS **BIENES Y/O SERVICIOS XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CUMPLAN CON LAS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLOINTEGRAL DE LA FAMILIA**,** LOS CUALES SE ENCUENTRAN ESTABLECIDOS EN EL CUERPO DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL**. “LA PRESTADOR” O “PROVEEDOR”** SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DEL PROYECTO QUE SE LE ENCOMIENDA POR MEDIO DEL PRESENTEINSTRUMENTO, POR LO QUE DEBERÁ RESPONDER POR CUALQUIER ERROR U OMISIÓN QUE APAREZCA EN EL MISMO.SI **“LA PRESTADOR” O “PROVEEDOR”** REALIZA TRABAJOS NO CONTEMPLADOS EN EL PRESENTE CONTRATO, SIN AUTORIZACIÓN DE “**EL SEDIF**”, INDEPENDIENTEMENTE DE LA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA POR LA EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS EXCEDENTES, NOTENDRÁ DERECHO A RECLAMAR PAGO ALGUNO POR ELLO, DE IGUAL MANERA DEVERÁ DE POSEER EL EQUIPO Y MEDIOS DE TRANSPORTENECESARIOS PARA CUBRIR Y ABSORVER LOS GASTOS DE OPERACIÓN DE ESTOS, SIN MENOSCABO DE LOS RESULTADOS REQUERIDOS EN EL CURPODEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL.

**TERCERA.- EL** OBJETIVO PRIMORDIAL ES \*\*\*\*\*\*\*.

**CUARTA.- DEL LUGAR Y FECHA DE LA ENTREGA . “EL PROVEEDOR” O “PRESTADOR”** DEBERÁ ENTREGAR EN \*\*\*\*\*\*\***, DANDO INICIO CON LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO** Y DEBIENDO DAR POR CONCLUIDO HASTA QUE SE CUMPLAN CON LAS OBLIGACIONES A CARGO DE “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, SIENDO COORDINADOS, SUPERVISADOS Y EVALUADOS POR EL AREA QUE SOLICITA.

**QUINTA.- DEL IMPORTE DEL CONTRATO.** EL IMPORTE TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ES POR LA CANTIDAD DE **$X’XXX,XXX.XX0XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX PESOS 00/100 M.N.),** CANTIDAD QUE INCLUYE EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO Y GASTOS ORIGINADOS POR VIÁTICOS Y DEMÁS QUE SEAN NECESARIOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

**SEXTA.- DE LOS OBJETIVOS.-** EL OBJETO QUE TIENEN ESTAS XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

**SÉPTIMA.- DE LA FORMA DE PAGO.** EL PAGO SE REALIZARÁ EN UN PLAZO NO MAYOR DE VEINTE DÍAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE LA RECEPCIÓN DE LAS FACTURAS CORRESPONDIENTES Y DE LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA MEDIANTE ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN QUE EMITA EL COORDINADOR ADMINISTRATIVO DE DICHA DEPENDENCIA. EL PAGO DEL IMPORTE TOTAL ESTIPULADO EN LA CLÁUSULA QUINTA ESTÁ CONDICIONADO, A LA FIRMA DEL CONTRATO, ENTREGA DE LA FIANZA Y LA CULMINACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, A ENTERA SATISFACCIÓN DEL ÁREA SOLICITANTE. LA FACTURA (S) SERÁ (N) RECIBIDAS EN LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DE EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA , UBICADA EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA 102 LA ENCANTADA, ZACATECAS, ZACATECAS, CÓDIGO POSTAL 98088.

ES REQUISITO INDISPENSABLE PARA TRAMITAR EL PAGO DE LAS FACTURA(S), QUE DICHOS DOCUMENTOS CUENTEN CON EL VISTO BUENO DEL TITULAR DE LA DIRECCION DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO DEL SEDIF.

“EL PROVEEDOR” DEBERÁ EXPEDIR LA(S) FACTURA(S) A NOMBRE DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA CON R. F. C SDI770704 BB2 DOMICILIO EN AVENIDA PASEO LA ENCANTADA NO 102 LA ENCANTADA ZACATECAS, ZACATECAS, Y CÓDIGO POSTAL 98088, LA(S) CUAL(ES) DEBERÁ(N) CONTAR Y CUMPLIR CON LOS REQUISITOS FISCALES ORDENADOS POR LA LEY EN LA MATERIA, DESCRIBIENDO EN FORMA DETALLADA EL SERVICIO PRESTADO.

**OCTAVA- DEL ANTICIPO.** NO SE OTORGARAN ANTICIPOS.

**NOVENA.- VIGENCIA DEL CONTRATO.** LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ HASTA EN TANTO “EL PROVEEDOR” ENTREGUE A ENTERA SATISFACCIÓN DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

**DÉCIMA.- DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**. DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 48 Y 49 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

ASÍ MISMO, **“LA PRESTADOR” O “PROVEEDOR”** SE OBLIGA A PRESENTAR FIANZA POR UN IMPORTE DEL 30% DEL MONTO TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO SIN INCLUIR EL I.V.A, A FAVOR DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

**DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.**

SI EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) INCURRE EN DEMORA EN LA ENTREGA TOTAL DE LOS BIENES O EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS, POR CADA DÍA HÁBIL DE ATRASO EN RELACIÓN CON LA FECHA PREVISTA, CONVIENE EXPRESAMENTE EN CUBRIR EL 5% SOBRE EL VALOR (SIN I.V.A.) DE LO INCUMPLIDO, DE ACUERDO AL CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN MENSUAL ESTABLECIDO EN EL **ANEXO 12;** ESTO SE APLICARÁ CUANDO EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) INCUMPLA(N) CON LAS OBLIGACIONES PACTADAS TALES COMO:

* + CALIDAD DEL PRODUCTO.
  + CANTIDADES SOLICITADAS Y CALENDARIZADAS.
  + DISTRIBUCIÓN FUERA DEL TIEMPO ESTABLECIDO.
  + PRESENTACIÓN OFERTADA DEL PRODUCTO.
  + CARACTERÍSTICAS DE EMBALAJE Y ROTULACIÓN.
  + ENTREGA DE LAS FACTURAS Y DOCUMENTACIÓN COMPROBATORIA EN TIEMPO Y FORMA DE ACUERDO A LOS REQUISITOS DE LA CONVOCANTE.

SE HARÁN EFECTIVAS LAS FIANZAS RELATIVAS AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EN CASO DE QUE EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES PACTADAS.

EL IMPORTE DE LA PENA CONVENCIONAL NO DEBERÁ EXCEDER DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

CUANDO SE APLIQUE LA PENA CONVENCIONAL, LAS CONDICIONES DE PAGO ESTABLECIDAS EN EL PUNTO 6.2 DE ESTAS BASES, QUEDARÁN CONDICIONADAS PROPORCIONALMENTE, AL PAGO QUE EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) DEBA(N) EFECTUAR POR CONCEPTO DE LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL.

**DÉCIMA SEGUNDA.- PATENTES Y/O MARCAS. "EL PROVEEDOR"** ASUME TODA LA RESPONSABILIDAD POR LAS VIOLACIONES QUE CAUSE EN MATERIA DE PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR, CON RELACIÓN A LOS BIENES QUE APORTA POR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DE ESTE CONTRATO.

**DÉCIMA TERCERA.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.** “EL SEDIF” PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE ESTE CONTRATO SIN RESPONSABILIDAD PARA ÉL, SI "EL PROVEEDOR" INCUMPLE TOTAL O PARCIALMENTE ALGUNA DE LAS CLAUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO.

**DÉCIMA CUARTA.- RELACIONES LABORALES.** POR SER UN CONTRATO DE **“ADQUISICION”,** ES SANCIONADO POR LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS, POR LO QUE NO EXISTE UNA RELACIÓN DE SUBORDINACIÓN,

EL LICITANTE QUE NO FIRME EL CONTRATO CONFORME A LO ESTABLECIDO SERÁ SANCIONADO EN LOS TERMINOS DE LA LEY .

Y POR CONSIGUIENTE NO LE ES APLICABLE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO, POR LO QUE **“EL SEDIF”** QUEDA EXENTA DE TODA RESPONSABILIDAD LABORAL QUE PUDIERA SURGIR”, POR EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL.

**DÉCIMA QUINTA.- “LA PRESTADOR” O “PROVEEDOR”** NO PODRÁ CEDER POR NINGÚN MOTIVO LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE DERIVEN DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL, YA QUE DE INCURRIR EN ESTE SUPUESTO, SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.

SE DECLARA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE CON LA FORMALIZACION DEL CONTRATO NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERES

**DÉCIMA SEXTA.- DE LA SUPERVISIÓN TÉCNICA Y EVALUACIÓN. “EL SEDIF”** PODRÁ DESIGNAR UNO O MÁS SUPERVISOR(ES) TÉCNICO(S), QUIEN(ES) SERÁ(N) RESPONSABLE(S) DE VERIFICAR QUE LOS BIENES SE ENTREGUEN CABALMENTE Y DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL. **“EL PROVEEDOR”** SE OBLIGA A QUE SE LE APLIQUEN ENCUESTA DE AUTOEVALUACIÓN AL FINAL DE CADA EVENTO**,** PARA EFECTO DE VERIFICAR SI DICHO CURSO CUMPLE CON LOS OBJETIVOS Y METAS DISPUESTOS, SI EL INSTRUCTOR DEMOSTRO LA SUFICIENTE CAPACIDAD PARA IMPARTIR EL TEMA OBJETO DEL CURSO Y EN GENERAL TODO LO REFERENTE A LA LOGÍSTICA.

**DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO, ASÍ COMO PARA TODO AQUELLO QUE NO ESTE EXPRESAMENTE ESTIPULADO EN EL MISMO, LAS PARTES SE SOMETEN A LO ESTABLECIDO EN LAS LEYES VIGENTES EN LA MATERIA Y, A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DEL FUERO COMÚN RADICADOS EN LA CIUDAD DE ZACATECAS, ZACATECAS, Y POR LO TANTO, **“LA PRESTADOR” O “PROVEEDOR”** RENUNCIA A LA JURISDICCIÓN QUE LE RESULTE POR RAZONES DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO O DE CUALQUIER OTRA CAUSA. ESTANDO DE ACUERDO LAS PARTES EN EL CONTENIDO Y ALCANCE LEGAL DEL PRESENTE INSTRUMENTO, SE FIRMA POR DUPLICADO AL MARGEN DE CADA UNA DE SUS HOJAS Y AL CALCE DE LA ÚLTIMA, A LOS XX DÍAS DEL MES DE XXXXXXXXX DEL AÑO XXXXX, EN LA CIUDAD DE ZACATECAS, ZACATECAS.

**“AL PROVEEDOR”**

**C. XXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXX S. A DE CV**

**“EL SEDIF”**

**L.E. VICTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO**

**DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL**

**PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA**

**PRESENTE**

**ANEXO 9**

**FORMATO DE ACTA DE ENTREGA- RECEPCION**

**LICITACION PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL**

**LP-SEDIF.ZAC.EA.4-2023**

EN LA CIUDAD DE ZACATECAS, ZAC., SIENDO LAS \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ HRS, DEL DÍA \_\_\_\_\_\_\_DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, SE REUNEN EN \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, UBICADO EN \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ZACATECAS, ZACATECAS, EL (LA) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Y EL PROPIO DESIGNADO POR\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, PARA EFECTUAR LA ENTREGA DE LOS SIGUIENTES BIENES\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, QUE FUERON ADQUIRIDOS MEDIANTE CONTRATO(S) NÚMERO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DE FECHA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, POR UN MONTO DE $\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Y QUE DERIVA DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA, CONCURSO POR INVITACION RESTRINGIDA Y/O ADJUDICACION DIRECTA NO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO SE GENERARON LA(S) SIGUIENTE(S) FACTURA(S) NÚMERO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

LA PRESENTE ACTA NO EXIME A “EL PROVEEDOR”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DE LOS DEFECTOS Y/O VICIOS OCULTOS QUE RESULTEN DE LOS MISMOS Y SE OBLIGA POR LA PRESENTE A CORREGIR LAS DEFICIENCIAS DETECTADAS SIN COSTO ALGUNO PARA “EL GOBIERNO”.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE.**

**ANEXO 10**

**DATOS PARA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA**

RAZÓN SOCIAL REGISTRADO ANTE LA S.H.C.P. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(PERSONA FÍSICA NOMBRE(S) APELLIDO PATERNO MATERNO)

DOMICILIO FISCAL: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(CALLE, NÚMERO, COLONIA)

REPRESENTANTE LEGAL: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

DOMICILIO FISCAL: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CIUDAD: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ESTADO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

R.F.C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

INSTITUCIÓN BANCARIA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ SUCURSAL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PLAZA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NO. DE CUENTA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (CLAVE BANCARIA ESTANDARIZADA)

(DEBEN SER DIECIOCHO DÍGITOS. SOLICITARLA A LA INSTITUCIÓN BANCARIA QUE LE CORRESPONDA)

TEL. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EMAIL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOMBRE Y FIRMA

REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA

FECHA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DEL 2023

**ANEXO 11**

**FORMATO CARTA PODER SIMPLE**

**LICITACION PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL**

**LP-SEDIF.ZAC-EA-4-2023**

ZACATECAS, ZACATECAS, A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DE 2023.

