

SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES Y LICITACIONES

PROCEDIMIENTO PRESENCIAL

BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL No. LP-SEDIF.ZAC-EA-14-2026, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN Y CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN EN FORMA MENSUAL DE INSUMOS ALIMENTARIOS, 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.

ÍNDICE

NUMERAL	CONTENIDO	PÁGINA
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 SOBRE DE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN	7
1.1	COSTOS DE LAS BASES Y FORMA DE PAGO	7
1.2	DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD	8
1.3	NORMAS DE CALIDAD	8
1.4	CARTA GARANTÍA DE LOS BIENES	8
1.5	PÓLIZA DE GARANTÍA	8
1.6	LUGAR Y FECHA DE ENTREGA DE LOS BIENES	8
1.7	TRANSPORTE Y MEDIDAS DE SEGURIDAD	8
1.8	CANJE O DEVOLUCIÓN	9
2	MUESTRAS	10
3	PROPUESTAS	12
3.1	INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LAS PROPUESTAS	12
3.2	PROPUESTA TÉCNICA	13
3.3	PROPUESTA ECONÓMICA	18
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.	20
5.4	DE LA NOTIFICACIÓN DE LAS ACTAS DE LOS EVENTOS	20
6	CRITERIOS QUE SE APLICARÁN 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	21
7.1	PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA	21
7.2	CONDICIONES DE ENTREGA	21
8	ASPECTOS ECONÓMICOS	21
8.1	CONDICIONES DE PRECIO	21
8.2	CONDICIONES DE PAGO	22

NUMERAL	CONTENIDO	PÁGINA
8.3	IMPUESTOS Y DERECHOS	22
8.4	PATENTES Y MARCAS	23
8.5	MONEDA QUE DEBERÁ UTILIZARSE	23
8.6	ANTICIPOS	23
9	ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO	23
9.1	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	23
9.2	ACREDITACIÓN DE LOS LICITANTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS	23
9.3	FIRMA DEL CONTRATO	23
9.4	DE LA AMPLIACIÓN DEL CONTRATO	24
9.5	CASOS EN DONDE SE PODRÁ OTORGAR PRÓRROGA	24
10	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	24
10.1	DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA	25
11	DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES	25
11.1	MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES EN LA LICITACIÓN	25
11.2	DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES EN UNA O MÁS PARTIDAS EN PARTICULAR	26
12	SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA LICITACIÓN	27
12.1	DIFERIMIENTO DE LOS ACTOS O DE LA LICITACIÓN	27
13	CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN	27
14	DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN Y/O LA PARTIDA ÚNICA	28
15	INCONFORMIDADES, CONTROVERSIAS Y SANCIONES	28
15.1	INCONFORMIDADES	28
15.2	CONTROVERSIAS	28
15.3	SANCIONES	28
16	PENA CONVENCIONAL	29
17	RESCISIÓN DE CONTRATO	29
18	TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO	30
19	NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES	30
20	SITUACIONES NO PREVISTAS EN LAS BASES	30
VII	ANEXOS	31

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, ZONA A, LA ENCANTADA, DE ESTA CIUDAD CAPITAL, CON TELÉFONOS NO. (492) 925-68-13 Y (492) 925-68-00 EXT. 1046 Y 1047; LLEVARÁ A CABO LA **LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL No. LP-SEDIF.ZAC-EA-14-2026, RELATIVA LA A LA ADQUISICIÓN Y 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/O 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. ASIMISMO, LAS PERSONAS QUE SE ENCUENTREN PRESENTES NO PODRÁN AUSENTARSE SIN AUTORIZACIÓN DE QUIEN PRESIDA.

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, EN CALIDAD EXCLUSIVA DE OBSERVADORES Y ABSTENERSE DE INTERVENIR EN CUALQUIER FORMA EN LOS EVENTOS, YA QUE DE LO CONTRARIO SE LES RETIRARÁ DE LOS ACTOS. ASIMISMO, LA CONVOCANTE SE RESERVA EL DERECHO DE PROPORCIONARLES COPIA DE LAS ACTAS DE LA LICITACIÓN.

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.
- **REGLAMENTO.** - 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 INFORMACIÓN 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 REGISTRAN 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 LAS 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 ALIMENTARIOS.
- **PARTIDA ÚNICA 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 PÚBLICO.
- **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO:** SERVIDOR(ES) PÚBLICO(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 AL(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 (FAM 33-AS)
- **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	MÉTODO DE EVALUACIÓN	BINARIO
3	PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS	DOS SOBRES CERRADOS CONTENIENDO UNO LA PROPUESTA TÉCNICA Y OTRO LA ECONÓMICA
4	ADQUISICIÓN DE BIENES A LICITAR	ADQUISICIÓN Y CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN EN FORMA MENSUAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CON ENTREGAS EN PUNTOS UBICADOS EN LOS 58 MUNICIPIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS.
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 ÚNICA PRESUPUESTAL	PARTIDA ÚNICA 4411
8	OFICIO DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL	COEPLA-OE/501-0014/26, COEPLA-OE/501-0015/26, COEPLA-OE/501-0016/26, COEPLA-OE/501-0017/26 Y COEPLA-OE/501-0018/26 MEMORANDUM RF/067/2026
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 15:00 HORAS
13	COSTO DE LAS BASES	\$2,200
14	CONSULTA DE LAS BASES	HTTPS://FUNCIONPUBLICA.ZACATECAS.GOB.MX O EN EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES Y LICITACIONES DEL SEDIF UBICADOS EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO 102, ZONA A, COLONIA LA ENCANTADA ZACATECAS, ZAC. CP.98088 INTERNET, A TRAVÉS DE LA PÁGINA DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA HTTPS://DIF.ZACATECAS.GOB.MX
15	FECHA LÍMITE DE PAGO DE BASES	13 DE ABRIL DE 2026 A LAS 14:00 HORAS
16	FECHA DE PUBLICACIÓN	08 DE ABRIL DE 2026
17	LUGAR DONDE SE LLEVARÁN A CABO LOS ACTOS O EVENTOS DE LA LICITACIÓN	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	14 DE ABRIL DE 2026 A LAS 12:00 HORAS EN 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
19	FECHA Y HORA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS	24 DE ABRIL DE 2026 A LAS 12:00 HORAS EN 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
20	FECHA Y HORA DE FALLO DE LA LICITACIÓN	27 DE ABRIL DE 2026 A LAS 12:00 HORAS EN 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.
21	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	EN UN PLAZO NO MENOR A CINCO NI MAYOR A DIEZ DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE EN QUE SE NOTIFIQUE EL FALLO.

22	LUGAR DE FIRMA DEL CONTRATO	EN SALA DE JUNTAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SEDIF EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA 102, LA ENCANTADA ZACATECAS, ZAC.
23	VIGENCIA DEL CONTRATO	31 DE DICIEMBRE DEL 2026
24	EJERCICIO FISCAL DEL CONTRATO	2026
25	MODALIDAD DEL CONTRATO	CONTRATO CERRADO
26	ANTICIPOS Y SU PORCENTAJE	NO APLICA
27	MUESTRAS	15 DE ABRIL DEL 2026 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	TERCERA SESIÓN EXTRAORDINARIA CELEBRADA EL DÍA 07 DE ABRIL DE 2026

SEDE ALTERNA

EN CASO DE FUERZA MAYOR O ACTOS IMPREVISTOS AL ÁREA CONVOCANTE, PARA CELBRAR LOS ACTOS DE LICITACIÓN SE FIJA COMO SEDE ALTERNA LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE FERIAS, UBICADAS EN ANTIGUA CARRETERA PANAMERICANA COLONIA HIDRÁULICA, ZACATECAS, ZAC., CON TRES HORAS DE POSTERIORIDAD A LA ORIGINALMENTE PACTADA EN LAS PRESENTES BASES Y CONVOCATORIA, EN TAL CIRCUNSTANCIA LA NOTIFICACIÓN SE REALIZARÁ EN LA PÁGINA ELECTRÓNICA DE LA CONVOCANTE [HTTPS://DIF.ZACATECAS.GOB.MX](https://dif.zacatecas.gob.mx). Y EN LA PÁGINA ELECTRÓNICA DE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA [HTTPS://FUNCIONPUBLICA.ZACATECAS.GOB.MX](https://funcionpublica.zacatecas.gob.mx)

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, ZONA A, LA ENCANTADA, DE ESTA CIUDAD CAPITAL.

VI. LUGARES DE CONSULTA, COSTO DE LAS BASES.

LOS LICITANTES PODRÁN CONSULTAR LAS BASES EN:

- INTERNET, A TRAVÉS DE LA PÁGINA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE ZACATECAS, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA [HTTPS://FUNCIONPUBLICA.ZACATECAS.GOB.MX](https://funcionpublica.zacatecas.gob.mx)
- INTERNET, A TRAVÉS DE LA PÁGINA DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA [HTTPS://DIF.ZACATECAS.GOB.MX](https://dif.zacatecas.gob.mx)
- LA CONVOCANTE, UBICADO EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102, ZONA A, 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 DE BIENES Y/O SERVICIOS 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 **\$2,200.00 (DOS MIL DOSCIENTOS 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 DEPÓSITO 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 Y/O SERVICIOS 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 LAS MISMAS.

1.3 NORMAS DE CALIDAD

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR POR PARTIDA 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...) ASIMISMO, ESTAS CERTIFICACIONES DEBERÁN EN SU CASO ESTAR VIGENTES 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 MÁS 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.

EL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR Y LA CONVOCANTE, PODRÁN ACORDAR POR ESCRITO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA LEY DE ADQUISICIONES Y SU REGLAMENTO, MODIFICACIONES A LA ENTREGA O CUALQUIER OTRA CIRCUNSTANCIA QUE SURJA CON MOTIVO DEL CUMPLIMIENTO DE SU CONTRATO.

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 POLÍTICO. 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

ASIMISMO, 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 DEL ÁREA SOLICITANTE, PODRÁ SOLICITAR, A TRAVÉS DEL O LA TITULAR DE LA COORDINACIÓN ADMINISTRATIVA, 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, REALIZARÁ EL CANJE O REPOSICIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO, O BIEN, MEDIANTE ESCRITO MANIFESTARÁ LO QUE A SU DERECHO CONVENGA.

EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ ADEMÁS DE VERIFICAR SI OTROS BIENES PREVIAMENTE YA ENTREGADOS, PRESENTAN EL DEFECTO DE CALIDAD INICIALMENTE DETECTADO, DE SER ASÍ, SOLICITARÁ AL ÁREA 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.

DE NO EXISTIR ACUERDO, EL COORDINADOR ADMINISTRATIVO DE LA DEPENDENCIA, DARÁ AVISO DEL INCUMPLIMIENTO A SU RESPECTIVA ÁREA JURÍDICA, QUIÉN DE MANERA FUNDADA Y MOTIVADA DOCUMENTARÁ LO CONDUCTENTE, NOTIFICANDO A LA DIRECCIÓN JURÍDICA DE LA SECRETARÍA, EN UN PLAZO NO MAYOR DE DOS DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DEL CONOCIMIENTO DE LOS HECHOS, PARA LOS EFECTOS LEGALES CONDUCTENTES.

2. MUESTRAS

PARA CORROBORAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS Y COMPROBAR QUE CUMPLEN CON LO ESPECIFICADO EN EL ANEXO 1 DE LAS BASES, 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 DEMÁS CARACTERÍSTICAS QUE SE INDICAN EN EL ANEXO 1 Y ACUERDOS DERIVADOS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

LOS LICITANTES DEBERÁN REALIZAR TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA DE LAS MUESTRAS FÍSICAS EN HORARIO BANCARIO, AL LABORATORIO CUYA INFORMACIÓN SE DESCRIBE A CONTINUACIÓN:

NOMBRE: LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V.

DATOS DE CONTACTO PARA SOLICITAR COTIZACIÓN: 5555686676; 5555689924, CORREO ELECTRÓNICO: LABS@LLOYDMEX.COM; AUXILIAR@LLOYDMEX.COM.

EL COMPROBANTE DE DICHA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA SE DEBERÁ ENTREGAR EL MISMO DÍA DE LA ENTREGA DE LAS MUESTRAS FÍSICAS, EL COMPROBANTE DE DICHA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA Y LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO SE ANEXARÁN AL RECIBO DE ENTREGA DE MUESTRAS Y DICHOS DOCUMENTOS SE INTEGRARÁN COMO PARTE DE SU PROPUESTA TÉCNICA.

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MUESTRAS FÍSICAS DE LOS PRODUCTOS, DICHAS MUESTRAS DEBERÁN CUMPLIR CON TODOS Y CADA UNO DE LOS PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS 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 ETIQUETADAS DE MANERA INDIVIDUAL DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS, CON LA DESCRIPCIÓN COMPLETA, CANTIDAD, MARCA, NOMBRE DEL LICITANTE, NÚMERO DE LICITACIÓN, NÚMERO DE PARTIDA ÚNICA Y NÚMERO DE LOTE EN PRESENTACIÓN COMERCIAL, EN CADA UNA DE LAS PIEZAS SOLICITADAS, EL NO PRESENTARLAS DE ESTA FORMA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN, EN LAS CANTIDADES QUE A CONTINUACIÓN SE INDICAN:

PARTIDA ÚNICA:

Nº	PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL A ADQUIRIR	MARCA	CANTIDAD DE MUESTRA
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE SOYA BOTELLA DE 500 ml	814,861	INDISTINTA	8 PZS
2	ARROZ GRANO LARGO PULIDO, CALIDAD SÚPER EXTRA, ÚLTIMA COSECHA BOLSA DE 1 kg	886,861	INDISTINTA	6 PZS
3	AVENA EN HOJUELA BOLSA DE 400 g	887,390	INDISTINTA	10 PZS
4	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO PAQUETE DE 1 kg	838,861	INDISTINTA	6 PZS
5	PASTA PARA SOPA INTEGRAL BOLSA DE 200 g	863,390	INDISTINTA	17 PZS
6	PASTA PARA SOPA VARIEDAD ESPAGUETI 200 g	887,390	INDISTINTA	17 PZS
7	PASTA PARA SOPA BOLSA DE 200 g	24,000	INDISTINTA	17 PZS
8	ATÚN EN AGUA, ALETA AMARILLA EN HOJUELAS, LATA DE 140 g	344,962	INDISTINTA	32 PZS
9	CARNE DE CERDO COCIDA DESHEBRADA LATA DE 125 g	319,904	INDISTINTA	26 PZS

Nº	PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL A ADQUIRIR	MARCA	CANTIDAD DE MUESTRA
10	CARNE DE POLLO COCIDA DESHEBRADA LATA DE 125 g	886,332	INDISTINTA	26 PZS
11	SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA DE 425 g	319,904	INDISTINTA	14 PZS
12	FRIJOL CLARO BOLSA DE 1 kg	887,390	INDISTINTA	6 PZS
13	LENTEJA NACIONAL BOLSA DE 500 g	886,861	INDISTINTA	8 PZS
14	GARBANZO SECO BOLSA DE 500 g	814,332	INDISTINTA	6 PZS
15	ENSALADA DE VERDURAS (CHICHARO, ZANAHORIA Y EJOTE) LATA DE 220 g	887,390	INDISTINTA	30 PZS
16	LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL BOLSA DE 240 g	73,058	INDISTINTA	15 PZS
17	LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SABOR NATURAL (ENVASE TETRAPACK DE 1 L)	838,332	INDISTINTA	6 PZS
18	MIX DE CACAHUATE Y ARÁNDANO DESHIDRATADO BOLSA DE 150 g	343,904	INDISTINTA	22 PZS
19	BARRA MULTIGRANO PAQUETE DE 30 g	48,000	INDISTINTA	110 PZS
20	CEREAL DE MAÍZ NATURAL EN HOJUELAS SIN AZÚCAR CAJA DE 500 g.	529	INDISTINTA	8 PZS
21	AGUA NATURAL PURIFICADA ENVASADA EN PLÁSTICO DE 5 LITROS	529	INDISTINTA	4 PZS

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 O CAJA DE CARTÓN DE DOBLE CORRUGADO. EL EMPAQUE DE DICHAS MUESTRAS DEBERÁ 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 BARRAS MULTIGRANO 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 ÁREA SOLICITANTE, LAS CUALES DEBIERON SER ENVIADA OR EL LICITANTE A UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) DE SU ELECCIÓN, Y SE LES REALICEN ANÁLISIS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICOS Y FISCOQUÍMICOS, EL COSTO DE DICHOS ANÁLISIS SERÁ CUBIERTO POR LOS LICITANTES.