L.E. VICTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO

DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL

PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

PRESENTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (NOMBRE) BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN MI CARÁCTER DE APODERADO DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, SEGÚN CONSTA EN EL TESTIMONIO NOTARIAL NO.\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE FECHA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, OTORGADO ANTE EL NOTARIO PÚBLICO NO. \_\_\_\_, (NOMBRE DEL NOTARIO), (LOCALIDAD DE LA NOTARIA), OTORGO LA PRESENTE CARTA PODER A (NOMBRE DE QUIEN RECIBE EL PODER) PARA QUE A MI NOMBRE Y REPRESENTACIÓN, RESPECTO DE LA INVITACIÓN PÚBLICA ESTATAL NO.­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­, CONVOCADA POR­­­­­ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (SEÑALAR EL ÁREA ADQUIRENTE), SE ENCARGUE DE LA ENTREGA Y RECEPCIÓN DE DOCUMENTACIÓN, COMPAREZCA A LOS ACTOS RELATIVOS A LA JUNTA ACLARATORIA, PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, FALLO, ASÍ COMO HAGA LAS ACLARACIONES QUE SE DERIVEN DE DICHOS ACTOS.

PROTESTO LO NECESARIO.

CONOZCO Y ACEPTO

**LUGAR Y FECHA**

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (NOMBRE DE LA PERSONA QUE OTORGA) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (NOMBRE DE LA PERSONA QUE RECIBE) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (NOMBRE DE TESTIGO) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (NOMBRE DE TESTIGO) |

**ANEXO 12**

**ANEXO 12**

**SERVICIOS DE INTEGRACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRÍO** | | | | | | | | |
| **RACIÓN A** |  | **RACIÓN B** |  | **RACIÓN C** |  | **RACIÓN D** |  | **RACIÓN E** |
| Leche líquida descremada sabor natural en brick de 250ml. |  | Leche líquida descremada sabor natural en brick de 250ml. |  | Leche líquida descremada sabor natural en brick de 250ml. |  | Leche líquida descremada sabor natural en brick de 250ml. |  | Leche líquida descremada sabor natural en brick de 250ml. |
| Galleta integral figura osito fortificada 30 g |  | Galleta integral tipo barra de trigo, avena, cebada, centeno, girasol, linaza y manzana deshidratada 30 g |  | Cereal integral de arroz y maíz con extracto de vainilla 30 g |  | Mini galleta integral figura letra sabor vainilla 30 g |  | Galleta integral figura osito fortificada 30 g |
| Mix de cacahuate, uva pasa y arándano 30 g |  | Mix de cacahuate, uva pasa, manzana y arándano 30 g |  | Mix de cacahuate, uva pasa y arándano 30 g |  | Mix de cacahuate, uva pasa y arándano 30 g |  | Mix de cacahuate, uva pasa, manzana y arándano 30 g |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **CORRESPONDIENTE AL MES DE** | **PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)** | **OBSERVACIONES** |
| **RACIONES ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRÍO** | ENERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 | EMPAQUE COMERCIAL |
| FEBRERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 |
| MARZO | DEL 19 AL 30 DE JUNIO  DEL 2023 |
| ABRIL | DEL 19 AL 30 DE JUNIO  DEL 2023 | IMAGEN INSTITUCIONAL |
| MAYO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JUNIO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| SEPTIEMBRE | DEL 18 AL 29 DE SEPTIEMBRE  DEL 2023 |
| OCTUBRE | DEL 16 AL 31 DE OCTUBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 27 DE OCTUBRE) |
| NOVIEMBRE | DEL 21 AL 30 DE NOVIEMBRE  DEL 2023 |
| DICIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **AÑO** | **2023** | | | | | | | | | | | |
| **MES** | **ENERO** | | | | | | **FEBRERO** | | | | | |
| **N° DIAS** | **18** | | | | | | **18** | | | | | |
| **BENEF** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** |
| APOZOL | 347 | **6.246** | 1.250 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | **6.246** | 1.250 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | 1.249 |
| APULCO | 333 | **5.994** | 1.198 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | **5.994** | 1.198 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | 1.199 |
| ATOLINGA | 48 | **864** | 172 | 173 | 173 | 173 | 173 | **864** | 172 | 173 | 173 | 173 | 173 |
| BENITO JUAREZ | 184 | **3.312** | 663 | 662 | 662 | 662 | 663 | **3.312** | 663 | 662 | 662 | 662 | 663 |
| CALERA | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| CAÑITAS | 322 | **5.796** | 1.160 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | **5.796** | 1.160 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | 1.159 |
| CONCEPCION DEL ORO | 667 | **12.006** | 2.402 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | **12.006** | 2.402 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | 2.401 |
| CD. CUAUHTEMOC | 260 | **4.680** | 936 | 936 | 936 | 936 | 936 | **4.680** | 936 | 936 | 936 | 936 | 936 |
| CHALCHIHUITES | 278 | **5.004** | 1.000 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | **5.004** | 1.000 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | 1.001 |
| FRESNILLO | 811 | **14.598** | 2.920 | 2.920 | 2.919 | 2.919 | 2.920 | **14.598** | 2.920 | 2.920 | 2.919 | 2.919 | 2.920 |
| GARCIA DE LA CADENA | 145 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 |
| GENARO CODINA | 368 | **6.624** | 1.324 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | **6.624** | 1.324 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | 1.325 |
| GRAL. ENRIQUE ESTRADA | 104 | **1.872** | 375 | 374 | 374 | 374 | 375 | **1.872** | 375 | 374 | 374 | 374 | 375 |
| GRAL. FCO. R. MURGUIA | 494 | **8.892** | 1.779 | 1.778 | 1.778 | 1.778 | 1.779 | **8.892** | 1.779 | 1.778 | 1.778 | 1.778 | 1.779 |
| GRAL. PANFILO NATERA | 779 | **14.022** | 2.805 | 2.804 | 2.804 | 2.804 | 2.805 | **14.022** | 2.805 | 2.804 | 2.804 | 2.804 | 2.805 |
| PLATEADO JOAQUIN AMARO | 56 | **1.008** | 202 | 202 | 201 | 201 | 202 | **1.008** | 202 | 202 | 201 | 201 | 202 |
| GUADALUPE | 1067 | **19.206** | 3.842 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | **19.206** | 3.842 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | 3.841 |
| HUANUSCO | 252 | **4.536** | 908 | 907 | 907 | 907 | 907 | **4.536** | 908 | 907 | 907 | 907 | 907 |
| JALPA | 463 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 |
| JEREZ | 870 | **15.660** | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | **15.660** | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 |
| JIMENEZ DEL TEUL | 173 | **3.114** | 623 | 623 | 623 | 622 | 623 | **3.114** | 623 | 623 | 623 | 622 | 623 |
| JUAN ALDAMA | 219 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 |
| JUCHIPILA | 377 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 |
| LORETO | 778 | **14.004** | 2.801 | 2.801 | 2.800 | 2.801 | 2.801 | **14.004** | 2.801 | 2.801 | 2.800 | 2.801 | 2.801 |
| LUIS MOYA | 521 | **9.378** | 1.876 | 1.876 | 1.875 | 1.875 | 1.876 | **9.378** | 1.876 | 1.876 | 1.875 | 1.875 | 1.876 |
| MAZAPIL | 1571 | **28.278** | 5.656 | 5.656 | 5.655 | 5.655 | 5.656 | **28.278** | 5.656 | 5.656 | 5.655 | 5.655 | 5.656 |
| MELCHOR OCAMPO | 373 | **6.714** | 1.343 | 1.343 | 1.342 | 1.343 | 1.343 | **6.714** | 1.343 | 1.343 | 1.342 | 1.343 | 1.343 |
| MEZQUITAL DEL ORO | 190 | **3.420** | 684 | 684 | 684 | 684 | 684 | **3.420** | 684 | 684 | 684 | 684 | 684 |
| MIGUEL AUZA | 226 | **4.068** | 814 | 814 | 813 | 813 | 814 | **4.068** | 814 | 814 | 813 | 813 | 814 |
| MOMAX | 115 | **2.070** | 414 | 414 | 414 | 414 | 414 | **2.070** | 414 | 414 | 414 | 414 | 414 |
| MONTE ESCOBEDO | 319 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 |
| MORELOS | 219 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 |
| MOYAHUA | 249 | **4.482** | 897 | 896 | 896 | 896 | 897 | **4.482** | 897 | 896 | 896 | 896 | 897 |
| NOCHISTLAN | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| **MUNICIPIO** | **AÑO** | **2023** | | | | | | | | | | | |
| **MES** | **ENERO** | | | | | | **FEBRERO** | | | | | |
| **N° DIAS** | **18** | | | | | | **18** | | | | | |
| **BENEF** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** |
| NORIA DE ANGELES | 659 | **11.862** | 2.373 | 2.372 | 2.372 | 2.372 | 2.373 | **11.862** | 2.373 | 2.372 | 2.372 | 2.372 | 2.373 |
| OJOCALIENTE | 637 | **11.466** | 2.294 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | **11.466** | 2.294 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | 2.293 |
| PANUCO | 597 | **10.746** | 2.150 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | **10.746** | 2.150 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | 2.149 |
| PINOS | 857 | **15.426** | 3.086 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | **15.426** | 3.086 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | 3.085 |
| RIO GRANDE | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| SAIN ALTO | 540 | **9.720** | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | **9.720** | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 |
| SALVADOR, EL | 183 | **3.294** | 659 | 659 | 658 | 659 | 659 | **3.294** | 659 | 659 | 658 | 659 | 659 |
| SANTA MARIA DE LA PAZ | 88 | **1.584** | 317 | 317 | 317 | 316 | 317 | **1.584** | 317 | 317 | 317 | 316 | 317 |
| SOMBRERETE | 463 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | 1.667 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | 1.667 |
| SUSTICACAN | 112 | **2.016** | 404 | 403 | 403 | 403 | 403 | **2.016** | 404 | 403 | 403 | 403 | 403 |
| TABASCO | 275 | **4.950** | 990 | 990 | 990 | 990 | 990 | **4.950** | 990 | 990 | 990 | 990 | 990 |
| TEPECHITLAN | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| TEPETONGO | 145 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 |
| TEUL DE GONZALEZ O. | 186 | **3.348** | 670 | 670 | 669 | 669 | 670 | **3.348** | 670 | 670 | 669 | 669 | 670 |
| TLALTENANGO | 434 | **7.812** | 1.563 | 1.562 | 1.562 | 1.562 | 1.563 | **7.812** | 1.563 | 1.562 | 1.562 | 1.562 | 1.563 |
| TRANCOSO | 289 | **5.202** | 1.040 | 1.040 | 1.041 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.040 | 1.040 | 1.041 | 1.040 | 1.041 |
| VALPARAISO | 682 | **12.276** | 2.456 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | **12.276** | 2.456 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | 2.455 |
| VETAGRANDE | 319 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 |
| VILLA DE COS | 930 | **16.740** | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | **16.740** | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 |
| VILLA GARCIA | 516 | **9.288** | 1.858 | 1.858 | 1.857 | 1.857 | 1.858 | **9.288** | 1.858 | 1.858 | 1.857 | 1.857 | 1.858 |
| VILLA GONZALEZ ORTEGA | 377 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 |
| VILLA HIDALGO | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| VILLANUEVA | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| ZACATECAS | 926 | **16.668** | 3.315 | 3.337 | 3.347 | 3.347 | 3.322 | **16.668** | 3.315 | 3.337 | 3.347 | 3.347 | 3.322 |
| **TOTAL MENSUAL** | **25.000** | **450.000** | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | **450.000** | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **AÑO** | **2023** | | | | | | | | | | | |
| **MES** | **MARZO** | | | | | | **ABRIL** | | | | | |
| **N° DIAS** | **18** | | | | | | **9** | | | | | |
| **BENEF** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** |
| APOZOL | 347 | **6.246** | 1.250 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | **3.123** | 625 | 625 | 625 | 625 | 625 |
| APULCO | 333 | **5.994** | 1.198 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | **2.997** | 599 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| ATOLINGA | 48 | **864** | 172 | 173 | 173 | 173 | 173 | **432** | 86 | 87 | 87 | 87 | 87 |
| BENITO JUAREZ | 184 | **3.312** | 663 | 662 | 662 | 662 | 663 | **1.656** | 332 | 331 | 331 | 331 | 332 |
| CALERA | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **2.601** | 521 | 520 | 520 | 520 | 521 |
| CAÑITAS | 322 | **5.796** | 1.160 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | **2.898** | 580 | 580 | 580 | 580 | 580 |
| CONCEPCION DEL ORO | 667 | **12.006** | 2.402 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | **6.003** | 1.201 | 1.201 | 1.201 | 1.201 | 1.201 |
| CD. CUAUHTEMOC | 260 | **4.680** | 936 | 936 | 936 | 936 | 936 | **2.340** | 468 | 468 | 468 | 468 | 468 |
| CHALCHIHUITES | 278 | **5.004** | 1.000 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | **2.502** | 500 | 501 | 501 | 501 | 501 |
| FRESNILLO | 811 | **14.598** | 2.920 | 2.920 | 2.919 | 2.919 | 2.920 | **7.299** | 1.460 | 1.460 | 1.460 | 1.460 | 1.460 |
| GARCIA DE LA CADENA | 145 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 | **1.305** | 261 | 261 | 261 | 261 | 261 |
| GENARO CODINA | 368 | **6.624** | 1.324 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | **3.312** | 662 | 663 | 663 | 663 | 663 |
| GRAL. ENRIQUE ESTRADA | 104 | **1.872** | 375 | 374 | 374 | 374 | 375 | **936** | 188 | 187 | 187 | 187 | 188 |
| GRAL. FCO. R. MURGUIA | 494 | **8.892** | 1.779 | 1.778 | 1.778 | 1.778 | 1.779 | **4.446** | 890 | 889 | 889 | 889 | 890 |
| GRAL. PANFILO NATERA | 779 | **14.022** | 2.805 | 2.804 | 2.804 | 2.804 | 2.805 | **7.011** | 1.403 | 1.402 | 1.402 | 1.402 | 1.403 |
| PLATEADO JOAQUIN AMARO | 56 | **1.008** | 202 | 202 | 201 | 201 | 202 | **504** | 101 | 101 | 101 | 101 | 101 |
| GUADALUPE | 1067 | **19.206** | 3.842 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | **9.603** | 1.921 | 1.921 | 1.921 | 1.921 | 1.921 |
| HUANUSCO | 252 | **4.536** | 908 | 907 | 907 | 907 | 907 | **2.268** | 454 | 454 | 454 | 454 | 454 |
| JALPA | 463 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | **4.167** | 834 | 834 | 834 | 833 | 834 |
| JEREZ | 870 | **15.660** | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | **7.830** | 1.566 | 1.566 | 1.566 | 1.566 | 1.566 |
| JIMENEZ DEL TEUL | 173 | **3.114** | 623 | 623 | 623 | 622 | 623 | **1.557** | 312 | 312 | 312 | 311 | 312 |
| JUAN ALDAMA | 219 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 | **1.971** | 395 | 394 | 394 | 394 | 395 |
| JUCHIPILA | 377 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | **3.393** | 679 | 679 | 679 | 679 | 679 |
| LORETO | 778 | **14.004** | 2.801 | 2.801 | 2.800 | 2.801 | 2.801 | **7.002** | 1.401 | 1.401 | 1.400 | 1.401 | 1.401 |
| LUIS MOYA | 521 | **9.378** | 1.876 | 1.876 | 1.875 | 1.875 | 1.876 | **4.689** | 938 | 938 | 938 | 938 | 938 |
| MAZAPIL | 1571 | **28.278** | 5.656 | 5.656 | 5.655 | 5.655 | 5.656 | **14.139** | 2.828 | 2.828 | 2.828 | 2.828 | 2.828 |
| MELCHOR OCAMPO | 373 | **6.714** | 1.343 | 1.343 | 1.342 | 1.343 | 1.343 | **3.357** | 672 | 672 | 671 | 672 | 672 |
| MEZQUITAL DEL ORO | 190 | **3.420** | 684 | 684 | 684 | 684 | 684 | **1.710** | 342 | 342 | 342 | 342 | 342 |
| MIGUEL AUZA | 226 | **4.068** | 814 | 814 | 813 | 813 | 814 | **2.034** | 407 | 407 | 407 | 407 | 407 |
| MOMAX | 115 | **2.070** | 414 | 414 | 414 | 414 | 414 | **1.035** | 207 | 207 | 207 | 207 | 207 |
| MONTE ESCOBEDO | 319 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 | **2.871** | 575 | 574 | 574 | 574 | 575 |
| MORELOS | 219 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 | **1.971** | 395 | 394 | 394 | 394 | 395 |
| MOYAHUA | 249 | **4.482** | 897 | 896 | 896 | 896 | 897 | **2.241** | 449 | 448 | 448 | 448 | 449 |
| NOCHISTLAN | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **5.220** | 1.044 | 1.044 | 1.044 | 1.044 | 1.044 |
| **MUNICIPIO** | **AÑO** | **2023** | | | | | | | | | | | |
| **MES** | **MARZO** | | | | | | **ABRIL** | | | | | |
| **N° DIAS** | **18** | | | | | | **9** | | | | | |
| **BENEF** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** |
| NORIA DE ANGELES | 659 | **11.862** | 2.373 | 2.372 | 2.372 | 2.372 | 2.373 | **5.931** | 1.187 | 1.186 | 1.186 | 1.186 | 1.187 |
| OJOCALIENTE | 637 | **11.466** | 2.294 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | **5.733** | 1.147 | 1.147 | 1.147 | 1.147 | 1.147 |
| PANUCO | 597 | **10.746** | 2.150 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | **5.373** | 1.075 | 1.075 | 1.075 | 1.075 | 1.075 |
| PINOS | 857 | **15.426** | 3.086 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | **7.713** | 1.543 | 1.543 | 1.543 | 1.543 | 1.543 |
| RIO GRANDE | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **5.220** | 1.044 | 1.044 | 1.044 | 1.044 | 1.044 |
| SAIN ALTO | 540 | **9.720** | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | **4.860** | 972 | 972 | 972 | 972 | 972 |
| SALVADOR, EL | 183 | **3.294** | 659 | 659 | 658 | 659 | 659 | **1.647** | 330 | 330 | 329 | 330 | 330 |
| SANTA MARIA DE LA PAZ | 88 | **1.584** | 317 | 317 | 317 | 316 | 317 | **792** | 159 | 159 | 159 | 158 | 159 |
| SOMBRERETE | 463 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | 1.667 | **4.167** | 834 | 834 | 833 | 834 | 834 |
| SUSTICACAN | 112 | **2.016** | 404 | 403 | 403 | 403 | 403 | **1.008** | 202 | 202 | 202 | 202 | 202 |
| TABASCO | 275 | **4.950** | 990 | 990 | 990 | 990 | 990 | **2.475** | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 |
| TEPECHITLAN | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **2.601** | 521 | 520 | 520 | 520 | 521 |
| TEPETONGO | 145 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 | **1.305** | 261 | 261 | 261 | 261 | 261 |
| TEUL DE GONZALEZ O. | 186 | **3.348** | 670 | 670 | 669 | 669 | 670 | **1.674** | 335 | 335 | 335 | 335 | 335 |
| TLALTENANGO | 434 | **7.812** | 1.563 | 1.562 | 1.562 | 1.562 | 1.563 | **3.906** | 782 | 781 | 781 | 781 | 782 |
| TRANCOSO | 289 | **5.202** | 1.040 | 1.040 | 1.041 | 1.040 | 1.041 | **2.601** | 520 | 520 | 521 | 520 | 521 |
| VALPARAISO | 682 | **12.276** | 2.456 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | **6.138** | 1.228 | 1.228 | 1.228 | 1.228 | 1.228 |
| VETAGRANDE | 319 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 | **2.871** | 575 | 574 | 574 | 574 | 575 |
| VILLA DE COS | 930 | **16.740** | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | **8.370** | 1.674 | 1.674 | 1.674 | 1.674 | 1.674 |
| VILLA GARCIA | 516 | **9.288** | 1.858 | 1.858 | 1.857 | 1.857 | 1.858 | **4.644** | 929 | 929 | 929 | 929 | 929 |
| VILLA GONZALEZ ORTEGA | 377 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | **3.393** | 679 | 679 | 679 | 679 | 679 |
| VILLA HIDALGO | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **5.220** | 1.044 | 1.044 | 1.044 | 1.044 | 1.044 |
| VILLANUEVA | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **2.601** | 521 | 520 | 520 | 520 | 521 |
| ZACATECAS | 926 | **16.668** | 3.315 | 3.337 | 3.347 | 3.347 | 3.322 | **8.334** | 1.658 | 1.669 | 1.674 | 1.674 | 1.661 |
| **TOTAL MENSUAL** | **25.000** | **450.000** | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | **225.000** | 45.000 | 45.000 | 45.000 | 45.000 | 45.000 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **AÑO** | **2023** | | | | | | | | | | | |
| **MES** | **MAYO** | | | | | | **JUNIO** | | | | | |
| **N° DIAS** | **18** | | | | | | **18** | | | | | |
| **BENEF** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** |
| APOZOL | 347 | **6.246** | 1.250 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | **6.246** | 1.250 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | 1.249 |
| APULCO | 333 | **5.994** | 1.198 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | **5.994** | 1.198 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | 1.199 |
| ATOLINGA | 48 | **864** | 172 | 173 | 173 | 173 | 173 | **864** | 172 | 173 | 173 | 173 | 173 |
| BENITO JUAREZ | 184 | **3.312** | 663 | 662 | 662 | 662 | 663 | **3.312** | 663 | 662 | 662 | 662 | 663 |
| CALERA | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| CAÑITAS | 322 | **5.796** | 1.160 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | **5.796** | 1.160 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | 1.159 |
| CONCEPCION DEL ORO | 667 | **12.006** | 2.402 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | **12.006** | 2.402 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | 2.401 |
| CD. CUAUHTEMOC | 260 | **4.680** | 936 | 936 | 936 | 936 | 936 | **4.680** | 936 | 936 | 936 | 936 | 936 |
| CHALCHIHUITES | 278 | **5.004** | 1.000 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | **5.004** | 1.000 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | 1.001 |
| FRESNILLO | 811 | **14.598** | 2.920 | 2.920 | 2.919 | 2.919 | 2.920 | **14.598** | 2.920 | 2.920 | 2.919 | 2.919 | 2.920 |
| GARCIA DE LA CADENA | 145 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 |
| GENARO CODINA | 368 | **6.624** | 1.324 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | **6.624** | 1.324 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | 1.325 |
| GRAL. ENRIQUE ESTRADA | 104 | **1.872** | 375 | 374 | 374 | 374 | 375 | **1.872** | 375 | 374 | 374 | 374 | 375 |
| GRAL. FCO. R. MURGUIA | 494 | **8.892** | 1.779 | 1.778 | 1.778 | 1.778 | 1.779 | **8.892** | 1.779 | 1.778 | 1.778 | 1.778 | 1.779 |
| GRAL. PANFILO NATERA | 779 | **14.022** | 2.805 | 2.804 | 2.804 | 2.804 | 2.805 | **14.022** | 2.805 | 2.804 | 2.804 | 2.804 | 2.805 |
| PLATEADO JOAQUIN AMARO | 56 | **1.008** | 202 | 202 | 201 | 201 | 202 | **1.008** | 202 | 202 | 201 | 201 | 202 |
| GUADALUPE | 1067 | **19.206** | 3.842 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | **19.206** | 3.842 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | 3.841 |
| HUANUSCO | 252 | **4.536** | 908 | 907 | 907 | 907 | 907 | **4.536** | 908 | 907 | 907 | 907 | 907 |
| JALPA | 463 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 |
| JEREZ | 870 | **15.660** | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | **15.660** | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 |
| JIMENEZ DEL TEUL | 173 | **3.114** | 623 | 623 | 623 | 622 | 623 | **3.114** | 623 | 623 | 623 | 622 | 623 |
| JUAN ALDAMA | 219 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 |
| JUCHIPILA | 377 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 |
| LORETO | 778 | **14.004** | 2.801 | 2.801 | 2.800 | 2.801 | 2.801 | **14.004** | 2.801 | 2.801 | 2.800 | 2.801 | 2.801 |
| LUIS MOYA | 521 | **9.378** | 1.876 | 1.876 | 1.875 | 1.875 | 1.876 | **9.378** | 1.876 | 1.876 | 1.875 | 1.875 | 1.876 |
| MAZAPIL | 1571 | **28.278** | 5.656 | 5.656 | 5.655 | 5.655 | 5.656 | **28.278** | 5.656 | 5.656 | 5.655 | 5.655 | 5.656 |
| MELCHOR OCAMPO | 373 | **6.714** | 1.343 | 1.343 | 1.342 | 1.343 | 1.343 | **6.714** | 1.343 | 1.343 | 1.342 | 1.343 | 1.343 |
| MEZQUITAL DEL ORO | 190 | **3.420** | 684 | 684 | 684 | 684 | 684 | **3.420** | 684 | 684 | 684 | 684 | 684 |
| MIGUEL AUZA | 226 | **4.068** | 814 | 814 | 813 | 813 | 814 | **4.068** | 814 | 814 | 813 | 813 | 814 |
| MOMAX | 115 | **2.070** | 414 | 414 | 414 | 414 | 414 | **2.070** | 414 | 414 | 414 | 414 | 414 |
| MONTE ESCOBEDO | 319 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 |
| MORELOS | 219 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 |
| MOYAHUA | 249 | **4.482** | 897 | 896 | 896 | 896 | 897 | **4.482** | 897 | 896 | 896 | 896 | 897 |
| NOCHISTLAN | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| **MUNICIPIO** | **AÑO** | **2023** | | | | | | | | | | | |
| **MES** | **MAYO** | | | | | | **JUNIO** | | | | | |
| **N° DIAS** | **18** | | | | | | **18** | | | | | |
| **BENEF** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** |
| NORIA DE ANGELES | 659 | **11.862** | 2.373 | 2.372 | 2.372 | 2.372 | 2.373 | **11.862** | 2.373 | 2.372 | 2.372 | 2.372 | 2.373 |
| OJOCALIENTE | 637 | **11.466** | 2.294 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | **11.466** | 2.294 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | 2.293 |
| PANUCO | 597 | **10.746** | 2.150 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | **10.746** | 2.150 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | 2.149 |