EL SEDIF RECABARÁ DE MANERA SEMESTRAL (LAS PRIMERAS MUESTRAS SERÁN CONSIDERADAS LAS ENTREGADAS EN EL PROCESO LICITATORIO, Y LA SEGUNDA SE REALIZARÁ A LOS SEIS MESES DE INICIADA 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, 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, ASIMISMO, 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 ENVÍO 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, ALGÚN INCUMPLIMIENTO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS EN EL ANEXO 1 DE LAS PRESENTES BASES, EL LICITANTE GANADOR DE LA PARTIDA ÚNICA A LA QUE PERTENEZCA EL BIEN O LOS BIENES A LOS QUE LES FUERON DETECTADAS DICHAS ANOMALÍAS, SERÁ 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.

LA CONVOCANTE REALIZARÁ VISITAS PERIÓDICAS AL ALMACÉN DEL LICITANTE GANADOR, A FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO Y ASEGURAR QUE LAS CONDICIONES SEAN ÓPTIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA.

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:

- A) SE PRESENTARÁN POR ESCRITO EN IDIOMA ESPAÑOL.
- B) ABARCAR EL 100% DEL VOLUMEN REQUERIDO POR PARTIDA ÚNICA.
- C) SER CLARAS Y LEGIBLES, NO ESTABLECER CONDICIÓN ALGUNA, NI EMPLEAR ABREVIATURAS O PRESENTAR RASPADURAS Y/O ENMENDADURAS.
- D) 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).
- E) LAS COTIZACIONES ESTARÁN EN PRECIOS FIJOS, NETOS Y FIRMES, DESGLOSANDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN MONEDA NACIONAL.
- F) PREFERENTEMENTE MANEJAR PRECIOS FIJOS UNITARIOS SIN DECIMALES.
- G) LOS ESCRITOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES SERÁN DIRIGIDOS CON **AT'N AL L.E. VÍCTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO**, DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.
- H) LOS DOCUMENTOS DEBERÁN PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE, FIRMADOS POR EL REPRESENTANTE LEGAL Y CON SELLO DEL LICITANTE.

- I) 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:

- A) PRESENTAR IMPRESIÓN DE LA CÉDULA VIGENTE DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS QUE SE GENERA POR MEDIO DE LA PLATAFORMA DISEÑADA PARA TAL EFECTO POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS LA CUAL EN SUS GIROS COMERCIALES PREPONDERANTES DEBERÁ SER ACORDE AL PRESENTE PROCEDIMIENTO Y SU CAPITAL CONTABLE DEBERÁ ACREDITAR CUANDO MENOS EL 10% DEL MONTO TOTAL DE SU OFERTA ECONÓMICA QUE PRESENTE.
- B) DEBERÁN RESPALDAR EL CAPITAL CONTABLE MENCIONADO EN SU CÉDULA Y SOLICITADO EN LAS BASES, CON ORIGINAL Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE UN BALANCE CONTABLE GENERAL A DICIEMBRE DE 2025 ANEXANDO CÉDULA PROFESIONAL DEL CONTADOR QUE LO EMITE.
- C) COPIA LEGIBLE DEL RECIBO DE PAGO POR CONCEPTO DE ADQUISICIÓN DE LAS PRESENTES BASES.
- D) PRESENTAR COPIA LEGIBLE DEL RECIBO QUE EXPIDE EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES POR CONCEPTO DE ENTREGA-RECEPCIÓN DE MUESTRAS, ANEXAR EL COMPROBANTE DE LA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA BANCARIA POR EL PAGO DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO Y LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO DE CADA UNO DE LOS INSUMOS SOLICITADOS, DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS EN EL ANEXO 1.
- E) 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 QUE SU OBJETO SOCIAL O GIRO COMERCIAL ES ACORDE AL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN (LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
- F) COPIA LEGIBLE DEL ALTA ANTE EL **REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, ADEMÁS DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL.**
- G) PRESENTAR EN ORIGINAL Y EN PAPEL MEMBRETADO, EL CURRÍCULUM 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 ÚNICA(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).
- H) POR TRATARSE DE UN PROGRAMA QUE GARANTIZA EL ACCESO AL DERECHO DE UNA ALIMENTACIÓN SUFICIENTE Y DE CALIDAD A GRUPOS VULNERABLES Y PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS BIENES SOLICITADOS, CANTIDAD, DISTRIBUCIÓN Y TIEMPO DE ENTREGA, EL LICITANTE, PARA ACREDITAR SU EXPERIENCIA, DEBERÁ PRESENTAR RELACIÓN QUE CONTenga A SUS PRINCIPALES CLIENTES A LOS QUE HAYA REALIZADO VENTAS DE SUMINISTRO DE DESPENSAS CONFORME AL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN DENTRO DEL AÑO PRÓXIMO ANTERIOR (2025), DEBERÁ CONTENER NOMBRES PARA CONTACTO, RAZONES SOCIALES, TELÉFONOS DE LOS MISMOS, VOLÚMENES DE VENTAS, TIEMPOS DE ENTREGA Y DOCUMENTACIÓN COMPROBATORIA CONSISTENTE EN ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE 3 (TRES) CONTRATOS EN EL AÑO PRÓXIMO ANTERIOR (2025) Y COPIA DE FACTURA DE VENTA O IMPRESIÓN DE CFDI POR CONTRATO (A LA COPIA DE DICHOS DOCUMENTOS SE LE PUEDEN CUBRIR ÚNICAMENTE LOS PRECIOS). CABE MENCIONAR QUE CADA UNO DE DICHOS DOCUMENTOS DEBERÁN SER DE CLIENTES CON DISTINTO R.F.C.
- I) 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).
- J) ESCRITO **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** EN EL QUE MANIFIESTE QUE CON LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERÉS (LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
- K) 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.
- L) ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE 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 SIMPLE LEGIBLE DEL PODER NOTARIAL, (PERSONAS MORALES) Y DOCUMENTO QUE ACREDITA DICHA PERSONALIDAD (PERSONAS FÍSICAS) Y ADEMÁS ADJUNTAR COPIA CERTIFICADA DEL PODER LEGAL QUE ACREDITE LAS FACULTADES DE REPRESENTACIÓN.

- M) 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 SIMPLE 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).
- N) 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.
- O) 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).
- P) 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).
- Q) PRESENTAR EN ORIGINAL EL DOCUMENTO QUE ACREDITE EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES QUE DEBERÁ EMITIR LA SECRETARÍA DE FINANZAS DE GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS A LA FECHA DE PRESENTACIÓN. TRATÁNDOSE DE PROVEEDORES, CUYAS OBLIGACIONES FISCALES NO SE TRIBUTEN EN EL ESTADO DE ZACATECAS, EL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITE EL CUMPLIMIENTO, SERÁ EL QUE EXPIDA LA ENTIDAD FEDERATIVA QUE CORRESPONDA QUE DEBERÁ COINCIDIR CON SU DOMICILIO FISCAL (CON FECHA DE EMISIÓN DE NO MÁS DE 30 DÍAS).
- R) PRESENTAR EN ORIGINAL LA CÉDULA DE PROPUESTA TÉCNICA **ANEXO 3** CON LA LEYENDA **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** DE LAS PRESENTES BASES, UTILIZANDO INVARIABLEMENTE UNA HOJA POR PARTIDA ÚNICA OFERTADA, DESCRIPCIÓN AMPLIADA (LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
- S) 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 COMENZARÁ 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).
- T) 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 QUE SUMINISTRARÁ DICHOS BIENES AL LICITANTE; EN CASO DE QUE EL LICITANTE SEA FABRICANTE, DEBERÁ EMITIR UNA CARTA ANEXA AL ESCRITO QUE ASÍ LO MANIFIESTE.
- U) 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 INSUMOS ALIMENTARIOS 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.
- V) 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.

- W) DECLARACIÓN DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA: DEBERÁ ACREDITARSE PRESENTÁNDOSE IMPRESIÓN EN ORIGINAL DE LA DECLARACIÓN ANUAL PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025 PARA LAS PERSONAS MORALES, DE LA DECLARACIÓN ANUAL PARA EL EJERCICIO FISCAL 2024 PARA LAS PERSONAS FÍSICAS, ASÍ COMO, DE LOS PAGOS PROVISIONALES CORRESPONDIENTES AL EJERCICIO FISCAL 2025, HASTA EL MES DE DICIEMBRE DE 2025 Y DEL EJERCICIO 2026 HASTA EL MES DE FEBRERO 2026 PARA AMBOS. 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.
- X) 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 CALIDAD Y 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).
- Y) 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”.
- Z) ACREDITACIÓN AL CUMPLIMIENTO DE LA NOM-251-SSA1-2009 “PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS” DE SUS INSTALACIONES EN EL ESTADO DE ZACATECAS, REFLEJANDO UN NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL 100%, QUE CONSISTE EN LO SIGUIENTE:
1. RESULTADO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN SUPERFICIES INERTES DE SUS INSTALACIONES, EL RESULTADO DE DICHOS ANÁLISIS NO DEBERÁ PRESENTAR DESVIACIONES CON RELACIÓN A LA NORMA.
 2. RESULTADO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISCOQUÍMICOS DE AGUA DE SUS INSTALACIONES, QUE MÍNIMO CUENTEN Y CUMPLAN CON LOS SIGUIENTES PARÁMETROS: COLIFORMES TOTALES, COLOR, OLOR Y SABOR, EL RESULTADO DE DICHOS ANÁLISIS NO DEBERÁ PRESENTAR DESVIACIONES CON RELACIÓN A LA NORMA MENCIONADA.
 3. RESULTADO DE ANÁLISIS AMBIENTALES EFECTUADOS A LAS INSTALACIONES.
 4. CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO VIGENTE A NOMBRE DEL LICITANTE DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS, O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009.

LOS ANÁLISIS MENCIONADOS EN LOS NÚMEROS 1), 2) Y 3), DE ESTE APARTADO, DEBERÁN SER REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.) EN EL AÑO EN CURSO (2026), ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.

- AA) 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 DE CUANDO MENOS 2,000 MTS², ASIMISMO Y PARA ACREDITAR LO ANTERIOR, DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE CUANDO MENOS 01 (UN) CONTRATO DE ARRENDAMIENTO O DOCUMENTO NOTARIADO DE PROPIEDAD, EN DONDE SE ACREDITE QUE EL LICITANTE CUENTA CON CUANDO MENOS 1 (UNA) BODEGA UBICADA EN EL ESTADO DE ZACATECAS DE CUANDO MENOS 2,000 MTS².
- BB) 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.
- CC) 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).

- DD) ESCRITO **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** EN EL QUE MANIFIESTE QUE POR SÍ 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).
- EE) LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA LEGIBLE DEL CERTIFICADO ISO 9001:2015 NORMA EQUIVALENTE A LA NMX-CC-9001-IMNC-2015 VIGENTE, EMITIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, CON ALCANCE A LA COMPRA, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, FORMACIÓN DE DESPENSAS Y ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS; A NOMBRE DEL LICITANTE, EXPEDIDO POR CASA CERTIFICADORA ACREDITADA ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.).
- FF) LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA LEGIBLE DEL CERTIFICADO ISO 22000:2018 NORMA EQUIVALENTE A LA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 VIGENTE, EMITIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, CON ALCANCE A LA COMPRA, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, FORMACIÓN DE DESPENSAS Y ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS; A NOMBRE DEL LICITANTE, EXPEDIDO POR CASA CERTIFICADORA ACREDITADA ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.).
- GG) LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA LEGIBLE DEL CERTIFICADO HACCP SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL VIGENTE, EMITIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, CON ALCANCE A LA COMPRA, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, FORMACIÓN DE DESPENSAS Y ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS; A NOMBRE DEL LICITANTE, EXPEDIDO POR CASA CERTIFICADORA.
- HH) LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA LEGIBLE DEL CERTIFICADO ISO 45001:2018 NORMA EQUIVALENTE A LA NOM-SAST-45001-IMNC-2018 VIGENTE, EMITIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, CON ALCANCE A LA COMPRA, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, FORMACIÓN DE DESPENSAS Y ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS; A NOMBRE DEL LICITANTE, EXPEDIDO POR CASA CERTIFICADORA ACREDITADA ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.).
- II) LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA LEGIBLE DEL CERTIFICADO ISO 14001:2015 NORMA EQUIVALENTE A LA NMX-SAA-14001-IMN-2015 VIGENTE, EMITIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL, CON ALCANCE A LA COMPRA, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, FORMACIÓN DE DESPENSAS Y ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS; A NOMBRE DEL LICITANTE, EXPEDIDO POR CASA CERTIFICADORA ACREDITADA ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.).
- JJ) PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE CONTRATO VIGENTE CELEBRADO CON EMPRESA ESPECIALISTA EN PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL DE DESINFECCIÓN PATÓGENA DE ALTO NIVEL, CON PRODUCTOS Y EQUIPO PARA DESINFECCIÓN ESPECIALIZADOS CON EL PROPÓSITO DE COADYUVAR AL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS, EN MATERIA DE DESINFECCIÓN. DICHA EMPRESA DEBERÁ CONTAR REGISTRO EN EL PADRÓN DE EMPRESAS PARA SANEAR Y/O DESINFECTAR ANTE LA COFEPRIS; ADEMÁS DEBERÁ CONTAR CON ACREDITACIÓN EN ALTA DESINFECCIÓN INDUSTRIAL Y COMERCIAL ANTE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL. ESTOS SERVICIOS CONSISTIRÁN EN DISMINUIR AL MÁXIMO LAS PROBABILIDADES DE TRASMISIÓN DE INFECCIONES A TRAVÉS DE LA APLICACIÓN DE DESINFECTANTES, MEDIDAS DE CONTROL Y PREVENCIÓN DE INFECCIONES, PARA LOGRAR LO SIGUIENTE: PREVENIR Y ELIMINAR DE FORMA EFECTIVA LOS MICROORGANISMOS SOBRE LAS SUPERFICIES INERTES DE LAS ÁREAS QUE SEAN ASIGNADAS Y EN SUS VEHÍCULOS; CONSERVAR LIBRE DE FOCOS POTENCIALES DE INFECCIÓN.; DEBERA DE PRESENTAR COPIA SIMPLE DEL REPORTE Y FACTURA DEL ULTIMO SERVICIO REALIZADO. EL DOMICILIO EN EL CONTRATO Y CERTIFICADO DEBERÁ DE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LA BODEGA EN EL ESTADO DE ZACATECAS Y QUE SE COMPRUEBA EN EL INCISO AA.
- KK) ACREDITAR LA CALIDAD DE EL O LOS DESINFECTANTES USADOS EN EL INCISO JJ, QUE TENGAN MÍNIMO LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: DE AMPLIO ESPECTRO CONTRA VIRUS BACTERIAS, HONGOS, QUE NO SEA TÓXICO CONTRA EL HUMANO, QUE NO SEA CORROSIVO Y SEA AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE, MEDIANTE LABORATORIO TERCERO ACREDITADO ANTE EMA EN

LA RAMA QUÍMICA Y/O DE ALIMENTOS BAJO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD NMX 17025 VERSIÓN VIGENTE, DEBIENDO ADJUNTAR COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LOS ESTUDIOS Y LA ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO.