| PINOS | 857 | **15.426** | 3.086 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | **15.426** | 3.086 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | 3.085 |
| RIO GRANDE | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| SAIN ALTO | 540 | **9.720** | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | **9.720** | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 |
| SALVADOR, EL | 183 | **3.294** | 659 | 659 | 658 | 659 | 659 | **3.294** | 659 | 659 | 658 | 659 | 659 |
| SANTA MARIA DE LA PAZ | 88 | **1.584** | 317 | 317 | 317 | 316 | 317 | **1.584** | 317 | 317 | 317 | 316 | 317 |
| SOMBRERETE | 463 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | 1.667 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | 1.667 |
| SUSTICACAN | 112 | **2.016** | 404 | 403 | 403 | 403 | 403 | **2.016** | 404 | 403 | 403 | 403 | 403 |
| TABASCO | 275 | **4.950** | 990 | 990 | 990 | 990 | 990 | **4.950** | 990 | 990 | 990 | 990 | 990 |
| TEPECHITLAN | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| TEPETONGO | 145 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 |
| TEUL DE GONZALEZ O. | 186 | **3.348** | 670 | 670 | 669 | 669 | 670 | **3.348** | 670 | 670 | 669 | 669 | 670 |
| TLALTENANGO | 434 | **7.812** | 1.563 | 1.562 | 1.562 | 1.562 | 1.563 | **7.812** | 1.563 | 1.562 | 1.562 | 1.562 | 1.563 |
| TRANCOSO | 289 | **5.202** | 1.040 | 1.040 | 1.041 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.040 | 1.040 | 1.041 | 1.040 | 1.041 |
| VALPARAISO | 682 | **12.276** | 2.456 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | **12.276** | 2.456 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | 2.455 |
| VETAGRANDE | 319 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 |
| VILLA DE COS | 930 | **16.740** | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | **16.740** | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 |
| VILLA GARCIA | 516 | **9.288** | 1.858 | 1.858 | 1.857 | 1.857 | 1.858 | **9.288** | 1.858 | 1.858 | 1.857 | 1.857 | 1.858 |
| VILLA GONZALEZ ORTEGA | 377 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 |
| VILLA HIDALGO | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| VILLANUEVA | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| ZACATECAS | 926 | **16.668** | 3.315 | 3.337 | 3.347 | 3.347 | 3.322 | **16.668** | 3.315 | 3.337 | 3.347 | 3.347 | 3.322 |
| **TOTAL MENSUAL** | **25.000** | **450.000** | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | **450.000** | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **AÑO** | **2023** | | | | | | | | | | | |
| **MES** | **SEPTIEMBRE** | | | | | | **OCTUBRE** | | | | | |
| **N° DIAS** | **18** | | | | | | **18** | | | | | |
| **BENEF** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** |
| APOZOL | 347 | **6.246** | 1.250 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | **6.246** | 1.250 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | 1.249 |
| APULCO | 333 | **5.994** | 1.198 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | **5.994** | 1.198 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | 1.199 |
| ATOLINGA | 48 | **864** | 172 | 173 | 173 | 173 | 173 | **864** | 172 | 173 | 173 | 173 | 173 |
| BENITO JUAREZ | 184 | **3.312** | 663 | 662 | 662 | 662 | 663 | **3.312** | 663 | 662 | 662 | 662 | 663 |
| CALERA | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| CAÑITAS | 322 | **5.796** | 1.160 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | **5.796** | 1.160 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | 1.159 |
| CONCEPCION DEL ORO | 667 | **12.006** | 2.402 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | **12.006** | 2.402 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | 2.401 |
| CD. CUAUHTEMOC | 260 | **4.680** | 936 | 936 | 936 | 936 | 936 | **4.680** | 936 | 936 | 936 | 936 | 936 |
| CHALCHIHUITES | 278 | **5.004** | 1.000 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | **5.004** | 1.000 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | 1.001 |
| FRESNILLO | 811 | **14.598** | 2.920 | 2.920 | 2.919 | 2.919 | 2.920 | **14.598** | 2.920 | 2.920 | 2.919 | 2.919 | 2.920 |
| GARCIA DE LA CADENA | 145 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 |
| GENARO CODINA | 368 | **6.624** | 1.324 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | **6.624** | 1.324 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | 1.325 |
| GRAL. ENRIQUE ESTRADA | 104 | **1.872** | 375 | 374 | 374 | 374 | 375 | **1.872** | 375 | 374 | 374 | 374 | 375 |
| GRAL. FCO. R. MURGUIA | 494 | **8.892** | 1.779 | 1.778 | 1.778 | 1.778 | 1.779 | **8.892** | 1.779 | 1.778 | 1.778 | 1.778 | 1.779 |
| GRAL. PANFILO NATERA | 779 | **14.022** | 2.805 | 2.804 | 2.804 | 2.804 | 2.805 | **14.022** | 2.805 | 2.804 | 2.804 | 2.804 | 2.805 |
| PLATEADO JOAQUIN AMARO | 56 | **1.008** | 202 | 202 | 201 | 201 | 202 | **1.008** | 202 | 202 | 201 | 201 | 202 |
| GUADALUPE | 1067 | **19.206** | 3.842 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | **19.206** | 3.842 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | 3.841 |
| HUANUSCO | 252 | **4.536** | 908 | 907 | 907 | 907 | 907 | **4.536** | 908 | 907 | 907 | 907 | 907 |
| JALPA | 463 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 |
| JEREZ | 870 | **15.660** | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | **15.660** | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 |
| JIMENEZ DEL TEUL | 173 | **3.114** | 623 | 623 | 623 | 622 | 623 | **3.114** | 623 | 623 | 623 | 622 | 623 |
| JUAN ALDAMA | 219 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 |
| JUCHIPILA | 377 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 |
| LORETO | 778 | **14.004** | 2.801 | 2.801 | 2.800 | 2.801 | 2.801 | **14.004** | 2.801 | 2.801 | 2.800 | 2.801 | 2.801 |
| LUIS MOYA | 521 | **9.378** | 1.876 | 1.876 | 1.875 | 1.875 | 1.876 | **9.378** | 1.876 | 1.876 | 1.875 | 1.875 | 1.876 |
| MAZAPIL | 1571 | **28.278** | 5.656 | 5.656 | 5.655 | 5.655 | 5.656 | **28.278** | 5.656 | 5.656 | 5.655 | 5.655 | 5.656 |
| MELCHOR OCAMPO | 373 | **6.714** | 1.343 | 1.343 | 1.342 | 1.343 | 1.343 | **6.714** | 1.343 | 1.343 | 1.342 | 1.343 | 1.343 |
| MEZQUITAL DEL ORO | 190 | **3.420** | 684 | 684 | 684 | 684 | 684 | **3.420** | 684 | 684 | 684 | 684 | 684 |
| MIGUEL AUZA | 226 | **4.068** | 814 | 814 | 813 | 813 | 814 | **4.068** | 814 | 814 | 813 | 813 | 814 |
| MOMAX | 115 | **2.070** | 414 | 414 | 414 | 414 | 414 | **2.070** | 414 | 414 | 414 | 414 | 414 |
| MONTE ESCOBEDO | 319 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 |
| MORELOS | 219 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 |
| MOYAHUA | 249 | **4.482** | 897 | 896 | 896 | 896 | 897 | **4.482** | 897 | 896 | 896 | 896 | 897 |
| NOCHISTLAN | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| **MUNICIPIO** | **AÑO** | **2023** | | | | | | | | | | | |
| **MES** | **SEPTIEMBRE** | | | | | | **OCTUBRE** | | | | | |
| **N° DIAS** | **18** | | | | | | **18** | | | | | |
| **BENEF** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** |
| NORIA DE ANGELES | 659 | **11.862** | 2.373 | 2.372 | 2.372 | 2.372 | 2.373 | **11.862** | 2.373 | 2.372 | 2.372 | 2.372 | 2.373 |
| OJOCALIENTE | 637 | **11.466** | 2.294 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | **11.466** | 2.294 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | 2.293 |
| PANUCO | 597 | **10.746** | 2.150 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | **10.746** | 2.150 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | 2.149 |
| PINOS | 857 | **15.426** | 3.086 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | **15.426** | 3.086 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | 3.085 |
| RIO GRANDE | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| SAIN ALTO | 540 | **9.720** | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | **9.720** | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 |
| SALVADOR, EL | 183 | **3.294** | 659 | 659 | 658 | 659 | 659 | **3.294** | 659 | 659 | 658 | 659 | 659 |
| SANTA MARIA DE LA PAZ | 88 | **1.584** | 317 | 317 | 317 | 316 | 317 | **1.584** | 317 | 317 | 317 | 316 | 317 |
| SOMBRERETE | 463 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | 1.667 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | 1.667 |
| SUSTICACAN | 112 | **2.016** | 404 | 403 | 403 | 403 | 403 | **2.016** | 404 | 403 | 403 | 403 | 403 |
| TABASCO | 275 | **4.950** | 990 | 990 | 990 | 990 | 990 | **4.950** | 990 | 990 | 990 | 990 | 990 |
| TEPECHITLAN | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| TEPETONGO | 145 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 |
| TEUL DE GONZALEZ O. | 186 | **3.348** | 670 | 670 | 669 | 669 | 670 | **3.348** | 670 | 670 | 669 | 669 | 670 |
| TLALTENANGO | 434 | **7.812** | 1.563 | 1.562 | 1.562 | 1.562 | 1.563 | **7.812** | 1.563 | 1.562 | 1.562 | 1.562 | 1.563 |
| TRANCOSO | 289 | **5.202** | 1.040 | 1.040 | 1.041 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.040 | 1.040 | 1.041 | 1.040 | 1.041 |
| VALPARAISO | 682 | **12.276** | 2.456 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | **12.276** | 2.456 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | 2.455 |
| VETAGRANDE | 319 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 |
| VILLA DE COS | 930 | **16.740** | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | **16.740** | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 |
| VILLA GARCIA | 516 | **9.288** | 1.858 | 1.858 | 1.857 | 1.857 | 1.858 | **9.288** | 1.858 | 1.858 | 1.857 | 1.857 | 1.858 |
| VILLA GONZALEZ ORTEGA | 377 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 |
| VILLA HIDALGO | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| VILLANUEVA | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| ZACATECAS | 926 | **16.668** | 3.315 | 3.337 | 3.347 | 3.347 | 3.322 | **16.668** | 3.315 | 3.337 | 3.347 | 3.347 | 3.322 |
| **TOTAL MENSUAL** | **25.000** | **450.000** | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | **450.000** | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **AÑO** | **2023** | | | | | |
| **MES** | **NOVIEMBRE** | | | | | |
| **N° DIAS** | **18** | | | | | |
| **BENEF** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** |
| APOZOL | 347 | **6.246** | 1.250 | 1.249 | 1.249 | 1.249 | 1.249 |
| APULCO | 333 | **5.994** | 1.198 | 1.199 | 1.199 | 1.199 | 1.199 |
| ATOLINGA | 48 | **864** | 172 | 173 | 173 | 173 | 173 |
| BENITO JUAREZ | 184 | **3.312** | 663 | 662 | 662 | 662 | 663 |
| CALERA | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| CAÑITAS | 322 | **5.796** | 1.160 | 1.159 | 1.159 | 1.159 | 1.159 |
| CONCEPCION DEL ORO | 667 | **12.006** | 2.402 | 2.401 | 2.401 | 2.401 | 2.401 |
| CD. CUAUHTEMOC | 260 | **4.680** | 936 | 936 | 936 | 936 | 936 |
| CHALCHIHUITES | 278 | **5.004** | 1.000 | 1.001 | 1.001 | 1.001 | 1.001 |
| FRESNILLO | 811 | **14.598** | 2.920 | 2.920 | 2.919 | 2.919 | 2.920 |
| GARCIA DE LA CADENA | 145 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 |
| GENARO CODINA | 368 | **6.624** | 1.324 | 1.325 | 1.325 | 1.325 | 1.325 |
| GRAL. ENRIQUE ESTRADA | 104 | **1.872** | 375 | 374 | 374 | 374 | 375 |
| GRAL. FCO. R. MURGUIA | 494 | **8.892** | 1.779 | 1.778 | 1.778 | 1.778 | 1.779 |
| GRAL. PANFILO NATERA | 779 | **14.022** | 2.805 | 2.804 | 2.804 | 2.804 | 2.805 |
| PLATEADO JOAQUIN AMARO | 56 | **1.008** | 202 | 202 | 201 | 201 | 202 |
| GUADALUPE | 1067 | **19.206** | 3.842 | 3.841 | 3.841 | 3.841 | 3.841 |
| HUANUSCO | 252 | **4.536** | 908 | 907 | 907 | 907 | 907 |
| JALPA | 463 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 |
| JEREZ | 870 | **15.660** | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 | 3.132 |
| JIMENEZ DEL TEUL | 173 | **3.114** | 623 | 623 | 623 | 622 | 623 |
| JUAN ALDAMA | 219 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 |
| JUCHIPILA | 377 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 |
| LORETO | 778 | **14.004** | 2.801 | 2.801 | 2.800 | 2.801 | 2.801 |
| LUIS MOYA | 521 | **9.378** | 1.876 | 1.876 | 1.875 | 1.875 | 1.876 |
| MAZAPIL | 1571 | **28.278** | 5.656 | 5.656 | 5.655 | 5.655 | 5.656 |
| MELCHOR OCAMPO | 373 | **6.714** | 1.343 | 1.343 | 1.342 | 1.343 | 1.343 |
| MEZQUITAL DEL ORO | 190 | **3.420** | 684 | 684 | 684 | 684 | 684 |
| MIGUEL AUZA | 226 | **4.068** | 814 | 814 | 813 | 813 | 814 |
| MOMAX | 115 | **2.070** | 414 | 414 | 414 | 414 | 414 |
| MONTE ESCOBEDO | 319 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 |
| MORELOS | 219 | **3.942** | 789 | 788 | 788 | 788 | 789 |
| MOYAHUA | 249 | **4.482** | 897 | 896 | 896 | 896 | 897 |
| NOCHISTLAN | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **AÑO** | **2023** | | | | | |
| **MES** | **NOVIEMBRE** | | | | | |
| **N° DIAS** | **18** | | | | | |
| **BENEF** | **TOTAL RACIONES** | **RACIÓN A** | **RACIÓN B** | **RACIÓN C** | **RACIÓN D** | **RACIÓN E** |
| NORIA DE ANGELES | 659 | **11.862** | 2.373 | 2.372 | 2.372 | 2.372 | 2.373 |
| OJOCALIENTE | 637 | **11.466** | 2.294 | 2.293 | 2.293 | 2.293 | 2.293 |
| PANUCO | 597 | **10.746** | 2.150 | 2.149 | 2.149 | 2.149 | 2.149 |
| PINOS | 857 | **15.426** | 3.086 | 3.085 | 3.085 | 3.085 | 3.085 |
| RIO GRANDE | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| SAIN ALTO | 540 | **9.720** | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 | 1.944 |
| SALVADOR, EL | 183 | **3.294** | 659 | 659 | 658 | 659 | 659 |
| SANTA MARIA DE LA PAZ | 88 | **1.584** | 317 | 317 | 317 | 316 | 317 |
| SOMBRERETE | 463 | **8.334** | 1.667 | 1.667 | 1.666 | 1.667 | 1.667 |
| SUSTICACAN | 112 | **2.016** | 404 | 403 | 403 | 403 | 403 |
| TABASCO | 275 | **4.950** | 990 | 990 | 990 | 990 | 990 |
| TEPECHITLAN | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| TEPETONGO | 145 | **2.610** | 522 | 522 | 522 | 522 | 522 |
| TEUL DE GONZALEZ O. | 186 | **3.348** | 670 | 670 | 669 | 669 | 670 |
| TLALTENANGO | 434 | **7.812** | 1.563 | 1.562 | 1.562 | 1.562 | 1.563 |
| TRANCOSO | 289 | **5.202** | 1.040 | 1.040 | 1.041 | 1.040 | 1.041 |
| VALPARAISO | 682 | **12.276** | 2.456 | 2.455 | 2.455 | 2.455 | 2.455 |
| VETAGRANDE | 319 | **5.742** | 1.149 | 1.148 | 1.148 | 1.148 | 1.149 |
| VILLA DE COS | 930 | **16.740** | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 | 3.348 |
| VILLA GARCIA | 516 | **9.288** | 1.858 | 1.858 | 1.857 | 1.857 | 1.858 |
| VILLA GONZALEZ ORTEGA | 377 | **6.786** | 1.358 | 1.357 | 1.357 | 1.357 | 1.357 |
| VILLA HIDALGO | 580 | **10.440** | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 | 2.088 |
| VILLANUEVA | 289 | **5.202** | 1.041 | 1.040 | 1.040 | 1.040 | 1.041 |
| ZACATECAS | 926 | **16.668** | 3.315 | 3.337 | 3.347 | 3.347 | 3.322 |
| **TOTAL MENSUAL** | **25.000** | **450.000** | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 | 90.000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE** | | | | |
| **CANASTA “A”** |  | **CANASTA “B”** |  | **CANASTA “C”** |
| Aceite vegetal de 500 ml |  | Aceite vegetal de 500 ml |  | Aceite vegetal de 500 ml |
| Sopa de Pasta Integral 200g (dos sobres) |  | Lenteja Nacional 500 g |  | Garbanzo 500 g |
| Harina de maíz nixtamalizada 1kg |  | Harina de maíz nixtamalizada 1kg |  | Harina de maíz nixtamalizada 1kg |
| Frijol claro 1kg |  | Frijol claro 1kg |  | Frijol claro 1kg |
| Avena precocida en hojuelas de 400 g |  | Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha de 1kg |  | Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha de 1kg |
| Atún en agua 140 g |  | Carne de pollo 125g |  | Carne de cerdo 125g |
| Ensalada de verduras (chícharo, zanahoria y ejote) 220 g |  | Ensalada de verduras (chícharo, zanahoria y ejote) 220 g |  | Ensalada de verduras (chícharo, zanahoria y ejote) 220 g |
| Leche descremada en polvo natural de 240 g |  | Leche descremada en polvo natural de 240 g |  | Leche descremada en polvo natural de 240 g |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **CORRESPONDIENTE AL MES DE** | **PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)** | **OBSERVACIONES** |
| **CANASTA ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE** | ENERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 | EMPAQUE COMERCIAL |
| FEBRERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 |
| MARZO | DEL 19 AL 30 DE JUNIO  DEL 2023 |
| ABRIL | DEL 03 AL 14 DE JULIO  DEL 2023 | IMAGEN INSTITUCIONAL |
| MAYO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JUNIO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JULIO | DEL 18 AL 29 DE SEPTIEMBRE  DEL 2023 |
| SEPTIEMBRE | DEL 16 AL 31 DE OCTUBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 27 DE OCTUBRE) |
| OCTUBRE | DEL 21 AL 30 DE NOVIEMBRE  DEL 2023 |
| NOVIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |
| DICIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **2023** | | | | | | | | | | |
| **ENE** | **FEB** | **MAR** | **ABR** | **MAY** | **JUN** | **JUL** | **SEP** | **OCT** | **NOV** | **DIC** |
| **CANASTA B** | **CANASTA C** | **CANASTA A** | **CANASTA B** | **CANASTA C** | **CANASTA A** | **CANASTA B** | **CANASTA A** | **CANASTA B** | **CANASTA C** | **CANASTA A** |
| APOZOL | 40 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 |
| APULCO | 50 | 241 | 241 | 241 | 241 | 241 | 241 | 241 | 241 | 241 | 241 |
| ATOLINGA | 50 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| BENITO JUAREZ | 0 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 |
| CALERA | 90 | 490 | 490 | 490 | 490 | 490 | 490 | 490 | 490 | 490 | 490 |
| CAÑITAS | 0 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 |
| CONCEPCION DEL ORO | 50 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 |
| CD. CUAUHTEMOC | 0 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 |
| CHALCHIHUITES | 69 | 339 | 339 | 339 | 339 | 339 | 339 | 339 | 339 | 339 | 339 |
| FRESNILLO | 0 | 2.100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 |
| GARCIA DE LA CADENA | 0 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 |
| GENARO CODINA | 0 | 376 | 376 | 376 | 376 | 376 | 376 | 376 | 376 | 376 | 376 |
| GRAL. ENRIQUE ESTRADA | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| GRAL. FCO. R. MURGUIA | 0 | 492 | 492 | 492 | 492 | 492 | 492 | 492 | 492 | 492 | 492 |
| GRAL. PANFILO NATERA | 40 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 |
| GRAL. JOAQUIN AMARO | 0 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| GUADALUPE | 0 | 1.767 | 1767 | 1767 | 1767 | 1767 | 1767 | 1767 | 1767 | 1767 | 1767 |
| HUANUSCO | 0 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| JALPA | 50 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| JEREZ | 180 | 755 | 755 | 755 | 755 | 755 | 755 | 755 | 755 | 755 | 755 |
| JIMENEZ DEL TEUL | 100 | 703 | 703 | 703 | 703 | 703 | 703 | 703 | 703 | 703 | 703 |
| JUAN ALDAMA | 170 | 595 | 595 | 595 | 595 | 595 | 595 | 595 | 595 | 595 | 595 |
| JUCHIPILA | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| LORETO | 60 | 620 | 620 | 620 | 620 | 620 | 620 | 620 | 620 | 620 | 620 |
| LUIS MOYA | 0 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| MAZAPIL | 0 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 |
| MELCHOR OCAMPO | 0 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 |
| MEZQUITAL DEL ORO | 0 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 |
| MIGUEL AUZA | 70 | 603 | 603 | 603 | 603 | 603 | 603 | 603 | 603 | 603 | 603 |
| MOMAX | 0 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| MONTE ESCOBEDO | 50 | 295 | 295 | 295 | 295 | 295 | 295 | 295 | 295 | 295 | 295 |
| MORELOS | 80 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 |
| MOYAHUA | 0 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| NOCHISTLAN | 110 | 592 | 592 | 592 | 592 | 592 | 592 | 592 | 592 | 592 | 592 |
| NORIA DE ANGELES | 0 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 |
| **MUNICIPIO** | **2023** | | | | | | | | | | |
| **ENE** | **FEB** | **MAR** | **ABR** | **MAY** | **JUN** | **JUL** | **SEP** | **OCT** | **NOV** | **DIC** |
| **CANASTA B** | **CANASTA C** | **CANASTA A** | **CANASTA B** | **CANASTA C** | **CANASTA A** | **CANASTA B** | **CANASTA A** | **CANASTA B** | **CANASTA C** | **CANASTA A** |
| OJOCALIENTE | 0 | 559 | 559 | 559 | 559 | 559 | 559 | 559 | 559 | 559 | 559 |
| PANUCO | 50 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 | 465 |
| PINOS | 898 | 1080 | 1080 | 1080 | 1080 | 1080 | 1080 | 1080 | 1080 | 1080 | 1080 |
| RIO GRANDE | 1.070 | 1.070 | 1.070 | 1.070 | 1.070 | 1.070 | 1.070 | 1.070 | 1.070 | 1.070 | 1.070 |
| SAIN ALTO | 638 | 638 | 638 | 638 | 638 | 638 | 638 | 638 | 638 | 638 | 638 |
| SALVADOR, EL | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 |
| SANTA MARIA DE LA PAZ | 152 | 152 | 152 | 152 | 152 | 152 | 152 | 152 | 152 | 152 | 152 |
| SOMBRERETE | 1.475 | 1.475 | 1.475 | 1.475 | 1.475 | 1.475 | 1.475 | 1.475 | 1.475 | 1.475 | 1.475 |
| SUSTICACAN | 82 | 82 | 82 | 82 | 82 | 82 | 82 | 82 | 82 | 82 | 82 |
| TABASCO | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 |
| TEPECHITLAN | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| TEPETONGO | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 |
| TEUL DE GONZALEZ O. | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| TLALTENANGO | 630 | 630 | 630 | 630 | 630 | 630 | 630 | 630 | 630 | 630 | 630 |
| TRANCOSO | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| VALPARAISO | 1.602 | 1.602 | 1.602 | 1.602 | 1.602 | 1.602 | 1.602 | 1.602 | 1.602 | 1.602 | 1.602 |
| VETAGRANDE | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 | 79 |
| VILLA DE COS | 841 | 841 | 841 | 841 | 841 | 841 | 841 | 841 | 841 | 841 | 841 |
| VILLA GARCIA | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 |
| VILLA GONZALEZ ORTEGA | 170 | 170 | 170 | 170 | 170 | 170 | 170 | 170 | 170 | 170 | 170 |
| VILLA HIDALGO | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 |
| VILLANUEVA | 840 | 840 | 840 | 840 | 840 | 840 | 840 | 840 | 840 | 840 | 840 |
| ZACATECAS | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 |
| ALMACÉN CENTRAL | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 |
| **TOTAL MENSUAL** | **14.001** | **28.000** | **28.000** | **28.000** | **28.000** | **28.000** | **28.000** | **28.000** | **28.000** | **28.000** | **28.000** |