- LL) LOS LICITANTES DEBERÁN COMPROBAR QUE SU PERSONAL CUENTAN CON CAPACITACIÓN ACTUALIZADA EMITIDA POR CAPACITADOR EXTERNO ACREDITADO ANTE LA STPS EN MATERIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A FIN DE CONOCER LAS MEJORES CONDICIONES HIGIÉNICAS DENTRO DE SUS INSTALACIONES Y EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-251-SSA1-2009 PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, DEBIENDO ADJUNTAR COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL COMPROBANTE RESPECTIVO CON UNA ANTIGÜEDAD MÁXIMO DE 6 MESES DE EMISIÓN ANTES DE LA APERTURA DE PROPUESTAS.
- MM) ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE INSTALACIONES EXPEDIDO POR LA COFEPRIS, EN DONDE SE DEMUESTRE QUE EL USO PERMITIDO ES PARA LA COMERCIALIZACIÓN AL POR MAYOR DE ALIMENTOS. DICHO DOCUMENTO DEBERÁ DE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LA BODEGA EN EL ESTADO DE ZACATECAS Y QUE SE COMPRUEBA EN EL INCISO EE.
- NN) EL LICITANTE DEBERÁ ANEXAR EN SU PROPUESTA TÉCNICA, UNA MEMORIA USB O UN CD CON SU PROPUESTA ESCANEADA; SE RECOMIENDA PARA TAL FIN, ESCANEO EN BLANCO Y NEGRO EN FORMATO PDF SEPARANDO LOS ARCHIVOS SEGÚN EL 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:

- A) RESUMEN DE COTIZACIONES, SEGÚN **ANEXO 5** DE LAS PRESENTES BASES
- B) CÉDULA DE PROPUESTA ECONÓMICA, SEGÚN ANEXO 6 DE LAS PRESENTES BASES, UTILIZANDO INVARIABLEMENTE UNA HOJA POR CADA PARTIDA ÚNICA OFERTADA.
- C) PRESENTAR EN LA CARPETA DE LA PROPUESTA ECONÓMICA FIANZA A FAVOR DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN MEXICANA DEBIDAMENTE AUTORIZADA, POR UN IMPORTE MÍNIMO DEL 10% DEL MONTO DE LA OFERTA ECONÓMICA SIN INCLUIR I.V.A., MEDIANTE LA CUAL GARANTICE EL SOSTENIMIENTO DE SU OFERTA ECONÓMICA.

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 EVALÚE Y DICTAMINE 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(LA) 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 REQUERENTES 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 HÁBILES 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 NÚM. 102, LA ENCANTADA, ZACATECAS, ZAC., DE MANERA PRESENCIAL ADJUNTANDO COPIA DEL COMPROBANTE DE PAGO DE LAS PRESENTES BASES O BIEN, A TRAVÉS MEDIOS DE COMUNICACIÓN ELECTRÓNICA AL CORREO ELECTRÓNICO LICITACIONES.SEDIFZAC@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.SEDIFZAC@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 CERRARÁ 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 RUBRICARÁN 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.

ASIMISMO, 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 AÚN 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 CONSULTADO EN:

- INTERNET, A TRAVÉS DE LA PÁGINA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE ZACATECAS, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA [HTTPS://FUNCIONPUBLICA.ZACATECAS.GOB.MX](https://funcionpublica.zacatecas.gob.mx).
- INTERNET, A TRAVÉS DE LA PÁGINA DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA [HTTPS://DIF.ZACATECAS.GOB.MX](https://dif.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 APLICARÁN 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 LO 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 PROPUESTAS 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 EN LOS ARTÍCULOS 5 FRACCIÓN XIII, 74 FRACCIÓN III Y EL 77 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 CONCEPTO DE LA PARTIDA ÚNICA 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 FIJOS SEÑALADOS POR EL LICITANTE, EN CASO DE DISCREPANCIA ENTRE LAS CANTIDADES ESCRITAS CON LETRA Y CON NÚMERO, PREVALECE LA CANTIDAD CON LETRA, POR LO QUE DE PRESENTARSE ERRORES EN LAS CANTIDADES O VOLUMENES 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, LO TENDRÁ QUE MANIFESTAR DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 102 DEL REGLAMENTO DE LA LEY.

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 DEL ÁREA O DEPARTAMENTO 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 ÚNICA
- E) PRECIO TOTAL DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS QUE OFERTEN OBJETO DE ESTA LICITACIÓN
- F) NO SE ACEPTARÁN PROPUESTAS CON ESCALACIÓN DE PRECIOS

8.2 CONDICIONES DE PAGO

EL PAGO DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO SE REALIZARÁ EN UN PLAZO NO MAYOR DE VEINTE DÍAS NATURALES, 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 16 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 OTORQUE.
- D. EN CASO DE REQUERIR EL PAGO VÍA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA, SE DEBERÁ PRESENTAR DEBIDAMENTE REQUISITADO EL **ANEXO 10**.

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 DEL ÁREA O DEPARTAMENTO 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.

EL ÁREA O DEPARTAMENTO SOLICITANTE ÚNICAMENTE PAGARÁ 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 DEL ÁREA O DEPARTAMENTO 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 ADJUDICARÁ EL CONTRATO AL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR DEL SORTEO MANUAL POR INSACULACIÓN 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 ÚNICA, DEBIENDO COTIZARLA DE MANERA COMPLETA.

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 8, 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, PREVALECE LO ESTIPULADO EN EL CUERPO GENERAL DE LAS BASES, ASÍ COMO, EL RESULTADO DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

LA CONVOCANTE, A TRAVÉS DEL ÁREA 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 **UN PLAZO NO MENOR A CINCO NI MAYOR A DIEZ DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE EN QUE SE NOTIFIQUE EL FALLO.**, EN LOS TÉRMINOS PREVISTOS EN EL ARTÍCULO 104 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS. EL LICITANTE QUE NO FIRME EL CONTRATO CONFORME A LO ESTABLECIDO, SERÁ SANCIONADO EN LOS TÉRMINOS DE LEY.

DE NO COMPARECER EN ESTA FECHA, LA CONVOCANTE PROCEDERÁ A NOTIFICAR LA CANCELACIÓN DEL PEDIDO, POSTERIORMENTE ASIGNARÁ EL CONTRATO AL LICITANTE QUE HUBIERE PRESENTADO LA SEGUNDA POSTURA SOLVENTE MÁS BAJA EN PRECIO.

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:

- A)** ORIGINAL Y COPIA DE LA CÉDULA DEL PADRÓN DE PROVEEDORES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS, VIGENTE.
- B)** ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA DEL ACTA CONSTITUTIVA DE LA PERSONA MORAL Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO, ASÍ COMO COPIA DEL R.F.C.
- C)** 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.
- D)** IDENTIFICACIÓN OFICIAL CON FOTOGRAFÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL (COPIA POR AMBOS LADOS).
- E)** 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.

ASIMISMO, 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 PRÓRROGAS

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.

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, PRÓRROGA EN EL TIEMPO DE ENTREGA, RESERVÁNDOSE LA CONVOCANTE EL DERECHO DE OTORGAR O NO DICHA PRÓRROGA, Y EN SU CASO, APLICAR LA PENA CONVENCIONAL.

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 MONTO DEL CONTRATO ANTES DE IVA, RELATIVA AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CONTRA DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS 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 \$ _____ (SIN INCLUIR 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 PRÓRROGA 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 DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS, 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 DESCALIFICARÁ A LOS LICITANTES QUE INCURRAN EN UNA O VARIAS DE LAS SIGUIENTES SITUACIONES

- A) 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.
- B) CUANDO INCUMPLAN CON LO ESTIPULADO EN EL PUNTO 3.1 DE LAS PRESENTES BASES.

- C) CUANDO SE COMPRUEBE QUE TIENE ACUERDO CON OTROS LICITANTES PARA ELEVAR EL PRECIO DE LOS BIENES SOLICITADOS O CUALQUIER OTRO ACUERDO QUE TENGA COMO FIN OBTENER VENTAJA SOBRE LOS DEMÁS LICITANTES.
- D) CUANDO PRESENTEN LAS PROPUESTAS CON ESCALACIÓN DE PRECIOS.
- E) CUANDO PRESENTEN LA PROPOSICIÓN ECONÓMICA EN MONEDA EXTRANJERA.
- F) CUANDO PRESENTEN PROPUESTAS EN IDIOMA DIFERENTE AL ESPAÑOL.
- G) CUANDO PRESENTEN DOCUMENTOS ALTERADOS.
- H) 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.
- I) 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.
- J) CUANDO INCURRA EN CUALQUIER VIOLACIÓN A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY ESTATAL, O A CUALQUIER ORDENAMIENTO LEGAL EN LA MATERIA.
- K) 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.
- L) 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 CONTROVERSIAS 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 PARTIDAS EN PARTICULAR

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

- A) POR NO PRESENTAR SU PROPUESTA TÉCNICA Y/O ECONÓMICA, CUMPLIENDO CON LO REQUERIDO EN EL PUNTO 3 Y 3.1 DE LAS PRESENTES BASES “FORMA DE PRESENTAR LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS”.
- B) 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.
- C) POR OMITIR LA FIRMA Y/O SELLO DONDE SE SOLICITE EN LOS DOCUMENTOS EN QUE SE INDIQUE OBLIGATORIA.
- D) CUANDO LA OFERTA ECONÓMICA QUE PRESENTE EL LICITANTE, NO ESTÉ DENTRO DEL RANGO DEL PRECIO ACEPTABLE.
- E) 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.
- F) SE DESCALIFICARÁ DE LA LICITACIÓN A LAS EMPRESAS PARTICIPANTES QUE SE ENCUENTREN VINCULADAS ENTRE SI, POR ALGÚN SOCIO O ASOCIADO EN COMÚN.
- G) 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.
- H) 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.
- I) CUANDO LA INFORMACIÓN PRESENTADA EN LOS DOCUMENTOS DE SU PROPUESTA TÉCNICA Y/O ECONÓMICA, RESULTE FALSA Y/O ALTERADA.
- J) CUANDO LA OFERTA ECONÓMICA REBASE EL TECHO PRESUPUESTAL AUTORIZADO PARA LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES.
- K) AQUELLAS PROPUESTAS EN CUYA (S) PARTIDA ÚNICA(S) SE OFERTE UNA CANTIDAD DE BIENES MENOR O MAYOR A LA SOLICITADA EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN.
- L) 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 SOLICITADA EN LAS BASES Y SUS ANEXOS, ASÍ COMO, LOS ACUERDOS DERIVADOS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

- M) CUANDO SE COMPROBE 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.
- N) 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.
- O) CUANDO EL LICITANTE NO OFERTE ALGUNA DE LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS.
- P) CUANDO NO EXISTA CORRESPONDENCIA DE LAS ESPECIFICACIONES ENTRE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS POR EL LICITANTE Y LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN EL ANEXO I DE LAS PRESENTES BASES.
- Q) 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.
- R) CUANDO NO SE PRESENTEN COMPLETAS LAS MUESTRAS SOLICITADAS.
- S) 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.
- T) 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 REANUDARÁ 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 DESIGNARÁ 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:

- A) POR CASO FORTUITO O POR CAUSAS DE FUERZA MAYOR.
- B) 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.
- C) CUANDO LO DETERMINE LA SFP.
- D) CUANDO SE ADVIERTAN IRREGULARIDADES U OMISIONES TÉCNICAS, QUE PUEDAN AFECTAR LA FUNCIONALIDAD Y CALIDAD DE LOS BIENES O SERVICIOS.