|  |
| --- |
| **PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS** |
| **PAQUETE ALIMENTARIO** |
| Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha de 1kg |
| Avena precocida en hojuelas de 400 g |
| Sopa de pasta integral 200g (dos sobres) |
| Harina de maíz nixtamalizada 1kg |
| Lenteja Nacional 500 g |
| Frijol claro 1kg |
| Carne de pollo en lata 125 g |
| Leche entera en polvo natural de 240 g (2 sobres) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **CORRESPONDIENTE AL MES DE** | **PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)** | **OBSERVACIONES** |
| **PAQUETE ALIMENTARIO ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS** | ENERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 | EMPAQUE COMERCIAL |
| FEBRERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 |
| MARZO | DEL 19 AL 30 DE JUNIO  DEL 2023 |
| ABRIL | DEL 03 AL 14 DE JULIO  DEL 2023 | IMAGEN INSTITUCIONAL |
| MAYO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JUNIO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JULIO | DEL 18 AL 29 DE SEPTIEMBRE  DEL 2023 |
| AGOSTO | DEL 18 AL 29 DE SEPTIEMBRE  DEL 2023 |
| SEPTIEMBRE | DEL 16 AL 31 DE OCTUBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 27 DE OCTUBRE) |
| OCTUBRE | DEL 21 AL 30 DE NOVIEMBRE  DEL 2023 |
| NOVIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |
| DICIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **2023** | | | | | | | | | | | |
| **ENE** | **FEB** | **MAR** | **ABR** | **MAY** | **JUN** | **JUL** | **AGO** | **SEP** | **OCT** | **NOV** | **DIC** |
| APOZOL | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| APULCO | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| ATOLINGA | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 |
| BENITO JUAREZ | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| CALERA | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| CAÑITAS | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| CONCEPCION DEL ORO | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 |
| CD. CUAUHTEMOC | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 |
| CHALCHIHUITES | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 |
| FRESNILLO | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 |
| GARCIA DE LA CADENA | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| GENARO CODINA | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| GRAL. ENRIQUE ESTRADA | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| GRAL. FCO. R. MURGUIA | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 |
| GRAL. PANFILO NATERA | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 |
| GRAL. JOAQUIN AMARO | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| GUADALUPE | 124 | 124 | 124 | 124 | 124 | 124 | 124 | 124 | 124 | 124 | 124 | 124 |
| HUANUSCO | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| JALPA | 62 | 62 | 62 | 62 | 62 | 62 | 62 | 62 | 62 | 62 | 62 | 62 |
| JEREZ | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| JIMENEZ DEL TEUL | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 |
| JUAN ALDAMA | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 |
| JUCHIPILA | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 |
| LORETO | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 |
| LUIS MOYA | 78 | 78 | 78 | 78 | 78 | 78 | 78 | 78 | 78 | 78 | 78 | 78 |
| MAZAPIL | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 |
| MELCHOR OCAMPO | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| MEZQUITAL DEL ORO | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| MIGUEL AUZA | 114 | 114 | 114 | 114 | 114 | 114 | 114 | 114 | 114 | 114 | 114 | 114 |
| MOMAX | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 |
| MONTE ESCOBEDO | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 |
| MORELOS | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 |
| MOYAHUA | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 |
| NOCHISTLAN | 86 | 86 | 86 | 86 | 86 | 86 | 86 | 86 | 86 | 86 | 86 | 86 |
| NORIA DE ANGELES | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 |
| OJOCALIENTE | 136 | 136 | 136 | 136 | 136 | 136 | 136 | 136 | 136 | 136 | 136 | 136 |
| PANUCO | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **MUNICIPIO** | **2023** | | | | | | | | | | | |
| **ENE** | **FEB** | **MAR** | **ABR** | **MAY** | **JUN** | **JUL** | **AGO** | **SEP** | **OCT** | **NOV** | **DIC** |
| PINOS | 98 | 98 | 98 | 98 | 98 | 98 | 98 | 98 | 98 | 98 | 98 | 98 |
| RIO GRANDE | 102 | 102 | 102 | 102 | 102 | 102 | 102 | 102 | 102 | 102 | 102 | 102 |
| SAIN ALTO | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 |
| SALVADOR, EL | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| SANTA MARIA DE LA PAZ | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| SOMBRERETE | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| SUSTICACAN | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| TABASCO | 38 | 38 | 38 | 38 | 38 | 38 | 38 | 38 | 38 | 38 | 38 | 38 |
| TEPECHITLAN | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 |
| TEPETONGO | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| TEUL DE GONZALEZ O. | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| TLALTENANGO | 154 | 154 | 154 | 154 | 154 | 154 | 154 | 154 | 154 | 154 | 154 | 154 |
| TRANCOSO | 64 | 64 | 64 | 64 | 64 | 64 | 64 | 64 | 64 | 64 | 64 | 64 |
| VALPARAISO | 134 | 134 | 134 | 134 | 134 | 134 | 134 | 134 | 134 | 134 | 134 | 134 |
| VETAGRANDE | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| VILLA DE COS | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 |
| VILLA GARCIA | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 |
| VILLA GONZALEZ ORTEGA | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 |
| VILLA HIDALGO | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 | 84 |
| VILLANUEVA | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 | 76 |
| ZACATECAS | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **TOTAL MENSUAL** | **4.000** | **4.000** | **4.000** | **4.000** | **4.000** | **4.000** | **4.000** | **4.000** | **4.000** | **4.000** | **4.000** | **4.000** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS** | | |
| **DESPENSA “A”** |  | **DESPENSA “B”** |
|  |
| **MENORES DE 2 A 5 AÑOS** |  | **DISCAPACIDAD, ADULTOS MAYORES Y/O CARENCIA ALIMENTARIA** |
| Avena precocida en hojuelas de 400 g |  | Aceite Vegetal de 500 ml |
| Sopa de Pasta Integral 200g (dos sobres) |  | Avena precocida en hojuelas de 400 g |
| Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha de 1kg |  | Sopa de Pasta Integral 200g (dos sobres) |
| Lenteja Nacional 500 g |  | Harina de maíz nixtamalizada 1kg |
| Frijol claro 1kg |  | Lenteja Nacional 500 g |
| Leche semidescremada en polvo natural de 240 g (4 sobres) |  | Frijol claro 1kg |
|  |  | Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha de 1kg |
|  |  | Leche descremada en polvo natural de 240 g (2 sobres) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **CORRESPONDIENTE AL MES DE** | **PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)** | **OBSERVACIONES** |
| **DESPENSA “A” y “B”**  **ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS** | ENERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 | EMPAQUE COMERCIAL |
| FEBRERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 |
| MARZO | DEL 19 AL 30 DE JUNIO  DEL 2023 |
| ABRIL | DEL 03 AL 14 DE JULIO  DEL 2023 | IMAGEN INSTITUCIONAL |
| MAYO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JUNIO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JULIO | DEL 18 AL 29 DE SEPTIEMBRE  DEL 2023 |
| AGOSTO | DEL 18 AL 29 DE SEPTIEMBRE  DEL 2023 |
| SEPTIEMBRE | DEL 16 AL 31 DE OCTUBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 27 DE OCTUBRE) |
| OCTUBRE | DEL 21 AL 30 DE NOVIEMBRE  DEL 2023 |
| NOVIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |
| DICIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **ENE** | | **FEB** | | **MAR** | | **ABR** | | **MAY** | | **JUN** | |
| **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | |
| **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** |
| APOZOL | 20 | 256 | 20 | 256 | 20 | 256 | 20 | 256 | 20 | 256 | 20 | 256 |
| APULCO | 45 | 303 | 45 | 303 | 45 | 303 | 45 | 303 | 45 | 303 | 45 | 303 |
| ATOLINGA | 26 | 205 | 26 | 205 | 26 | 205 | 26 | 205 | 26 | 205 | 26 | 205 |
| BENITO JUAREZ | 20 | 223 | 20 | 223 | 20 | 223 | 20 | 223 | 20 | 223 | 20 | 223 |
| CALERA | 25 | 540 | 25 | 540 | 25 | 540 | 25 | 540 | 25 | 540 | 25 | 540 |
| CAÑITAS | 30 | 453 | 30 | 453 | 30 | 453 | 30 | 453 | 30 | 453 | 30 | 453 |
| CONCEPCION DEL ORO | 30 | 642 | 30 | 642 | 30 | 642 | 30 | 642 | 30 | 642 | 30 | 642 |
| CD. CUAUHTEMOC | 25 | 461 | 25 | 461 | 25 | 461 | 25 | 461 | 25 | 461 | 25 | 461 |
| CHALCHIHUITES | 30 | 513 | 30 | 513 | 30 | 513 | 30 | 513 | 30 | 513 | 30 | 513 |
| FRESNILLO | 62 | 1.668 | 62 | 1.668 | 62 | 1.668 | 62 | 1.668 | 62 | 1.668 | 62 | 1.668 |
| GARCIA DE LA CADENA | 20 | 253 | 20 | 253 | 20 | 253 | 20 | 253 | 20 | 253 | 20 | 253 |
| GENARO CODINA | 70 | 569 | 70 | 569 | 70 | 569 | 70 | 569 | 70 | 569 | 70 | 569 |
| GRAL. ENRIQUE ESTRADA | 20 | 295 | 20 | 295 | 20 | 295 | 20 | 295 | 20 | 295 | 20 | 295 |
| GRAL. FCO. R. MURGUIA | 50 | 740 | 50 | 740 | 50 | 740 | 50 | 740 | 50 | 740 | 50 | 740 |
| GRAL. PANFILO NATERA | 30 | 433 | 30 | 433 | 30 | 433 | 30 | 433 | 30 | 433 | 30 | 433 |
| GRAL. JOAQUIN AMARO | 9 | 341 | 9 | 341 | 9 | 341 | 9 | 341 | 9 | 341 | 9 | 341 |
| GUADALUPE | 60 | 1.047 | 60 | 1.047 | 60 | 1.047 | 60 | 1.047 | 60 | 1.047 | 60 | 1.047 |
| HUANUSCO | 20 | 393 | 20 | 393 | 20 | 393 | 20 | 393 | 20 | 393 | 20 | 393 |
| JALPA | 20 | 651 | 20 | 651 | 20 | 651 | 20 | 651 | 20 | 651 | 20 | 651 |
| JEREZ | 35 | 1.287 | 35 | 1.287 | 35 | 1.287 | 35 | 1.287 | 35 | 1.287 | 35 | 1.287 |
| JIMENEZ DEL TEUL | 70 | 615 | 70 | 615 | 70 | 615 | 70 | 615 | 70 | 615 | 70 | 615 |
| JUAN ALDAMA | 30 | 443 | 30 | 443 | 30 | 443 | 30 | 443 | 30 | 443 | 30 | 443 |
| JUCHIPILA | 20 | 375 | 20 | 375 | 20 | 375 | 20 | 375 | 20 | 375 | 20 | 375 |
| LORETO | 30 | 802 | 30 | 802 | 30 | 802 | 30 | 802 | 30 | 802 | 30 | 802 |
| LUIS MOYA | 20 | 675 | 20 | 675 | 20 | 675 | 20 | 675 | 20 | 675 | 20 | 675 |
| MAZAPIL | 80 | 1.603 | 80 | 1.603 | 80 | 1.603 | 80 | 1.603 | 80 | 1.603 | 80 | 1.603 |
| MELCHOR OCAMPO | 35 | 294 | 35 | 294 | 35 | 294 | 35 | 294 | 35 | 294 | 35 | 294 |
| MEZQUITAL DEL ORO | 80 | 515 | 80 | 515 | 80 | 515 | 80 | 515 | 80 | 515 | 80 | 515 |
| MIGUEL AUZA | 30 | 967 | 30 | 967 | 30 | 967 | 30 | 967 | 30 | 967 | 30 | 967 |
| MOMAX | 20 | 398 | 20 | 398 | 20 | 398 | 20 | 398 | 20 | 398 | 20 | 398 |
| MONTE ESCOBEDO | 20 | 1.001 | 20 | 1.001 | 20 | 1.001 | 20 | 1.001 | 20 | 1.001 | 20 | 1.001 |
| MORELOS | 20 | 343 | 20 | 343 | 20 | 343 | 20 | 343 | 20 | 343 | 20 | 343 |
| MOYAHUA | 20 | 225 | 20 | 225 | 20 | 225 | 20 | 225 | 20 | 225 | 20 | 225 |
| NOCHISTLAN | 20 | 874 | 20 | 874 | 20 | 874 | 20 | 874 | 20 | 874 | 20 | 874 |
| NORIA DE ANGELES | 30 | 650 | 30 | 650 | 30 | 650 | 30 | 650 | 30 | 650 | 30 | 650 |
| **MUNICIPIO** | **ENE** | | **FEB** | | **MAR** | | **ABR** | | **MAY** | | **JUN** | |
| **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | |
| **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** |
| OJOCALIENTE | 30 | 1.156 | 30 | 1.156 | 30 | 1.156 | 30 | 1.156 | 30 | 1.156 | 30 | 1.156 |
| PANUCO | 20 | 364 | 20 | 364 | 20 | 364 | 20 | 364 | 20 | 364 | 20 | 364 |
| PINOS | 100 | 1.653 | 100 | 1.653 | 100 | 1.653 | 100 | 1.653 | 100 | 1.653 | 100 | 1.653 |
| RIO GRANDE | 30 | 869 | 30 | 869 | 30 | 869 | 30 | 869 | 30 | 869 | 30 | 869 |
| SAIN ALTO | 50 | 476 | 50 | 476 | 50 | 476 | 50 | 476 | 50 | 476 | 50 | 476 |
| SALVADOR, EL | 60 | 218 | 60 | 218 | 60 | 218 | 60 | 218 | 60 | 218 | 60 | 218 |
| SANTA MARIA DE LA PAZ | 25 | 542 | 25 | 542 | 25 | 542 | 25 | 542 | 25 | 542 | 25 | 542 |
| SOMBRERETE | 38 | 1.199 | 38 | 1.199 | 38 | 1.199 | 38 | 1.199 | 38 | 1.199 | 38 | 1.199 |
| SUSTICACAN | 20 | 187 | 20 | 187 | 20 | 187 | 20 | 187 | 20 | 187 | 20 | 187 |
| TABASCO | 20 | 410 | 20 | 410 | 20 | 410 | 20 | 410 | 20 | 410 | 20 | 410 |
| TEPECHITLAN | 35 | 436 | 35 | 436 | 35 | 436 | 35 | 436 | 35 | 436 | 35 | 436 |
| TEPETONGO | 20 | 366 | 20 | 366 | 20 | 366 | 20 | 366 | 20 | 366 | 20 | 366 |
| TEUL DE GONZALEZ O. | 30 | 242 | 30 | 242 | 30 | 242 | 30 | 242 | 30 | 242 | 30 | 242 |
| TLALTENANGO | 35 | 1.325 | 35 | 1.325 | 35 | 1.325 | 35 | 1.325 | 35 | 1.325 | 35 | 1.325 |
| TRANCOSO | 20 | 594 | 20 | 594 | 20 | 594 | 20 | 594 | 20 | 594 | 20 | 594 |
| VALPARAISO | 80 | 1.209 | 80 | 1.209 | 80 | 1.209 | 80 | 1.209 | 80 | 1.209 | 80 | 1.209 |
| VETAGRANDE | 20 | 454 | 20 | 454 | 20 | 454 | 20 | 454 | 20 | 454 | 20 | 454 |
| VILLA DE COS | 35 | 983 | 35 | 983 | 35 | 983 | 35 | 983 | 35 | 983 | 35 | 983 |
| VILLA GARCIA | 30 | 492 | 30 | 492 | 30 | 492 | 30 | 492 | 30 | 492 | 30 | 492 |
| VILLA GONZALEZ ORTEGA | 30 | 651 | 30 | 651 | 30 | 651 | 30 | 651 | 30 | 651 | 30 | 651 |
| VILLA HIDALGO | 30 | 758 | 30 | 758 | 30 | 758 | 30 | 758 | 30 | 758 | 30 | 758 |
| VILLANUEVA | 20 | 695 | 20 | 695 | 20 | 695 | 20 | 695 | 20 | 695 | 20 | 695 |
| ZACATECAS | 50 | 1.668 | 50 | 1.668 | 50 | 1.668 | 50 | 1.668 | 50 | 1.668 | 50 | 1.668 |
| **TOTAL MENSUAL** | **2.000** | **38.000** | **2.000** | **38.000** | **2.000** | **38.000** | **2.000** | **38.000** | **2.000** | **38.000** | **2.000** | **38.000** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **JUL** | | **AGO** | | **SEP** | | **OCT** | | **NOV** | | **DIC** | |
| **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | |
| **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** |
| APOZOL | 20 | 256 | 20 | 256 | 20 | 256 | 20 | 256 | 20 | 256 | 20 | 256 |
| APULCO | 45 | 303 | 45 | 303 | 45 | 303 | 45 | 303 | 45 | 303 | 45 | 303 |
| ATOLINGA | 26 | 205 | 26 | 205 | 26 | 205 | 26 | 205 | 26 | 205 | 26 | 205 |
| BENITO JUAREZ | 20 | 223 | 20 | 223 | 20 | 223 | 20 | 223 | 20 | 223 | 20 | 223 |
| CALERA | 25 | 540 | 25 | 540 | 25 | 540 | 25 | 540 | 25 | 540 | 25 | 540 |
| CAÑITAS | 30 | 453 | 30 | 453 | 30 | 453 | 30 | 453 | 30 | 453 | 30 | 453 |
| CONCEPCION DEL ORO | 30 | 642 | 30 | 642 | 30 | 642 | 30 | 642 | 30 | 642 | 30 | 642 |
| CD. CUAUHTEMOC | 25 | 461 | 25 | 461 | 25 | 461 | 25 | 461 | 25 | 461 | 25 | 461 |
| CHALCHIHUITES | 30 | 513 | 30 | 513 | 30 | 513 | 30 | 513 | 30 | 513 | 30 | 513 |
| FRESNILLO | 62 | 1.668 | 62 | 1.668 | 62 | 1.668 | 62 | 1.668 | 62 | 1.668 | 62 | 1.668 |
| GARCIA DE LA CADENA | 20 | 253 | 20 | 253 | 20 | 253 | 20 | 253 | 20 | 253 | 20 | 253 |
| GENARO CODINA | 70 | 569 | 70 | 569 | 70 | 569 | 70 | 569 | 70 | 569 | 70 | 569 |
| GRAL. ENRIQUE ESTRADA | 20 | 295 | 20 | 295 | 20 | 295 | 20 | 295 | 20 | 295 | 20 | 295 |
| GRAL. FCO. R. MURGUIA | 50 | 740 | 50 | 740 | 50 | 740 | 50 | 740 | 50 | 740 | 50 | 740 |
| GRAL. PANFILO NATERA | 30 | 433 | 30 | 433 | 30 | 433 | 30 | 433 | 30 | 433 | 30 | 433 |
| GRAL. JOAQUIN AMARO | 9 | 341 | 9 | 341 | 9 | 341 | 9 | 341 | 9 | 341 | 9 | 341 |
| GUADALUPE | 60 | 1.047 | 60 | 1.047 | 60 | 1.047 | 60 | 1.047 | 60 | 1.047 | 60 | 1.047 |
| HUANUSCO | 20 | 393 | 20 | 393 | 20 | 393 | 20 | 393 | 20 | 393 | 20 | 393 |
| JALPA | 20 | 651 | 20 | 651 | 20 | 651 | 20 | 651 | 20 | 651 | 20 | 651 |
| JEREZ | 35 | 1.287 | 35 | 1.287 | 35 | 1.287 | 35 | 1.287 | 35 | 1.287 | 35 | 1.287 |
| JIMENEZ DEL TEUL | 70 | 615 | 70 | 615 | 70 | 615 | 70 | 615 | 70 | 615 | 70 | 615 |
| JUAN ALDAMA | 30 | 443 | 30 | 443 | 30 | 443 | 30 | 443 | 30 | 443 | 30 | 443 |
| JUCHIPILA | 20 | 375 | 20 | 375 | 20 | 375 | 20 | 375 | 20 | 375 | 20 | 375 |
| LORETO | 30 | 802 | 30 | 802 | 30 | 802 | 30 | 802 | 30 | 802 | 30 | 802 |
| LUIS MOYA | 20 | 675 | 20 | 675 | 20 | 675 | 20 | 675 | 20 | 675 | 20 | 675 |
| MAZAPIL | 80 | 1.603 | 80 | 1.603 | 80 | 1.603 | 80 | 1.603 | 80 | 1.603 | 80 | 1.603 |
| MELCHOR OCAMPO | 35 | 294 | 35 | 294 | 35 | 294 | 35 | 294 | 35 | 294 | 35 | 294 |
| MEZQUITAL DEL ORO | 80 | 515 | 80 | 515 | 80 | 515 | 80 | 515 | 80 | 515 | 80 | 515 |
| MIGUEL AUZA | 30 | 967 | 30 | 967 | 30 | 967 | 30 | 967 | 30 | 967 | 30 | 967 |
| MOMAX | 20 | 398 | 20 | 398 | 20 | 398 | 20 | 398 | 20 | 398 | 20 | 398 |
| MONTE ESCOBEDO | 20 | 1.001 | 20 | 1.001 | 20 | 1.001 | 20 | 1.001 | 20 | 1.001 | 20 | 1.001 |
| MORELOS | 20 | 343 | 20 | 343 | 20 | 343 | 20 | 343 | 20 | 343 | 20 | 343 |
| MOYAHUA | 20 | 225 | 20 | 225 | 20 | 225 | 20 | 225 | 20 | 225 | 20 | 225 |
| NOCHISTLAN | 20 | 874 | 20 | 874 | 20 | 874 | 20 | 874 | 20 | 874 | 20 | 874 |
| NORIA DE ANGELES | 30 | 650 | 30 | 650 | 30 | 650 | 30 | 650 | 30 | 650 | 30 | 650 |
| **MUNICIPIO** | **JUL** | | **AGO** | | **SEP** | | **OCT** | | **NOV** | | **DIC** | |
| **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | | **DESPENSA** | |
| **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** | **“A”** | **“B”** |
| OJOCALIENTE | 30 | 1.156 | 30 | 1.156 | 30 | 1.156 | 30 | 1.156 | 30 | 1.156 | 30 | 1.156 |
| PANUCO | 20 | 364 | 20 | 364 | 20 | 364 | 20 | 364 | 20 | 364 | 20 | 364 |
| PINOS | 100 | 1.653 | 100 | 1.653 | 100 | 1.653 | 100 | 1.653 | 100 | 1.653 | 100 | 1.653 |
| RIO GRANDE | 30 | 869 | 30 | 869 | 30 | 869 | 30 | 869 | 30 | 869 | 30 | 869 |
| SAIN ALTO | 50 | 476 | 50 | 476 | 50 | 476 | 50 | 476 | 50 | 476 | 50 | 476 |
| SALVADOR, EL | 60 | 218 | 60 | 218 | 60 | 218 | 60 | 218 | 60 | 218 | 60 | 218 |
| SANTA MARIA DE LA PAZ | 25 | 542 | 25 | 542 | 25 | 542 | 25 | 542 | 25 | 542 | 25 | 542 |
| SOMBRERETE | 38 | 1.199 | 38 | 1.199 | 38 | 1.199 | 38 | 1.199 | 38 | 1.199 | 38 | 1.199 |
| SUSTICACAN | 20 | 187 | 20 | 187 | 20 | 187 | 20 | 187 | 20 | 187 | 20 | 187 |
| TABASCO | 20 | 410 | 20 | 410 | 20 | 410 | 20 | 410 | 20 | 410 | 20 | 410 |
| TEPECHITLAN | 35 | 436 | 35 | 436 | 35 | 436 | 35 | 436 | 35 | 436 | 35 | 436 |
| TEPETONGO | 20 | 366 | 20 | 366 | 20 | 366 | 20 | 366 | 20 | 366 | 20 | 366 |
| TEUL DE GONZALEZ O. | 30 | 242 | 30 | 242 | 30 | 242 | 30 | 242 | 30 | 242 | 30 | 242 |
| TLALTENANGO | 35 | 1.325 | 35 | 1.325 | 35 | 1.325 | 35 | 1.325 | 35 | 1.325 | 35 | 1.325 |
| TRANCOSO | 20 | 594 | 20 | 594 | 20 | 594 | 20 | 594 | 20 | 594 | 20 | 594 |
| VALPARAISO | 80 | 1.209 | 80 | 1.209 | 80 | 1.209 | 80 | 1.209 | 80 | 1.209 | 80 | 1.209 |
| VETAGRANDE | 20 | 454 | 20 | 454 | 20 | 454 | 20 | 454 | 20 | 454 | 20 | 454 |
| VILLA DE COS | 35 | 983 | 35 | 983 | 35 | 983 | 35 | 983 | 35 | 983 | 35 | 983 |
| VILLA GARCIA | 30 | 492 | 30 | 492 | 30 | 492 | 30 | 492 | 30 | 492 | 30 | 492 |
| VILLA GONZALEZ ORTEGA | 30 | 651 | 30 | 651 | 30 | 651 | 30 | 651 | 30 | 651 | 30 | 651 |
| VILLA HIDALGO | 30 | 758 | 30 | 758 | 30 | 758 | 30 | 758 | 30 | 758 | 30 | 758 |
| VILLANUEVA | 20 | 695 | 20 | 695 | 20 | 695 | 20 | 695 | 20 | 695 | 20 | 695 |
| ZACATECAS | 50 | 1.668 | 50 | 1.668 | 50 | 1.668 | 50 | 1.668 | 50 | 1.668 | 50 | 1.668 |
| **TOTAL MENSUAL** | **2.000** | **38.000** | **2.000** | **38.000** | **2.000** | **38.000** | **2.000** | **38.000** | **2.000** | **38.000** | **2.000** | **38.000** |