- E) 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 DECLARARÁ DESIERTA LA LICITACIÓN CUANDO:

- A) NO SE PRESENTE NINGUNA PROPUESTA EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS
- B) SE DECLARARÁ 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.
- C) SE DECLARARÁ DESIERTA LA PARTIDA ÚNICA O LA LICITACIÓN, CUANDO LAS OFERTAS ECONÓMICAS, REBASEN EL TECHO PRESUPUESTAL AUTORIZADO PARA LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES O LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO.
- D) SE DECLARARÁ DESIERTA LA(S) PARTIDA ÚNICA(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.
- E) 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 FUNCIÓN PÚBLICA, CON DOMICILIO EN CIRCUITO CERRO DEL GATO NO. 1900 EDIFICIO "D" CIUDAD ADMINISTRATIVA C.P. 98160 ZACATECAS, ZACATECAS, ASÍ COMO EL ÓRGANO 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 DE LEYES VIGENTES EN LA MATERIA; DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 136 DE LA LEY, PODRÁN SER RESUELTOS DE COMÚN ACUERDO POR LAS PARTES EN CONFLICTO CUANDO NO DAÑE O PERJUDIQUE AL PATRIMONIO DE LA HACIENDA PÚBLICA, 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 SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA SANCIONARÁ AL LICITANTE O PROVEEDOR QUE INFRINJA EN LAS DISPOSICIONES DE LA LEY ESTATAL, E INHABILITARÁ 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:

- A) 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.
- B) 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, ASÍ COMO, AQUELLOS QUE SUMINISTREN BIENES CON ESPECIFICACIONES DISTINTAS DE LAS CONVENIDAS.
- C) 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 ÚNICA(S), POR CADA DÍA DE ATRASO EN RELACIÓN CON LA FECHA PREVISTA, CONVIENE EXPRESAMENTE EN CUBRIR EL 5% SOBRE EL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO, O BIEN SI EL CUMPLIMIENTO ES PARCIAL, SE APLICARÁ SOBRE EL MONTO RESTANTE; ESTO SE APLICARÁ CUANDO EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) INCUMPLA(N) CON LAS OBLIGACIONES PACTADAS TALES COMO:

- a) CALIDAD DEL PRODUCTO.
- b) CANTIDADES SOLICITADAS Y CALENDARIZADAS.
- c) DISTRIBUCIÓN FUERA DEL TIEMPO ESTABLECIDO.
- d) PRESENTACIÓN OFERTADA DEL PRODUCTO.
- e) CARACTERÍSTICAS DE EMBALAJE Y ROTULACIÓN.
- f) 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(N) 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:

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO = 30 %

PENALIZACIÓN POR CADA DÍA DE ATRASO 5 %

NOTA: LA PENALIZACIÓN POR DÍA NO PODRÁ SER SUPERIOR AL 30% DEL VALOR DEL BIEN, Y LA PENALIZACIÓN TOTAL POR LOS ATRASOS EN LA ENTREGA NO PUEDE SUPERAR EL 30% 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, QUEDARÁN 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, PRÓRROGA EN EL TIEMPO DE ENTREGA, RESERVÁNDOSE LA CONVOCANTE EL DERECHO DE OTORGAR O NO DICHA PRÓRROGA, 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.
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 DE LOS BIENES.
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 QUE LE HAYAN SIDO DEVUELTOS PARA CANJE, POR PROBLEMA DE CALIDAD O DEFECTOS, CONFORME A LAS CONDICIONES QUE SE ESTABLECEN EN EL NUMERAL 1.8 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

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 Y/O SERVICIOS ORIGINALMENTE ADQUIRIDOS 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.

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 SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA ESCUCHANDO LA OPINIÓN DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES, CON BASE EN LAS ATRIBUCIONES ESTABLECIDAS EN LAS DISPOSICIONES APLICABLES.

ASIMISMO, 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 COTIZACIONES
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	CÉDULA DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS

ANEXO 1

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD INSUMOS ALIMENTARIOS SEDIF ZACATECAS 2025

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE SOYA (EN BOTELLA DE PLASTICO PET RESISTENTE, INOCUO, SELLADO HERMETICAMENTE, EN PRESENTACIÓN DE 500 ML).

DESCRIPCIÓN: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA, LOS ACEITES VEGETALES COMESTIBLES SON PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONSTITUIDOS PRINCIPALMENTE POR GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS OBTENIDOS ÚNICAMENTE DE FUENTES VEGETALES. ESTOS PODRÁN SER ELABORADOS EXCLUSIVAMENTE CON UN TIPO DE OLEAGINOSA DANDO COMO RESULTADO UN ACEITE VEGETAL PURO O CON LA MEZCLA DE VARIOS ACEITES VEGETALES.

PARA LA OBTENCIÓN DE LOS ACEITES DEODORIZADOS SE UTILIZAN MÉTODOS COMO EXTRACCIÓN POR SOLVENTES, EXPRESIÓN MECÁNICA O POR CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO, Y EN CUYA COMPOSICIÓN PREDOMINAN TRIACILGLICEROL Y QUE PROVENGAN DE CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES PLANTAS OLEAGINOSAS O DE SUS VARIEDADES BIOTECNOLÓGICAS APROBADAS PARA ALIMENTACIÓN HUMANA APROBADA PARA CONSUMO HUMANO POR LA SECRETARÍA DE SALUD. LOS ACEITES CRUDOS PROVENIENTES DE ESTAS OLEAGINOSAS DEBERÁN DE REFINARSE QUÍMICAMENTE O FÍSICAMENTE, PUDIENDO HACERSE LA MEZCLA PARA OBTENER EL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE ANTES O DESPUÉS DE LA DEODORIZACIÓN. ES UN ACEITE POLIINSATURADO, CONTIENE LOS ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES, OMEGA 3 Y OMEGA 6, ASÍ COMO VITAMINA E Y NO CONTIENE COLESTEROL.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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

2. 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.

3. 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 ALIMENTICIO GRADO	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 FÍSICOQUÍMICAS, 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 AUTORIZADOS POR COFEPRIS PARA SU APLICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN ALIMENTOS.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: LOS INSUMOS DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CAJACERRADA 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse por porción.

*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**
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE CONSERVACIÓN. DEBE FIGURAR LA LEYENDA **“CONSERVESE 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. SE DEBE ASEGURAR QUE EL ENVASE NO HAYA SIDO VIOLADO.	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.
EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1-2009 . DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.		

NORMAS DE REFERENCIA		NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS TOLERANCIAS VERIFICACIÓN.	PREENVASADOS-CONTENIDO NETO- Y MÉTODOS DE	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 2022.		
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.		
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.		
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.		

ARROZ GRANO LARGO PULIDO, CALIDAD SÚPER EXTRA, ÚLTIMA COSECHA

(EN BOLSA DE POLIETILENO, SELLADAS HERMETICAMENTE, ENPRESENTACION DE 1 KILOGRAMO)

DESCRIPCIÓN: ARROZ PULIDO ES EL GRANO DE LA ESPECIE ORYZA SATIVA L. AL QUE SE LEHA 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

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	
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:

3. 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 1.40MM 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 50G DE PRODUCTO.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN POR PARTE DEL SEDIF.

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 AUTORIZADOS POR COFEPRIS PARA SU APLICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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**
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, DEBE FIGURAR LA LEYENDA ***“CONSERVESE 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 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	ÍNTEGRO. NO DEBE PRESENTAR ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA.
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
----------------------	----------------------------------

PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO CEREALES-ARROZ PULIDO-(ORYZASATIVAL.)-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
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).

DESCRIPCIÓN: 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 A 10% DE LÍPIDOS Y DE 10 A 14% DE FIBRA DIETÉTICA. LA PROTEÍNA DE AVENA INCLUYE ENTRE SUS AMINOÁCIDOS MAYORES CONCENTRACIONES DE LISINA Y TRIPTÓFANO, AMINOÁCIDOS QUE EN OTROS CEREALES COMO EL ARROZ, TRIGO Y MAÍZ SON DEFICIENTES. LA FIBRA QUE APORTA LA AVENA CONTIENE B-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 FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES
CONTENIDO NETO	400 G
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA	NEGATIVA
ÁCIDOS GRASOS LIBRES	MÁXIMO 10 %
HUMEDAD	MÁXIMO 12.0 %
PROTEÍNAS (NX 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

*DE ACUERDO CON LO ESTABLECIMIENTO EN LOS CRITERIOS CALIDAD NUTRICIA.

2. 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

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES
BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIOS	MÁXIMO 10,000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	10 UFC/G
COLIFORMES FECALES	NEGATIVO
<i>SALMONELLA SPP</i>	NEGATIVO (EN 25 G)
HONGOS Y LEVADURAS	MÁXIMO 100 UFC/G

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MAXIMOS
PLOMO	0.5 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MG/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 FÍSICOQUÍMICAS, 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 AQUELLOS AUTORIZADOS POR COFEPRIS PARA SU APLICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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**.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse por porción.

- 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**
- 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 FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1- 2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y 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
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	MENOR A 300MG/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
------	----	---------------

2. 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 0.25MM DE ABERTURA DE MALLA. TAMIZ NMX NO. 24 M.- 60 U.S.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO Y PRESENTAR SIGNOS DE RANCIDEZ U OLORES EXTRAÑOS.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO Y NO TENER NINGÚN SABOR EXTRAÑO.

3. 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

4. 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 MG/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, ASÍ COMO, DE CUALQUIER OTRA MATERIA QUE REPRESENTA UN RIESGO A LA SALUD 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 FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR ALMENOS MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN POR PARTE DEL SEDIF.

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 AUTORIZADOS POR COFEPRIS PARA SU APLICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse por porción.

Tabla 4- Presentación de la declaración nutrimental complementaria

Nutrientes/Porcentaje del VNR (Mex o México)
Vitamina A _____ %
Vitamina B1 (Tiamina) _____ %
Vitamina B2 (Riboflavina) _____ %
Vitamina B6 (Piridoxina) _____ %
Vitamina B12 (Cobalamina) _____ %
Vitamina C (Acido ascórbico) _____ %
Niacina (Acido nicotínico) _____ %
Acido fólico (Folacina) _____ %
Hierro _____ %
...

- 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
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, DEBE FIGURAR LA LEYENDA "CONSERVESE 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, OLORES Y ASPECTO, DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ESTABLECIDAS	COLOR, OLORES Y ASPECTO, DIFERENTE A LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ESTABLECIDAS
ENVASE	ÍNTEGRO. NO DEBE PRESENTAR ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y 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
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, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	

PASTA PARA SOPA INTEGRAL
(PAQUETE DE 200 GRAMOS, EN VARIEDAD DE FIDEO Y 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 ACEITE 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
CONTENIDO NETO	200 G
HUMEDAD %	MÁXIMO 13
PROTEÍNAS (N X 6.25)(%)	MÍNIMO 13
CENIZAS	MÁXIMO 1.25%
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.8G/30 G (6%)*
SODIO	MENOR A 300 MG/100 G*

*ESTABLECIDO EN LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA.

2. 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.

3. 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

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	0.5 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MG / 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.

LOS LÍMITES PERMITIDOS SON LOS SIGUIENTES:

PARA EL CASO DE MATERIA EXTRAÑA SE ACEPTA UN PROMEDIO DE 1.5% O MÁS, AL PASAR EL PRODUCTO A TRAVÉS DE UNA MALLA DEL NÚMERO 20.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, 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

EMPLPEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO AUTORIZADOS POR COFEPRIS PARA SU APLICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN ALIMENTOS.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: LOS INSUMOS DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CAJACERRADA 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse por porción.

- 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**
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, DEBE FIGURAR LA LEYENDA ***“CONSERVESE 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 FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA

CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.
----------------------------------	---	---

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1- 2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
ALIMENTOS-PASTA-CARACTERÍSTICAS, DENOMINACIÓN, COMERCIAL Y CLASIFICACIÓN Y MÉTODOS 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
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

PASTA PARA SOPA
(PAQUETE DE 200 GRAMOS, EN VARIEDAD ESPAGUETI No.5)

DESCRIPCIÓN: SE DEFINE LA PASTA COMO EL PRODUCTO OBTENIDO POR EL AMASADO MECÁNICO DE SÉMOLA, SEMOLINA, HARINAS O CUALQUIER COMBINACIÓN DE ÉSTAS PROCEDENTES DE TRIGOS CON AGUA Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES PERMITIDOS, MOLDEADO, LAMINADO O EXTRUIDO Y SOMETIDO O NO A UN PROCESO TÉRMICO DE DESECACIÓN¹. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PASTAS SOLO SE PERMITE EL USO DE TRIGOS DEL GÉNERO *TRITICUM DURUM*, (TAMBIÉN DENOMINADOS, CRISTALINOS).

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
CONTENIDO NETO	200 G
HUMEDAD %	MÁXIMO 12.5 %
PROTEÍNAS (N X5.7)(%)	MÍNIMO 11%
CENIZAS	MÁXIMO 1.1%

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, AMARILLO.
APARIENCIA/ASPECTO	FIRME, SIN PRESENTAR AGRIETAMIENTO Y/O ESTRELLAMIENTO.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN PRESENTAR OLORESEXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN PRESENTAR SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
COLIFORMES TOTALES	MENOR DE 10 UFC/G
LEVADURAS	MÁXIMO 100 UFC /G
HONGOS	MÁXIMO 100 UFC/G
ESCHERICHIA COLI	AUSENTE

NMX-F-023-NORMEX-2002

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	0.5 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MG / 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.

LOS LÍMITES PERMITIDOS SON LOS SIGUIENTES:

PARA EL CASO DE MATERIA EXTRAÑA SE ACEPTA UN PROMEDIO DE 1.5% O MÁS, AL PASAR EL PRODUCTO A TRAVÉS DE UNA MALLA DEL NÚMERO 20.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, 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 AUTORIZADOS POR COFEPRIS PARA SU APLICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN ALIMENTOS.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: LOS INSUMOS DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CAJACERRADA 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse por porción.

- 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**
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, DEBE FIGURAR LA LEYENDA ***“CONSERVESE 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	ÍNTEGRO. NO DEBE PRESENTAR ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SINEVIDENCIA 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
ALIMENTOS-PASTA-CARACTERÍSTICAS, DENOMINACIÓN, CLASIFICACIÓN Y COMERCIAL Y MÉTODOS 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
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

PASTA PARA SOPA
(PAQUETE DE 200 GRAMOS, EN VARIEDAD CODO)

DESCRIPCIÓN: SE DEFINE LA PASTA COMO EL PRODUCTO OBTENIDO POR EL AMASADO MECÁNICO DE SÉMOLA, SEMOLINA, HARINAS O CUALQUIER COMBINACIÓN DE ÉSTAS PROCEDENTES DE TRIGOS CON AGUA Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES PERMITIDOS, MOLDEADO, LAMINADO O EXTRUIDO Y SOMETIDO O NO A UN PROCESO TÉRMICO DE DESECACIÓN¹. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PASTAS SOLO SE PERMITE EL USO DE TRIGOS DEL GÉNERO *TRITICUM DURUM*, (TAMBIÉN DENOMINADOS, CRISTALINOS).

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
CONTENIDO NETO	200 G
HUMEDAD %	MÁXIMO 12.5 %
PROTEÍNAS (N X5.7)(%)	MÍNIMO 11%
CENIZAS	MÁXIMO 1.1%

6. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, AMARILLO.
APARIENCIA/ASPECTO	FIRME, SIN PRESENTAR AGRIETAMIENTO Y/O ESTRELLAMIENTO.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN PRESENTAR OLORESEXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN PRESENTAR SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
COLIFORMES TOTALES	MENOR DE 10 UFC/G
LEVADURAS	MÁXIMO 100 UFC /G
HONGOS	MÁXIMO 100 UFC/G
ESCHERICHIA COLI	AUSENTE

NMX-F-023-NORMEX-2002

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	0.5 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MG / 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.

LOS LÍMITES PERMITIDOS SON LOS SIGUIENTES:

PARA EL CASO DE MATERIA EXTRAÑA SE ACEPTA UN PROMEDIO DE 1.5% O MÁS, AL PASAR EL PRODUCTO A TRAVÉS DE UNA MALLA DEL NÚMERO 20.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, 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 AUTORIZADOS POR COFEPRIS PARA SU APLICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN ALIMENTOS.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: LOS INSUMOS DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CAJACERRADA 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.

Tabla 3- Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse por porción.

- 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**
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, DEBE FIGURAR LA LEYENDA ***“CONSERVESE 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	ÍNTEGRO. NO DEBE PRESENTAR ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SINEVIDENCIA 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
ALIMENTOS-PASTA-CARACTERÍSTICAS, DENOMINACIÓN, CLASIFICACIÓN Y COMERCIAL Y MÉTODOS 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 ETIQUETA 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
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

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 FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
CONTENIDO NETO	140 G
MASA DRENADA	MÍNIMO 100 G
SODIO	MENOR A 300 MG/100 G DE PRODUCTO*
PROTEÍNA	MÍNIMO 20%

*DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA EIASDC VIGENTE.

2. 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.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITE MÁXIMO UFC/G
MESOFÍLCOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
MESOFÍLCOS AEROBIOS	NEGATIVO
TERMOFÍLCOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
TERMOFÍLCOS AEROBIOS	NEGATIVO

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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 FÍSICOQUÍMICAS, 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 AUTORIZADOS POR COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse 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. 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**
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, DEBE FIGURAR LA LEYENDA ***"CONSERVESE 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 FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS DE LA PESCA –PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO –ATÚN 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 PESCAFRESCOS, 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
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, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE.	
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 DEFIBRAS 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
CONTENIDO NETO	125 G
MASA DRENADA	MÍNIMO 85 G
SODIO	MENOR A 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 FÍSICOQUÍMICAS, 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 AUTORIZADOS POR COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse 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. LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, DEBE FIGURAR LA LEYENDA *"CONSERVESE 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**

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	ÍNTEGRO. LIMPIO Y SIN ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS 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 DELAS 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.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
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 FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
CONTENIDO NETO	125 G
MASA DRENADA	MÍNIMO 85 G
SODIO	MENOR A 300 MG/100 G DE PRODUCTO*

*DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA EIASDC VIGENTE.

2. 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.

3. 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.

4. 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 FÍSICOQUÍMICAS, 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 COFEPRIS PARA SU APLICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse 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. LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, DEBE FIGURAR LA LEYENDA “*CONSERVESE 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**

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, CONFUGAS O EVIDENCIA DE 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 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 DELAS 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.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	

SARDINA EN SALSA DE TOMATE
PRESENTACIÓN EN LATA DE 425 G.

DESCRIPCIÓN: ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO, ELABORADO CON PESCADOS COMESTIBLE SANOS, LIMPIOS Y FRESCOS; LIBRES DE CABEZA Y BRANQUIAS, EVISCERADOS, CARECIENDO O NO DE COLA Y ESCAMAS CUBIERTO CON SALSA DE TOMATE, PUEDE CONTENER CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES ESPECIES: *SARDINOPS SAGAX CAERULEA*, *SARDINA PILCHARDUS*; *OPISTHONEMA LIBERTATE*; *TRACHURUS SYMMETRICUS*; *ETRUMEUS TERES*.

1. CARACTERÍSTICAS
FISICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
CONTENIDO NETO	425 G
MASA DRENADA	MINIMO 300 G
PROTEÍNA	MÍNIMO 18%
SODIO	MENOR A 300 MG/100 G DE PRODUCTO*

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

2. CARACTERÍSTICAS
SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
COLOR	DEBE SER DEL COLOR CARACTERÍSTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SALSA DE TOMATE, SIN COLORES EXTRAÑOS POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.
OLOR	DEBE SER EL CARACTERÍSTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SALSA DE TOMATE, SIN OLORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.
SABOR	DEBE SER AGRADABLE, CARACTERÍSTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SU MEDIO DE COBERTURA, SIN SABORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN
TEXTURA	FIRME CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO ENLATADO EN SALSA DE TOMATE, NO DEBE SER CORREOSA O MASUDA.

**3. CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

CARACTERÍSTICAS	LÍMITE MÁXIMO
MESOFÍLCOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
MESOFÍLCOS AEROBIOS	NEGATIVO
TERMOFÍLCOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
TERMOFÍLCOS 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.

**4. CARACTERÍSTICAS
TOXICOLÓGICAS**

CONTAMINANTES	LÍMITES MÁXIMOS (MG/KG)
CADMIO	0.5
METILMERCURIO	0.5
PLOMO	1.0
ESTAÑO*	100
HISTAMINA	100

ADITIVOS

SÓLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

MATERIA EXTRAÑA: EL PRODUCTO DEBE DE ESTAR EXENTOS DE MATERIA EXTRAÑA.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN POR PARTE DEL SEDIF.

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 COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse 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. LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, DEBE FIGURAR LA LEYENDA *“CONSERVESE 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

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, CONFUGAS O FAUNA NOCIVA LATA ABOMBADA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, SIN EVIDENCIA DE PLAGAS, SIN MALOS OLORES NI RESTOS DE COMIDAS.	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 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 DELAS NORMAS
NORMA MEXICANA, PRODUCTOS DE LA PESCA. SARDINAS Y PESCADOS SIMILARES ENLATADOS. ESPECIFICACIONES.	NMX-F-179-SCFI-2001,
NORMA OFICIAL MEXICANA, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-242-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
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.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	

FRIJOL CLARO
(EN BOLSA DE POLIETILENO SELLADAS HERMETICAMENTE, ENPRESENTACIÓN DE 1 KILOGRAMO)

DESCRIPCIÓN: GRANO DE LA LEGUMINOSA PERTENECIENTE A LA FAMILIA FABACEAE DE LASUBFAMILIA 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 TREPADORASCON 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 FÍSICOQUÍMICAS

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

2. CARACTERÍSTICAS 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 OLORE 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

3. 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 FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES MÍNIMO DE 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 SUCONTAMINACIÓN. 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 COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE PROCESAN 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**
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, DEBE FIGURAR LA LEYENDA ***“CONSERVESE 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	ÍNTEGRO. NO DEBE PRESENTAR ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA.	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA.
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DELAS NORMAS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NOINDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO FABÁCEAS-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 NOALCOHÓLICAS 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.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
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 PRESENTACIÓN 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 BAJOCONTENIDO DE GRASA. CON GRADO DE CALIDAD PRIMERA DEL PRODUCTO.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
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 OLORES 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

3. 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 DE 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 FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN POR PARTE DEL SEDIF.

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 AUTORIZADOS POR COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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 SUMANIPULACIÓN, 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**
- 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	ÍNTEGRO. NO DEBE PRESENTAR ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA.	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA.
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1- 2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

NORMAS DE REFERENCIA		NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS PARA ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA	ALIMENTICIOS NO HUMANOS (PHASEOLUS VULGARIS L.)- FRIJOL	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.		
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL (OCT, 2015). LENTEJA SÍMBOLO DE ABUNDANCIA. DISPONIBLE EN: HTTPS://WWW.GOB.MX/AGRICULTURA/ES/ARTICULOS/LENITEJA-SIMBOLO-DE-ABUNDANCIA .		
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE		
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, ENPRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN: EL GARBANZO SECO SE OBTIENE EN FORMA DE SEMILLAS DE LA PLANTA (*CICERARIETINUM*L.), PUEDE LLEGAR A SER DECOLOR 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, CONUNA PUNTA EN LA PARTE ANTERIOR. EL GARBANZO CONTIENE DEL 13 AL 33% DE PROTEÍNA, 40 A 55% DE CARBOHIDRATOS Y DE 4 A 10% DEACEITE SIENDO UNA VALIOSA FUENTE DE CARBOHIDRATOS COMPLEJOS Y FIBRA. CON GRADO DE CALIDAD PRIMERA DEL PRODUCTO.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES
CONTENIDO NETO	500 G
HUMEDAD %	8.5 A 13.0 (+/- 0.5)

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD CATEGORÍA I (PRIMERA)	
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	LÍMITES (%)
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

NMX-FF-038-SCFI-2016

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
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 OLORES 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

3. 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 FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN POR PARTE DELSMDIF.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEBEN SER ADECUADAS AL TIPO DE INSUMO Y CONTAR CON CONTROLES QUE PREVENGAN SUCONTAMINACIÓN. 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 SUMANIPULACIÓN, 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**
- 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	ÍNTEGRO. NO DEBE PRESENTAR ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA

	EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA	
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DETRANSPORTE	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 INDUSTRIALIZADOS PARA ALIMENTICIOS NO CONSUMO HUMANOS FABÁCEAS-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.	
DE LA CRUZ-MEDINA, J, DEL ANGEL-CORONEL, O.(2014). OPERACIONES POSTCOSECHA EN GARBANZO. INSTITUTO TECNOLÓGICO DE VERECRUZ, DISPONIBLE EN: HTTP://WWW.IPCINFO.ORG/FILEADMIN/USER_UPLOAD/INPHO/COMPENDIUM/POST_HARVEST_COMPENDIUM_GARBANZO-2011-ES-SM.PDF	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
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
(CHICHARO, ZANAHORIA Y EJOTE LATA DE 220 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN: LA ENSALADA DE VERDURAS ESTA PREPARADA 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 (LATA) SANITARIOS CERRADOS HERMÉTICAMENTE, SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO PARA ASEGURAR SU INOCUIDAD Y CONSERVACIÓN.

1. ANÁLISIS DE CALIDAD NUTRIMENTAL

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
CONTENIDO NETO	220 G
MASA DRENADA	MÍNIMO 130 G
SÓLIDOS SOLUBLES (%)	MÁXIMO 12*
PH	MAYOR A 4.6
SODIO***	MENOR A 300MG/ PORCIÓN DE 100G

*NORMA MEXICANA NMX-F-028-1981.

**NORMA MEXICANA NMX-F-419-1982.

*** DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA EIASDC 2026.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	DESCRIPCIÓN
TEXTURA	PRODUCTO TIERNO Y FIRME (NI DEMASIADO DURO, NI DEMASIADO BLANDO).
COLOR	CARACTERÍSTICO DE CADA VERDURA Y CONSUFICIENTE INTENSIDAD.
SABOR	A VERDURA FRESCA Y COCIDA, LIBRE DESABORES EXTRAÑOS.
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LAS VERDURAS Y EXENTE OLORES EXTRAÑOS.

2. 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

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.

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS MG/KG
CADMIO	0.2
ARSÉNICO	1.0
PLOMO	1.0
ESTAÑO*	100

* INCLUIR DETERMINACIÓN EN CASO DE QUE EL PRODUCTO SEA ENVASADO EN HOJA DE LATA SIN BARNIZ.

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 FÍSICOQUÍMICAS, 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 COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse por porción.

- 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 ELUSO 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
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE CONSERVACIÓN. DEBE FIGURAR LA LEYENDA ***“CONSERVESE 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	ÍNTEGRO. NO DEBE PRESENTAR ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA.	ROTOS, RASGADOS, CON FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA.
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
ALIMENTOS PARA HUMANOS. CHICHAROS ENVASADOS. FOODS FOR HUMANS CANNED PEAS. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.	NMX-F-028-1981
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
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	

LECHE DESCREMADA 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. 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 1.2
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.

**CUANDO EL RESULTADO DE HUMEDAD SE EXPRESE CON BASE A SÓLIDOS NO GRASOS, EL VALOR PUEDE SER MÁXIMO 5%

2. 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 OLORESEXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
ASPECTO/APARIENCIA	POLVO FINO, HOMOGÉNEO, AGRADABLE, SIN GRUMOS AEXCEPCIÓN DE LOS QUE SE DESHACEN FÁCILMENTE.

3. 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 REALIZACIÓN DE UN SOLO ANÁLISIS, NO SIEMPRE PERMITE IDENTIFICAR ADULTERACIONES, POR LO QUE SE RECOMIENDA REALIZAR LAS DETERMINACIONES CONTENIDAS EN LA SIGUIENTE TABLA, CONSIDERANDO ADEMÁS, LOS RESULTADOS OBTENIDOS DE LAS DETERMINACIONES DEL APARTADO **CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**, 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.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MÁXIMOS
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

5. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS MG/KG
PLOMO	0.1
MERCURIO	0.05
ARSÉNICO	0.2
AFLATOXINA M ₁	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 FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 6 MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN POR PARTE DEL SMDIF..

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, 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 COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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.
- 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse por porción.

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**

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 ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D (TRETAPACK 1L) LECHE DESCREMADA 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 <u>LA ADULTERACIÓN DE LA LECHE</u> , CUMPLIENDO CON LO ESTIPULADO EN LAS ETC. LOS RESULTADOS DEBERÁN ESTAR A NOMBRE DEL LICITANTE Y CON FECHA DE ELABORACIÓN NO MAYORES A 60 DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS. DEBERÁN DE ESTAR REALIZADOS POR LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN AC (EMA)

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 FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DELAS 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.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

**LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SABOR
NATURAL ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D**
(ENVASE TRETAPACK DE 1 L)

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 LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA ADICIONADA.

1.- CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
CONTENIDO NETO	1 L
**DENSIDAD A 15° C (G/ML)	MÍNIMO 1.031
GRASA BUTÍRICA (G/L)	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(G/L)	MÍNIMO 30
*CASEÍNA (G/L)	MÍNIMO 24
SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE (G/L)	MÍNIMO 83
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 FÍSICOQUÍMICAS**, 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 G/L QUE LA LECHE DEBE CONTENER COMO MÍNIMO DE PROTEÍNA, AL MENOS EL 80 % DEBERÁ SER CASEÍNA.
CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS	CONSISTE EN IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES ÁCIDOS GRASOS PRESENTES EN LA LECHE, DE MANERA QUE SU INTERPRETACIÓN PERMITA IDENTIFICAR UN PERFIL ATÍPICO DE ÉSTOS, LO CUAL SUGIERE UNA POSIBLE ADULTERACIÓN. EL RESULTADO DEBERÁ SER CARACTERÍSTICO DE GRASA BUTÍRICA.

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 M ₁	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 FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES; CON UN MÍNIMO DE 5 MESES A PARTIR DE 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. 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 COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN ALIMENTOS.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: LOS INSUMOS DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CAJACERRADA 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 SUMANIPULACIÓN, 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**
- 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse por porción.

- 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.

REQUISITO
PARA LOS INSUMOS LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SABOR NATURAL ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D (TRETAPACK 1L) LECHE DESCREMADA 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 <u>LA ADULTERACIÓN DE LA LECHE</u> , CUMPLIENDO CON LO ESTIPULADO EN LAS ETC. LOS RESULTADOS DEBERÁN ESTAR A NOMBRE DEL LICITANTE Y CON FECHA DE ELABORACIÓN NO MAYORES A 60 DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS. DEBERÁN DE ESTAR REALIZADOS POR LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN AC (EMA)

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	ÍNTEGRO. NO DEBE PRESENTAR ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA **NOM-251-SSA1-2009**. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DELAS 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.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	

MIX DE CACAHUATE Y ARÁNDANOS DESHIDRATADOS

(PRESENTACIÓN DE 150 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: FRUTA DESHIDRATADAS, ARÁNDANO DESHIDRATADO Y CACAHUATE SIN ADICIÓN DE SAL NI ACEITE.