|  |
| --- |
| **PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA Y/O DESASTRES** |
| **DOTACIÓN APCE** |
| Aceite puro de soya de 500 ml |
| Avena precocida en hojuelas de 400 g (2 bolsas) |
| Sopa de Pasta Integral 200g (cuatro bolsas) |
| Harina de maíz nixtamalizada 1kg |
| Frijol claro 1kg (2 bolsas) |
| Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha de 1kg |
| Atún en agua 140 g (2 latas) |
| Ensalada de verduras envasada 220g (2 latas) |
| Lenteja Nacional 500 g |
| Cereal de maiz hojuela natural sin azúcar de 500 g |
| Agua natural embotellada |
| Leche descremada en polvo natural de 240 g (2 sobres) |
| Papel higiénico de 200 hojas (1 paquete con 4 rollos) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **CORRESPONDIENTE AL MES DE** | **PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)** | **OBSERVACIONES** |
| **DOTACIÓN APCE**  **ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA Y/O DESASTRES** | JUNIO | DEL 19 AL 30 DE JUNIO  DEL 2023 | IMAGEN INSTITUCIONAL |
| NOVIEMBRE | DEL 21 AL 30 DE NOVIEMBRE  DEL 2023 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LUGAR DE ENTREGA** | **2023** | |
| **JUNIO** | **NOVIEMBRE** |
| **DOTACIÓN APCE** | **DOTACIÓN APCE** |
| ALMACÉN CENTRAL DEL SEDIF | 600 | 600 |
| TOTAL MENSUAL | **600** | **600** |