1. ANÁLISIS DE CALIDAD NUTRIMENTAL

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES MÁXIMOS
CONTENIDO NETO	150 G
CONTENIDO NETO DE FRUTA	100 G
CONTENIDO NETO DE OLEAGINOSA	50 G
VALOR ENERGÉTICO	REPORTADO EN KCAL
HUMEDAD	MÁXIMO 16 %
ÍNDICE DE PERÓXIDOS	CACAHUATE 5 MEQ/KG
HIDRATOS DE CARBONO**	MÁXIMO 20% DE LAS CALORÍAS TOTALES.
SODIO**	MENOR A 90 MG/ 30 G DE PRODUCTO

**CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA EIASDC VIGENTE, POR PORCIÓN DE 30 G. REPORTAR EN LA ETIQUETA LA CANTIDAD DE FRUTA DESHIDRATADA OLEAGINOSA AUN CUANDO SE ENCUENTREN EN EL MISMO ENVASE

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	DESCRIPCIÓN
APARIENCIA / ASPECTO	TROZOS EN CUBOS DE CONSISTENCIA FIRME Y ASPECTO FRESCO, ALGUNOS BRILLANTES Y OTROS OPACOS, CARACTERÍSTICOS DEL ARÁNDANO.
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO (CACAHUATE) SIN ÁREAS QUEMADAS, LIBRES DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR QUEMADURAS O PLAGAS, NI HUMEDAD EN LA FRUTA (ARÁNDANO) LIBRE DE DAÑOS CAUSADOS

	POR TRATAMIENTOS TÉRMICOS, MICROORGANISMOS O PLAGAS.
OLOR	CARACTERÍSTICO LIGERO A FRUTA, SIN OLORES A HUMEDAD, FERMENTADO NI RANCIDEZ U OTRO OLOR EXTRAÑO.
SABOR	CARACTERÍSTICOS DEL PRODUCTO, CON TOQUES DULCES DEL ARÁNDANO Y CACAHUATE. EXENTO DE SABORES A FERMENTADO O SABORES EXTRAÑOS.

***MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.

2. ANÁLISIS DE INOCUIDAD

ESPECIFICACIONES	LÍMITES MÁXIMOS
BACTERIAS MESOFÍLICAS AERÓBICAS	10,000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	< 30 UFC/G
HONGOS	300 UFC/G
COLIFORMES FECAL (E.COLI)	AUSENTE
SALMONELLA	AUSENTE EN 25 G
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	AUSENTE

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS MG/KG
PLOMO	0.1
CADMIO	0.1
ARSÉNICO	0.2
MERCURIO	0.01
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 FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES; CON UN MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DE 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. 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 COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN 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.

CARACTERÍSTICAS 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, FÍSICOQUÍMICAS O MICROBIOLÓGICAS, MANTENIENDO LA INTEGRIDAD. EL EMPAQUE DEBERÁ CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS.

EMPAQUE: MATERIAL BOPP (POLIPROPILENO BIORIENTADO) METALIZADO CALIBRE 15/20, SELLADO TÉRMICAMENTE, DE TAL MANERA QUE NO ALTERA LA CALIDAD DEL PRODUCTO NI ALGUNA DE LAS ESPECIFICACIONES INDICADAS.

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
- 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**.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

EJEMPLO: TABLA 3.

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse 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 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 FRUTADESHIDRATADA, 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 FAUNA NOCIVA.	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA.
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1- 2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y 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, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE.	
NORMA DEL CODEX PARA EL MANI CODEX STAN 200-1995. ENMENDADA EN 2019.	

BARRA MULTIGRANO

(PRESENTACIÓN 30 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN: PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE BARRA DE CEREAL LAMINADA, ELABORADO A BASE DE CEREALES INTEGRALES COMO LO SON LA AVENA Y EL AMARANTO PRINCIPALMENTE, LAS CUALES SON FUENTES DE PROTEÍNA NATURAL Y FIBRA DIETÉTICA, CON SABOR NATURAL A NUEZ, LOS CUALES SON MOLIDOS Y MEZCLADOS FORMANDO UNA PASTA LA CUAL ES LAMINADA EN FORMA DE BARRA. DEBERÁ TENER UNA TEXTURA SUAVE PERO FIRME Y NO DEBERÁ TENER ADICIÓN DE AZÚCAR EN SU PREPARACIÓN, NI ESPOLVOREADA EN LA SUPERFICIE. 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):	MENOR A 275 KCAL/100 G SI SE AGREGAN NUTRIMENTOS CRITICOS
HUMEDAD:	MÁX. 8.0 %
PROTEÍNA	MÍN. 9.0 %
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:	MÍNIMO 1.8 G EN 30G*
CENIZAS:	MÁX. 2.0 %
SODIO:	MENOR A 90 MG EN 30 G DE PRODUCTO. (MENOR A 300 MG EN100G DE PRODUCTO).*

* ESTABLECIDO EN LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA

**ESTABLECIDO EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
ASPECTO / APARIENCIA	TAMAÑO UNIFORME, EN FORMA DE BARRA RECTANGULAR CON CORTES BIEN DELINEADOS, DE TAÑO UNIFORME, DE TEXTURA RUGOSA, FIRME SIN DUREZA EXCESIVA.
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL TIPO DE BARRA, CAFÉ CLARO, SIN PRESENTAR ÁREAS NEGRAS POR QUEMADURAS.

SABOR	CARACTERÍSTICO DE LOS CEREALES EMPLEADOS, LIGERAMENTE DULCE A NUEZ, SIN EXHIBIR SABORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS, COMO RANCIO O VIEJO.
OLOR	AGRADABLE, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO A CEREALES Y NUEZ.
CONSISTENCIA	FIRME, SEMICRUJIENTE.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES MÁXIMOS (UFC/G)
CUENTA TOTAL DE COLIFORMES TOTALES	<30
CUENTA DE HONGOS	300
CUENTA TOTAL DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBICAS	10,000

4. 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 FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DE 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. 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 COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN ALIMENTOS.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: LOS INSUMOS DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CAJACERRADA EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN. SE DEBEN PROTEGER DE PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS.

CARACTERÍSTICAS 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: MATERIAL BOPP (POLIPROPILENO BIORIENTADO) METALIZADO CALIBRE 15/20, SELLADO TÉRMICAMENTE, DE TAL MANERA QUE NO ALTERA LA CALIDAD DEL PRODUCTO NI ALGUNA DE LAS ESPECIFICACIONES INDICADAS. MEDIDA DE 10 CM DE ANCHO POR 12 CM DE ALTO.

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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse 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).
- 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**
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE CONSERVACIÓN. DEBE FIGURAR LA LEYENDA ***“CONSERVESE 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	ÍNTEGRO. NO DEBE PRESENTAR ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA.	ROTOS, RASGADOS, CON FUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA.
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DELAS 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. SECRETARÍA 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.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	

NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 "ALIMENTOS – GALLETAS"

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 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.
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, (MENOR A 300MG/ PORCIÓN DE 100G)

* DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA EIASDC 2026. PORCIÓN DE 30 G.

** ESTABLECIDO EN LA NOM -051-SCFI/SSA1-2010

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL CEREAL EMPLEADO, AMARILLO, SIN PRESENTAR ÁREAS NEGRAS POR QUEMADURAS.
APARIENCIA/ ASPECTO	ASPECTO FRESCO, APARENCIA DE HOJUELA DE TAMAÑO UNIFORME.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL CEREAL EMPLEADO, LIGERAMENTE DULCE, SIN EXHIBIR SABORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS.
OLOR	LIGERAMENTE DULCE, SIN OLOR A RANCIDEZ U OTRO OLOR EXTRAÑO.
CONSISTENCIA	FIRME, SEMICRUJIENTE.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES MÁXIMOS (UFC/G)
CUENTA TOTAL DE COLIFORMES TOTALES	<10
CUENTA DE HONGOS	<10
CUENTA TOTAL DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIOLOGICAS	<10

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS MG/KG
PLOMO	0.5
CADMIO	0.1
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 MG/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 FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DE 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. 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 COFEPRIS PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN ALIMENTOS.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: LOS INSUMOS DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CAJACERRADA EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN. SE DEBEN PROTEGER DE PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS.

CARACTERÍSTICAS 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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.

** Para vitaminas y minerales en caso de porcentaje de VNR debe hacerse 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).
- 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**
- EL ENVASE DEBERÁ INDICAR EL MODO DE CONSERVACIÓN. DEBE FIGURAR LA LEYENDA ***“CONSERVESE 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 FAUNA NOCIVA	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS O EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE	VIGENTE	VENCIDA
CONDICIONES DE TRANSPORTE	VEHÍCULO LIMPIO, AUSENTE DE MALOS OLORES, SIN RESTOS DE ALIMENTOS Y SIN EVIDENCIA DE PLAGA.	VEHÍCULO SUCIO, CON DERRAME DE PRODUCTOS, PRESENCIA DE MALOS OLORES O PRESENCIA DE PLAGA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DELAS 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.	
ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE	

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.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
CONTENIDO NETO	ENVASE DE 5 LITROS		
TURBIEDAD (LÍMITE MÁXIMO PERMISIBLE)	3.0 UNIDADES	NEFELOMÉTRICAS	DE
	TURBIEDAD (UNT)*		

3. 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

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE MÁXIMO*		
COLIFORMES TOTALES	< 1.1 NMP/100 ML	0 (CERO) UFC/100ML	AUSENCIA ORGANISMOS/ 100 ML

5. 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)
COLOR 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 FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS SEIS MESES APARTIR 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 CAPACIDAD 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**

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	ÍNTEGRO. LIMPIO Y SIN ROTURAS, RASGADURAS, FUGAS O EVIDENCIAS DE FAUNA NOCIVA.	ROTOS, RASGADOS, CONFUGAS 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, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO.VIGENTE

ANEXO 2

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LAS BASES
LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL

No. _____

ZACATECAS, ZACATECAS, A __ DE __ DE ____

L.E. VÍCTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO
DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL
PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
PRESENTE

SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SEDIF

ME REFIERO A LA LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL _____, A LA QUE CONVOCÓ 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 AJUSTARÁ 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 ALIMENTICIOS QUE SE PRESENTA EN EL **ANEXO 1.**
2. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA 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.**

ASÍ 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 ESPECIFICARÁN, SIN OMITIR DATO ALGUNO, LOS ASPECTOS TÉCNICOS, FECHAS DE ENTREGA, ECONÓMICOS (RELATIVOS A PRECIOS UNITARIOS, DESGLOSE DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, IMPORTES TOTALES) TANTO DE NUESTRAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

POR ÚLTIMO 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

No. _____

ZACATECAS, ZACATECAS, A ____ DE _____ DEL 2025

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”

ATENTAMENTE

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

CARGO EN LA EMPRESA FIRMA

(*) INDICAR EN SU CASO, EMBALAJE (EJEMPLO: CAJA CON 100 PIEZAS)

ANEXO 4

FORMATO ÚNICO DE IDENTIFICACION
LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL

No. _____

(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:

RÉGISTRO 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 MEMBRETADO DE 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

No. _____

ZACATECAS, ZACATECAS, A ____ DE _____ DE ____

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.
2. 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.
3. REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTE:
DEBERÁ ANOTAR EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTE, OTORGADO POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT).
4. 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.
5. DOMICILIO DE LA EMPRESA:
ANOTAR EL DOMICILIO FISCAL REGISTRADO ANTE LA S.F.P. (SIN ABREVIATURAS).
6. PARTIDA UNICA:
DEBERÁ ESCRIBIR EL NÚMERO DE LA PARTIDA UNICA QUE SE ESTÉ COTIZANDO.
7. 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.
8. MARCA COTIZADA:
DEBERÁ ESCRIBIR ESPECÍFICAMENTE EL NOMBRE DE LA MARCA COTIZADA, ESTO ES, EL NOMBRE REGISTRADO DEL PRODUCTO (SIN INCLUIR EL NOMBRE DEL FABRICANTE).
9. 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).
10. CANTIDAD OFERTADA EN UNIDADES DE PRESENTACIÓN:
EN ESTE ESPACIO, REGISTRAR 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.
11. PRECIO OFERTADO:
EN PESOS MONEDA NACIONAL.
12. PRECIO UNITARIO:
EN ESTE CAMPO REGISTRAR EL PRECIO NETO UNITARIO DEL PRODUCTO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, NI EL DESCUENTO ADICIONAL QUE OTORGUEN VOLUNTARIAMENTE A LA SECRETARÍA. 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).

13. PORCENTAJE (%) DE DESCUENTO OTORGADO:
ANOTARA EL DESCUENTO QUE OFREZCAN VOLUNTARIAMENTE A LA SECRETARIA, TANTO EN PORCENTAJE, COMO EN CANTIDAD
14. 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.
15. SUBTOTAL:
ANOTARA EL RESULTADO DE LA OPERACIÓN DE RESTAR AL PRECIO UNITARIO EL DESCUENTO OTORGADO Y DE SUMARLE EL 16% DE I.V.A.
16. TOTAL:
ANOTARA EL RESULTADO DE MULTIPLICAR EL SUBTOTAL (PRECIO UNITARIO REAL) POR LA CANTIDAD OFERTADA EN UNIDADES DE PRESENTACIÓN.
17. USO EXCLUSIVO DEL SEDIF:
EL PROVEEDOR SE ABSTENDRÁ DE HACER CUALQUIER ANOTACIÓN EN ESTE ESPACIO.
18. 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 6

MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA

1. NÚMERO DE PROVEEDOR OTORGADO POR LA SFP:	2. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR:	3. REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTE:
4. FECHA DE COTIZACIÓN:	5. DOMICILIO DE LA EMPRESA:	6. PARTIDA:
7. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS:		
8. MARCA COTIZADA:	9. FABRICANTE DEL PRODUCTO: PAÍS DE ORIGEN:	
10. CANTIDAD OFERTADA EN UNIDADES DE PRESENTACIÓN: CANTIDAD OFERTADA _____ UNIDAD DE PRESENTACIÓN _____		
11. PRECIO OFERTADO:	12. PRECIO UNITARIO:	13. PORCENTAJE (%) DE DESCUENTO OTORGADO:
14. IMPUESTO AL VALOR AGREGADO:	15. SUBTOTAL:	16. TOTAL:
17. USO EXCLUSIVO DEL SEDIF:		18. REPRESENTANTE DE LA EMPRESA: NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL CARGO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 7

ACLARACIONES A LAS BASES
LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL
NO. _____

ZACATECAS, ZACATECAS, A ____ DE _____ DE 20__.