|  |
| --- |
| **PROGRAMA DE ATENCIÓN A GRUPOS PRIORITARIOS** |
| **DESPENSA “C”** |
| Aceite puro de soya de 500 ml |
| Sopa de pasta integral 200g (dos sobres) |
| Harina de maíz nixtamalizada 1kg |
| Frijol claro 1kg |
| Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha de 1kg |
| Atún en agua 140 g |
| Ensalada de verduras (chícharo, zanahoria y ejote) 220 g |
| Leche descremada en polvo natural de 240 g |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **CORRESPONDIENTE AL MES DE** | **PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)** | **OBSERVACIONES** |
| **DESPENSA “C”**  **ATENCIÓN A GRUPOS PRIORITARIOS** | ENERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 | EMPAQUE COMERCIAL |
| FEBRERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 |
| MARZO | DEL 19 AL 30 DE JUNIO  DEL 2023 |
| ABRIL | DEL 03 AL 14 DE JULIO  DEL 2023 | IMAGEN INSTITUCIONAL |
| MAYO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JUNIO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JULIO | DEL 18 AL 29 DE SEPTIEMBRE  DEL 2023 |
| AGOSTO | DEL 18 AL 29 DE SEPTIEMBRE  DEL 2023 |
| SEPTIEMBRE | DEL 16 AL 31 DE OCTUBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 27 DE OCTUBRE) |
| OCTUBRE | DEL 21 AL 30 DE NOVIEMBRE  DEL 2023 |
| NOVIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |
| DICIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LUGAR DE ENTREGA** | **2023** | | | | | |
| **ENE** | **FEB** | **MAR** | **ABR** | **MAY** | **JUN** |
| **DESPENSA “C”** | **DESPENSA “C”** | **DESPENSA “C”** | **DESPENSA “C”** | **DESPENSA “C”** | **DESPENSA “C”** |
| ALMACÉN CENTRAL DEL SEDIF | 2,000 | 2,000 | 2,000 | 2,000 | 2,000 | 2,000 |
| TOTAL MENSUAL | **2,000** | **2,000** | **2,000** | **2,000** | **2,000** | **2,000** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LUGAR DE ENTREGA** | **2023** | | | | | |
| **JUL** | **AGO** | **SEP** | **OCT** | **NOV** | **DIC** |
| **DESPENSA “C”** | **DESPENSA “C”** | **DESPENSA “C”** | **DESPENSA “C”** | **DESPENSA “C”** | **DESPENSA “C”** |
| ALMACÉN CENTRAL DEL SEDIF | 2,000 | 2,000 | 2,000 | 2,000 | 2,000 | 2,000 |
| TOTAL MENSUAL | **2,000** | **2,000** | **2,000** | **2,000** | **2,000** | **2,000** |

|  |
| --- |
| **PROGRAMA DE ATENCIÓN A GRUPOS PRIORITARIOS** |
| **FRUTA FRESCA** |
| Fruta Fresca, arpilla de 500 g (Manzana Golden o manzana roja o guayaba o mandarina o naranja) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **CORRESPONDIENTE AL MES DE** | **PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)** | **OBSERVACIONES** |
| **FRUTA FRESCA**  **ATENCIÓN A GRUPOS PRIORITARIOS** | ENERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 | EMPAQUE COMERCIAL |
| FEBRERO | DEL 15 AL 26 DE MAYO  DEL 2023 |
| MARZO | DEL 19 AL 30 DE JUNIO  DEL 2023 |
| ABRIL | DEL 03 AL 14 DE JULIO  DEL 2023 | IMAGEN INSTITUCIONAL |
| MAYO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JUNIO | DEL 17 AL 31 DE AGOSTO  DEL 2023 |
| JULIO | DEL 18 AL 29 DE SEPTIEMBRE  DEL 2023 |
| SEPTIEMBRE | DEL 16 AL 31 DE OCTUBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 27 DE OCTUBRE) |
| OCTUBRE | DEL 21 AL 30 DE NOVIEMBRE  DEL 2023 |
| NOVIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |
| DICIEMBRE | DEL 04 AL 15 DE DICIEMBRE  DEL 2023  (EXCEPTO 12 DE DICIEMBRE) |
| **NOTA:** La fruta fresca deberá entregarse a los Municipios a la par de la canasta del Programa Alimentación Escolar Caliente, preferentemente. | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUNICIPIO** | **2023** | | | | | | | | | | |
| **ENE** | **FEB** | **MAR** | **ABR** | **MAY** | **JUN** | **JUL** | **SEP** | **OCT** | **NOV** | **DIC** |
| **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** |
| APOZOL | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| APULCO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ATOLINGA | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 |
| BENITO JUAREZ | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| CALERA | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 |
| CAÑITAS | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| CONCEPCION DEL ORO | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| CD. CUAUHTEMOC | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| CHALCHIHUITES | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| FRESNILLO | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| GARCIA DE LA CADENA | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| GENARO CODINA | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| GRAL. ENRIQUE ESTRADA | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| GRAL. FCO. R. MURGUIA | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 |
| GRAL. PANFILO NATERA | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 |
| GRAL. JOAQUIN AMARO | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| GUADALUPE | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| HUANUSCO | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| JALPA | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| JEREZ | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 |
| JIMENEZ DEL TEUL | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| JUAN ALDAMA | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| JUCHIPILA | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| LORETO | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 |
| LUIS MOYA | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| MAZAPIL | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| MELCHOR OCAMPO | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| MEZQUITAL DEL ORO | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| MIGUEL AUZA | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 |
| MOMAX | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| MONTE ESCOBEDO | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| MORELOS | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 |
| MOYAHUA | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| NOCHISTLAN | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| NORIA DE ANGELES | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| **MUNICIPIO** | **2023** | | | | | | | | | | |
| **ENE** | **FEB** | **MAR** | **ABR** | **MAY** | **JUN** | **JUL** | **SEP** | **OCT** | **NOV** | **DIC** |
| **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** | **FRUTA FRESCA** |
| OJOCALIENTE | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| PANUCO | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| PINOS | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 |
| RIO GRANDE | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| SAIN ALTO | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| SALVADOR, EL | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| SANTA MARIA DE LA PAZ | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| SOMBRERETE | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| SUSTICACAN | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| TABASCO | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| TEPECHITLAN | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 |
| TEPETONGO | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| TEUL DE GONZALEZ O. | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| TLALTENANGO | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 |
| TRANCOSO | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| VALPARAISO | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 |
| VETAGRANDE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| VILLA DE COS | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 |
| VILLA GARCIA | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| VILLA GONZALEZ ORTEGA | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| VILLA HIDALGO | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| VILLANUEVA | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 |
| ZACATECAS | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 |
| **TOTAL MENSUAL** | **895** | **895** | **895** | **895** | **895** | **895** | **895** | **895** | **895** | **895** | **895** |

**ANEXO 13**

**QUE CONTIENE LAS LEYENDAS PRECAUTORIAS Y LOGOTIPOS DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA Y DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS**

* "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
* EL CONTENIDO DE LOS PRODUCTOS SEGÚN SEA EL CASO (DESPENSA, CANASTA "A", CANASTA "B", CANASTA "C" O PAQUETE ALIMENTARIO).



**ANEXO 1-B CEDULA DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS DE LA PARTIDA UNICA OFERTADA LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL**

**LP-SEDIF.ZAC-EA-4-2023**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| PARTIDA UNICA | DESCRIPCION | ENTREGA DE MUESTRASA | |
|  |  | SI | NO |
|  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

NOTA: LA NO PRESENTACIÓN DE

ESTE ANEXO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN

ENTREGA RECIBE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EL LICITANTE DIRECCION DE ADQUISICOONES

ZACATECAS, ZACATECAS, A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE 2022.