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

ATENTAMENTE

NOMBRE DEL REPRESENTANTE

CARGO EN LA EMPRESA FIRMA

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
LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL
No. _____

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**” REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR SU TITULAR EL C. **L.E. VÍCTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO** DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA Y POR LA OTRA LA EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX S.A. DE C.V.** A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL PRESTADOR**” O “**EL PROVEEDOR**”, REPRESENTADA POR EL C. **XXXXXXX XXXX XXXXXXXX** EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

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 XXXXXX DEL AÑO, LA SUBDIRECCION DE ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SOLICITÓ LA ADQUISICION O PRESTACION DE SERVICIOS, CONTANDO PARA ELLO CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL DEBIDAMENTE AUTORIZADA MEDIANTE OFICIOS DE EJECUCIÓN COEPLA-OE/501-0001/25, COEPLA-OE/501-0002/25, COEPLA-OE/501-0003/25 Y COEPLA-OE/501-0004/25.

H. QUE DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS ***** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, 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 _____ CON CARÁCTER _____ 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 “EL PRESTADOR” O “EL PROVEEDOR”

A. QUE LA EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX **S.A. DE C.V.** CON **R.F.C. XXXXXXXXXXXXXXX** 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 XXXXX DEL XXXX, ANTE LA FE DE EL LICENCIADO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX NOTARÍA PÚBLICA NÚMERO XXX, CON EJERCICIO Y RESIDENCIA EN LA CIUDAD DE XXXXXXXXXXXXXXX,XXXXXXXXXXXXXXXXXX.

B. QUE EL C. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX 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 PÚBLICA NÚMERO XXXX, DE FECHA XX DE XXXXX DEL XXXX, ANTE LA FE DE LA LICENCIADO XXXXXXXXXXXX NOTARIO PÚBLICO NÚMERO XXX, CON EJERCICIO Y RESIDENCIA EN LA CIUDAD DE XXXXXXXX, XXXXX. 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 XXXX DE XXXX.

D. QUE LA EMPRESA XXXXXXXXXXXX **S. A DE C.V.**, DE ACUERDO CON SUS ESTATUTOS, SU OBJETO SOCIAL XX, 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 ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES, POR LO QUE SU RELACIÓN JURÍDICA SERÁ DE CARÁCTER CIVIL, REGULADA POR LAS DISPOSICIONES VIGENTES Y APLICABLES A LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS 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 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, COLONIA XXXXXXXXXXXX, EN LA CIUDAD DE XXXXXXXXXXXX, CÓDIGO POSTAL XXXXXXXXXXXX, PARA QUE AHÍ RECIBA Y OIGA TODO TIPO DE NOTIFICACIONES, AÚN LAS DE CARÁCTER PERSONAL, QUEDANDO AHÍ LEGALMENTE NOTIFICADO, ASIMISMO Y EN CASO DE CAMBIO DE DOMICILIO LEGAL “EL PROVEEDOR” SE OBLIGA A NOTIFICARLE POR ESCRITO A “EL SEDIF” EN UN PLAZO DE 15 DÍAS HÁBILES ANTERIORES A LA REALIZACIÓN DEL CAMBIO.

G. QUE EL C. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX CONOCE EL CONTENIDO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS Y SU REGLAMENTO.

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:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- DEL OBJETO DEL CONTRATO. EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE ESTE CONTRATO LA EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXX **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, EL CUAL SERA FIJO, ASIMISMO, “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 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CUMPLAN CON LAS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, LOS CUALES SE ENCUENTRAN ESTABLECIDOS EN EL CUERPO DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL. “EL PRESTADOR” O “EL PROVEEDOR” SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DEL PROYECTO QUE SE LE ENCOMIENDA POR MEDIO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, POR LO QUE DEBERÁ RESPONDER POR CUALQUIER ERROR U OMISIÓN QUE APAREZCA EN EL MISMO. SI “LA PRESTADOR” O “EL 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, NO TENDRÁ DERECHO A RECLAMAR PAGO ALGUNO POR ELLO, DE IGUAL MANERA DEBERÁ DE POSEER EL EQUIPO Y MEDIOS DE TRANSPORTE NECESARIOS PARA CUBRIR Y ABSORBER LOS GASTOS DE OPERACIÓN DE ESTOS, SIN MENOSCABO DE LOS RESULTADOS REQUERIDOS EN EL CUERPO DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL.

TERCERA.- EL OBJETIVO PRIMORDIAL ES LA ADQUISICIÓN Y CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN EN FORMA MENSUAL DE INSUMOS ALIMENTARIOS CON ENTREGAS EN PUNTOS, UBICADOS EN LOS 58 MUNICIPIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS.

CUARTA.- DEL LUGAR Y FECHA DE LA ENTREGA. “EL PROVEEDOR” O “EL 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 ÁREA QUE SOLICITA.

QUINTA.- DEL IMPORTE DEL CONTRATO. EL PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ES POR LA CANTIDAD DE \$X'XXX,XXX.XX0XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX 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
XX
XXXXXXX
XX
XXXX.

SÉPTIMA.- LAS LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS. QUE, CONFORME A OTRAS DISPOSICIONES, SEA NECESARIO CONTAR PARA LA ADQUISICIÓN O ARRENDAMIENTO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS CORRESPONDIENTES, PREVIO CONOCIMIENTO DEL ENTE PÚBLICO.

OCTAVA.- 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 DEL ÁREA O DEPARTAMENTO SOLICITANTE DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA MEDIANTE ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN QUE EMITA EL RESPONSABLE DE DICHA ÁREA. 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 DEL 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 ÁREA O DEPARTAMENTO SOLICITANTE 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 CON 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.

NOVENA- DEL ANTICIPO. NO SE OTORGARÁN ANTICIPOS.

DÉCIMA.- VIGENCIA DEL CONTRATO. LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 20__.

DÉCIMA PRIMERA.- DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN III Y 49 FRACCIÓN I Y IV DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

ASIMISMO, “EL PRESTADOR” O “EL PROVEEDOR” SE OBLIGA A PRESENTAR FIANZA POR UN IMPORTE DEL 30% DEL MONTO SIN INCLUIR EL I.V.A, A FAVOR DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

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 SERVICIOS.

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 ENCON 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 SERVICIOS 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 _____ QUE 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 CON UNA VIGENCIA HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, ATENDIENDO A TODAS Y CADA UNA DE LAS ESTIPULACIONES CONTENIDAS EN EL INSTRUMENTO LEGAL DE REFERENCIA, MANTENIENDO, EN EL CASO DE QUE SE PRORROGUE EL PLAZO ESTABLECIDO PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS A QUE SE REFIERE LA PÓLIZA DE FIANZA O EXISTA ESPERA, SU VIGENCIA QUEDARÁ AUTOMÁTICAMENTE PRÓRROGADA EN CONCORDANCIA CON LA PRÓRROGA O ESPERA OTORGADA. LA FIANZA GARANTIZA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS CONTRA VICIOS OCULTOS Y RESPONSABILIDAD CIVIL, 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.

DÉCIMA SEGUNDA.- 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 LAS BASES DE LA LICITACIÓN, QUEDARÁN CONDICIONADAS PROPORCIONALMENTE AL PAGO QUE EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES) DEBÁ(N) EFECTUAR POR CONCEPTO DE LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL.

DÉCIMA TERCERA.- CASOS EN LOS QUE SE PODRÁN OTORGAR PRÓRROGAS

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.

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, PRÓRROGA EN EL TIEMPO DE ENTREGA, RESERVÁNDOSE LA CONVOCANTE EL DERECHO DE OTORGAR O NO DICHA PRÓRROGA, Y EN SU CASO, APLICAR LA PENA CONVENCIONAL.

DÉCIMA CUARTA.- CANJE O DEVOLUCIÓN

LA CONVOCANTE POR CONDUCTO DEL ÁREA O DEPARTAMENTO SOLICITANTE, PODRÁ SOLICITAR AL “EL PROVEEDOR”, EL CANJE O DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES QUE PRESENTEN PROBLEMAS DE CALIDAD, VICIOS OCULTOS O CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES ORIGINALMENTE CONVENIDAS, SIN QUE LAS SUSTITUCIONES IMPLIQUEN SU MODIFICACIÓN, 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 PROVEEDOR” GANADOR DEBERÁ ADEMÁS DE VERIFICAR SI OTROS BIENES PREVIAMENTE YA ENTREGADOS, PRESENTAN EL DEFECTO DE CALIDAD INICIALMENTE DETECTADO, DE SER ASÍ, SOLICITARÁ AL ÁREA 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, AL ÁREA SOLICITANTE Y/O A TERCEROS

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

DÉCIMA QUINTA.- 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 SEXTA.- 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 CLÁUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA SÉPTIMA.- RELACIONES LABORALES. POR SER UN CONTRATO DE “ADQUISICIÓN”, ES NORMADO 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 EXENTO DE TODA RESPONSABILIDAD LABORAL QUE PUDIERA SURGIR POR EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL.

DÉCIMA OCTAVA .- “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 FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERÉS

DÉCIMA NOVENA.- 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 ENTREGA O EVENTO, PARA EFECTO DE VERIFICAR SI DICHA ENTREGA CUMPLE CON LOS OBJETIVOS Y METAS DISPUESTOS, SI EL “EL ‘PROVEEDOR” DEMOSTRO LA SUFICIENTE CAPACIDAD PARA CUNPLIR CON EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO Y EN GENERAL TODO LO REFERENTE A LA LOGÍSTICA.

VIGÉSIMA .- DE LA RESOLUCIÓN DE LAS 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 DE LEYES VIGENTES EN LA MATERIA; DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 136 DE LA LEY, PODRÁN SER RESUELTOS DE COMÚN ACUERDO POR LAS PARTES EN CONFLICTO CUANDO NO DAÑE O PERJUDIQUE AL PATRIMONIO DE LA HACIENDA PÚBLICA, 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.

VIGÉSIMA PRIMERA.- 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, “EL PRESTADOR” O “EL 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.

“EL PROVEEDOR”

C. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX 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

ANEXO 9

FORMATO DE ACTA DE ENTREGA- RECEPCIÓN
LICITACION PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL

No. _____

EN LA CIUDAD DE ZACATECAS, ZAC., SIENDO LAS _____ HRS, DEL DÍA _____ 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 RECIBE.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA.

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 _____

ANEXO 11

FORMATO CARTA PODER SIMPLE
LICITACION PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL
No. _____

ZACATECAS, ZACATECAS, A ____ DE _____ DE ____.

L.E. VÍCTOR 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 LEGAL DE LA EMPRESA _____, SEGÚN CONSTA EN EL TESTIMONIO NOTARIAL NO. _____ DE FECHA _____, OTORGADO ANTE EL NOTARIO PÚBLICO NO. _____, (NOMBRE DEL NOTARIO), (LOCALIDAD DE LA NOTARÍA), OTORGÓ 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

CALENDARIO DE ENTREGAS Y DISTRIBUCIÓN MENSUAL
SERVICIOS DE INTEGRACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE

CANASTA

1	Aceite vegetal 500 ml
2	Sopa de pasta integral 200g
3	Sopa de pasta variedad espagueti 200g
4	Avena precocida en hojuelas 400 g
5	Arroz grano largo pulido 1kg
6	Harina de maíz nixtamalizada 1kg
7	Frijol claro 1kg
8	Lenteja 500g
9	Garbanzo 500g
10	Atún en agua 140 g
11	Carne de pollo 125g
12	Carne de cerdo 125g
13	Sardina en salsa de tomate 425g
14	Ensalada de verduras (chicharo, zanahoria y ejote) 220g
15	Leche descremada líquida natural tetrapak de 1 L.
16	Mix de cacahuete y arándanos deshidratados 150g

PRODUCTO	CORRESPONDIENTE AL MES DE	PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)	OBSERVACIONES
CANASTA ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE	FEBRERO	DEL 05 AL 15 DE MAYO DEL 2026	EMPAQUE COMERCIAL
	MARZO	DEL 05 AL 15 DE MAYO DEL 2026	
	ABRIL	DEL 01 AL 12 DE JUNIO DEL 2026	IMAGEN INSTITUCIONAL
	MAYO	DEL 01 AL 12 DE JUNIO DEL 2026	
	JUNIO	DEL 17 AL 28 DE AGOSTO DEL 2026	
	SEPTIEMBRE	DEL 17 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2026	
	OCTUBRE	DEL 15 AL 23 DE OCTUBRE DEL 2026	
	NOVIEMBRE	DEL 09 AL 20 DE NOVIEMBRE DEL 2026	
	DICIEMBRE	(EXCEPTO LUNES 16)	
	ENERO	DEL 30 DE NOVIEMBRE AL 11 DE DICIEMBRE DEL 2026	

MUNICIPIO	2026									2027
	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE
	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A
APOZOL	220	220	324	324	324	324	324	324	324	324
APULCO	291	291	291	291	291	291	291	291	291	291
ATOLINGA	180	180	224	224	224	224	224	224	224	224
BENITO JUAREZ	340	340	437	437	437	437	437	437	437	437
CALERA	511	511	566	566	566	566	566	566	566	566
CAÑITAS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
CONCEPCION DEL ORO	530	530	581	581	581	581	581	581	581	581
CD. CUAUHEMOC	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
CHALCHIHUITES	291	291	324	324	324	324	324	324	324	324
FRESNILLO	1,896	1,896	2,029	2,029	2,029	2,029	2,029	2,029	2,029	2,029
GARCIA DE LA CADENA	84	84	84	84	84	84	84	84	84	84
GENARO CODINA	335	335	335	335	335	335	335	335	335	335
GRAL. ENRIQUE ESTRADA	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
GRAL. FCO. R. MURGUIA	464	464	534	534	534	534	534	534	534	534
GRAL. PANFILO NATERA	645	645	778	778	778	778	778	778	778	778
GRAL. JOAQUIN AMARO	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
GUADALUPE	1,717	1,717	1,717	1,717	1,717	1,717	1,717	1,717	1,717	1,717

MUNICIPIO	2026									2027
	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE
	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A
HUANUSCO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
JALPA	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
JEREZ	696	696	829	829	829	829	829	829	829	829
JIMENEZ DEL TEUL	561	561	561	561	561	561	561	561	561	561
JUAN ALDAMA	785	785	836	836	836	836	836	836	836	836
JUCHIPILA	130	130	229	229	229	229	229	229	229	229
LORETO	565	565	618	618	618	618	618	618	618	618
LUIS MOYA	100	100	195	195	195	195	195	195	195	195
MAZAPIL	232	232	232	232	232	232	232	232	232	232
MELCHOR OCAMPO	194	194	194	194	194	194	194	194	194	194
MEZQUITAL DEL ORO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
MIGUEL AUZA	597	597	597	597	597	597	597	597	597	597
MOMAX	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
MONTE ESCOBEDO	363	363	496	496	496	496	496	496	496	496
MORELOS	245	245	245	245	245	245	245	245	245	245
MOYAHUA	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
NOCHISTLAN	702	702	835	835	835	835	835	835	835	835
NORIA DE ANGELES	372	372	433	433	433	433	433	433	433	433
OJOCALIENTE	540	540	690	690	690	690	690	690	690	690
PANUCO	421	421	421	421	421	421	421	421	421	421
PINOS	1,230	1,230	1,276	1,276	1,276	1,276	1,276	1,276	1,276	1,276

MUNICIPIO	2026									2027
	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE
	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A
RIO GRANDE	1,070	1,070	1,120	1,120	1,120	1,120	1,120	1,120	1,120	1,120
SAIN ALTO	637	637	637	637	637	637	637	637	637	637
SALVADOR, EL	118	118	118	118	118	118	118	118	118	118
SANTA MARIA DE LA PAZ	142	142	142	142	142	142	142	142	142	142
SOMBRERETE	1,517	1,517	1,567	1,567	1,567	1,567	1,567	1,567	1,567	1,537
SUSTICACAN	82	82	82	82	82	82	82	82	82	74
TABASCO	167	167	167	167	167	167	167	167	167	0
TEPECHITLAN	326	326	393	393	393	393	393	393	393	0
TEPETONGO	265	265	265	265	265	265	265	265	265	0
TEUL DE GONZALEZ O.	275	275	373	373	373	373	373	373	373	0
TLALTENANGO	623	623	623	623	623	623	623	623	623	0
TRANCOSO	80	80	80	80	80	80	80	80	80	0
VALPARAISO	1,495	1,495	1,645	1,645	1,645	1,645	1,645	1,645	1,645	0
VETAGRANDE	139	139	195	195	195	195	195	195	195	0
VILLA DE COS	878	878	878	878	878	878	878	878	878	0
VILLA GARCIA	362	362	432	432	432	432	432	432	432	0
VILLA GONZALEZ ORTEGA	125	125	125	125	125	125	125	125	125	0
VILLA HIDALGO	380	380	513	513	513	513	513	513	513	0
VILLANUEVA	494	494	494	494	494	494	494	494	494	0
ZACATECAS	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	0
ALMACÉN CENTRAL	2,741	2,741	393	393	393	393	393	393	393	0



MUNICIPIO	2026									2027
	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE
	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A	CANAST A
TOTAL MENSUAL	28,779	28,779	28,779	28,779	28,779	28,779	28,779	28,779	28,779	21,041

PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA

PAQUETE ALIMENTARIO "A"		PAQUETE ALIMENTARIO "B"		PAQUETE ALIMENTARIO "C"	
1	Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha 1kg	1	Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha 1kg	1	Avena precocida en hojuelas 400g
2	Avena precocida en hojuelas 400g	2	Avena precocida en hojuelas 400g	2	Pasta para sopa integral 200g
3	Pasta para sopa integral 200g	3	Pasta para sopa 200g	3	Pasta para sopa variedad espagueti 200g
4	Pasta para sopa variedad espagueti 200g	4	Pasta para sopa variedad espagueti 200g	4	Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha de 1kg
5	Harina de maíz nixtamalizada 1kgg	5	Lenteja Nacional 500 g	5	Lenteja Nacional 500 g
6	Lenteja Nacional 500 g	6	Frijol claro 1kg	6	Frijol claro 1kg
7	Frijol claro 1kg	7	Carne de pollo lata 125 g	7	Carne de pollo lata 125g
8	Carne de pollo lata 125 g	8	Ensalada de verduras (chícharo, zanahoria y ejote) 220g	8	Ensalada de verduras mezcla campesina (chícharo, zanahoria y ejote) 220g
9	Atún en agua 140g			9	Leche descremada en polvo natural de 240g (3 piezas)
10	Ensalada de verduras (chícharo, zanahoria y ejote) 220g				
11	Mix de cacahuete y arándano deshidratado 150g				
12	Barra Multigrano 30g (2 piezas)				
13	Leche descremada líquida natural tetrapak de 1 L.				

PRODUCTO	CORRESPONDIENTE AL MES DE	PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)	OBSERVACIONES
PAQUETE ALIMENTARIO ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA	FEBRERO	DEL 05 AL 15 DE MAYO DEL 2026	EMPAQUE COMERCIAL
	MARZO	DEL 05 AL 15 DE MAYO DEL 2026	
	ABRIL	DEL 01 AL 12 DE JUNIO DEL 2026	IMAGEN INSTITUCIONAL
	MAYO	DEL 01 AL 12 DE JUNIO DEL 2026	
	JUNIO	DEL 29 DE JUNIO AL 10 DE JULIO DEL 2026	
	JULIO	DEL 17 AL 28 DE AGOSTO DEL 2026	
	AGOSTO	DEL 17 AL 28 DE AGOSTO DEL 2026	
	SEPTIEMBRE	DEL 17 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2026	
	OCTUBRE	DEL 15 AL 23 DE OCTUBRE DEL 2026	
	NOVIEMBRE	DEL 09 AL 20 DE NOVIEMBRE DEL 2026 (EXCEPTO LUNES 16)	
	DICIEMBRE	DEL 30 DE NOVIEMBRE AL 11 DE DICIEMBRE DEL 2026	
	ENERO	DEL 30 DE NOVIEMBRE AL 11 DE DICIEMBRE DEL 2026	

MUNICIPIO	2026											
	FEB			MAR			ABR			MAY		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
APOZOL	12	12	20	12	12	20	12	12	20	12	12	20
APULCO	15	15	45	15	15	45	15	15	45	15	15	45
ATOLINGA	13	13	26	13	13	26	13	13	26	13	13	26
BENITO JUAREZ	12	12	20	12	12	20	12	12	20	12	12	20
CALERA	30	30	25	30	30	25	30	30	25	30	30	25
CAÑITAS	25	25	30	25	25	30	25	25	30	25	25	30
CONCEPCION DEL ORO	34	34	30	34	34	30	34	34	30	34	34	30
CD. CUAUHEMOC	26	26	25	26	26	25	26	26	25	26	26	25
CHALCHIHUITES	23	23	30	23	23	30	23	23	30	23	23	30
FRESNILLO	80	80	62	80	80	62	80	80	62	80	80	62
GARCIA DE LA CADENA	12	12	20	12	12	20	12	12	20	12	12	20
GENARO CODINA	47	47	70	47	47	70	47	47	70	47	47	70
GRAL. ENRIQUE ESTRADA	15	15	20	15	15	20	15	15	20	15	15	20
GRAL. FCO. R. MURGUIA	42	42	50	42	42	50	42	42	50	42	42	50
GRAL. PANFILO NATERA	21	21	30	21	21	30	21	21	30	21	21	30
GRAL. JOAQUIN AMARO	18	18	9	18	18	9	18	18	9	18	18	9
GUADALUPE	62	62	60	62	62	60	62	62	60	62	62	60
HUANUSCO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

MUNICIPIO	2026											
	FEB			MAR			ABR			MAY		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
JALPA	31	31	20	31	31	20	31	31	20	31	31	20
JEREZ	75	75	35	75	75	35	75	75	35	75	75	35
JIMENEZ DEL TEUL	34	34	70	34	34	70	34	34	70	34	34	70
JUAN ALDAMA	24	24	30	24	24	30	24	24	30	24	24	30
JUCHIPILA	21	21	20	21	21	20	21	21	20	21	21	20
LORETO	38	38	30	38	38	30	38	38	30	38	38	30
LUIS MOYA	39	39	20	39	39	20	39	39	20	39	39	20
MAZAPIL	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
MELCHOR OCAMPO	15	15	35	15	15	35	15	15	35	15	15	35
MEZQUITAL DEL ORO	30	30	80	30	30	80	30	30	80	30	30	80
MIGUEL AUZA	57	57	30	57	57	30	57	57	30	57	57	30
MOMAX	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20
MONTE ESCOBEDO	58	58	20	58	58	20	58	58	20	58	58	20
MORELOS	17	17	20	17	17	20	17	17	20	17	17	20
MOYAHUA	11	11	20	11	11	20	11	11	20	11	11	20
NOCHISTLAN	43	43	20	43	43	20	43	43	20	43	43	20
NORIA DE ANGELES	27	27	30	27	27	30	27	27	30	27	27	30
OJOCALIENTE	68	68	30	68	68	30	68	68	30	68	68	30
PANUCO	18	18	20	18	18	20	18	18	20	18	18	20
PINOS	49	49	100	49	49	100	49	49	100	49	49	100

MUNICIPIO	2026											
	FEB			MAR			ABR			MAY		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
RIO GRANDE	51	51	30	51	51	30	51	51	30	51	51	30
SAIN ALTO	23	23	50	23	23	50	23	23	50	23	23	50
SALVADOR, EL	15	15	60	15	15	60	15	15	60	15	15	60
SANTA MARIA DE LA PAZ	21	21	25	21	21	25	21	21	25	21	21	25
SOMBRERETE	60	60	38	60	60	38	60	60	38	60	60	38
SUSTICACAN	10	10	20	10	10	20	10	10	20	10	10	20
TABASCO	19	19	20	19	19	20	19	19	20	19	19	20
TEPECHITLAN	31	31	35	31	31	35	31	31	35	31	31	35
TEPETONGO	18	18	20	18	18	20	18	18	20	18	18	20
TEUL DE GONZALEZ O.	15	15	30	15	15	30	15	15	30	15	15	30
TLALTENANGO	77	77	35	77	77	35	77	77	35	77	77	35
TRANCOSO	32	32	20	32	32	20	32	32	20	32	32	20
VALPARAISO	67	67	80	67	67	80	67	67	80	67	67	80
VETAGRANDE	25	25	20	25	25	20	25	25	20	25	25	20
VILLA DE COS	54	54	35	54	54	35	54	54	35	54	54	35
VILLA GARCIA	26	26	30	26	26	30	26	26	30	26	26	30
VILLA GONZALEZ ORTEGA	34	34	30	34	34	30	34	34	30	34	34	30
VILLA HIDALGO	42	42	30	42	42	30	42	42	30	42	42	30
VILLANUEVA	38	38	20	38	38	20	38	38	20	38	38	20
ZACATECAS	100	100	50	100	100	50	100	100	50	100	100	50



MUNICIPIO	2026											
	FEB			MAR			ABR			MAY		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
TOTAL MENSUAL	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000

MUNICIPIO	2026											
	JUN			JUL			AGO			SEP		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
APOZOL	12	12	20	12	12	20	12	12	20	12	12	20
APULCO	15	15	45	15	15	45	15	15	45	15	15	45
ATOLINGA	13	13	26	13	13	26	13	13	26	13	13	26
BENITO JUAREZ	12	12	20	12	12	20	12	12	20	12	12	20
CALERA	30	30	25	30	30	25	30	30	25	30	30	25
CAÑITAS	25	25	30	25	25	30	25	25	30	25	25	30
CONCEPCION DEL ORO	34	34	30	34	34	30	34	34	30	34	34	30
CD. CUAUHEMOC	26	26	25	26	26	25	26	26	25	26	26	25
CHALCHIHUITES	23	23	30	23	23	30	23	23	30	23	23	30
FRESNILLO	80	80	62	80	80	62	80	80	62	80	80	62
GARCIA DE LA CADENA	12	12	20	12	12	20	12	12	20	12	12	20
GENARO CODINA	47	47	70	47	47	70	47	47	70	47	47	70
GRAL. ENRIQUE ESTRADA	15	15	20	15	15	20	15	15	20	15	15	20
GRAL. FCO. R. MURGUIA	42	42	50	42	42	50	42	42	50	42	42	50
GRAL. PANFILO NATERA	21	21	30	21	21	30	21	21	30	21	21	30
GRAL. JOAQUIN AMARO	18	18	9	18	18	9	18	18	9	18	18	9
GUADALUPE	62	62	60	62	62	60	62	62	60	62	62	60
HUANUSCO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

MUNICIPIO	2026											
	JUN			JUL			AGO			SEP		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
JALPA	31	31	20	31	31	20	31	31	20	31	31	20
JEREZ	75	75	35	75	75	35	75	75	35	75	75	35
JIMENEZ DEL TEUL	34	34	70	34	34	70	34	34	70	34	34	70
JUAN ALDAMA	24	24	30	24	24	30	24	24	30	24	24	30
JUCHIPILA	21	21	20	21	21	20	21	21	20	21	21	20
LORETO	38	38	30	38	38	30	38	38	30	38	38	30
LUIS MOYA	39	39	20	39	39	20	39	39	20	39	39	20
MAZAPIL	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
MELCHOR OCAMPO	15	15	35	15	15	35	15	15	35	15	15	35
MEZQUITAL DEL ORO	30	30	80	30	30	80	30	30	80	30	30	80
MIGUEL AUZA	57	57	30	57	57	30	57	57	30	57	57	30
MOMAX	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20
MONTE ESCOBEDO	58	58	20	58	58	20	58	58	20	58	58	20
MORELOS	17	17	20	17	17	20	17	17	20	17	17	20
MOYAHUA	11	11	20	11	11	20	11	11	20	11	11	20
NOCHISTLAN	43	43	20	43	43	20	43	43	20	43	43	20
NORIA DE ANGELES	27	27	30	27	27	30	27	27	30	27	27	30
OJOCALIENTE	68	68	30	68	68	30	68	68	30	68	68	30
PANUCO	18	18	20	18	18	20	18	18	20	18	18	20
PINOS	49	49	100	49	49	100	49	49	100	49	49	100

MUNICIPIO	2026											
	JUN			JUL			AGO			SEP		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
RIO GRANDE	51	51	30	51	51	30	51	51	30	51	51	30
SAIN ALTO	23	23	50	23	23	50	23	23	50	23	23	50
SALVADOR, EL	15	15	60	15	15	60	15	15	60	15	15	60
SANTA MARIA DE LA PAZ	21	21	25	21	21	25	21	21	25	21	21	25
SOMBRERETE	60	60	38	60	60	38	60	60	38	60	60	38
SUSTICACAN	10	10	20	10	10	20	10	10	20	10	10	20
TABASCO	19	19	20	19	19	20	19	19	20	19	19	20
TEPECHITLAN	31	31	35	31	31	35	31	31	35	31	31	35
TEPETONGO	18	18	20	18	18	20	18	18	20	18	18	20
TEUL DE GONZALEZ O.	15	15	30	15	15	30	15	15	30	15	15	30
TLALTENANGO	77	77	35	77	77	35	77	77	35	77	77	35
TRANCOSO	32	32	20	32	32	20	32	32	20	32	32	20
VALPARAISO	67	67	80	67	67	80	67	67	80	67	67	80
VETAGRANDE	25	25	20	25	25	20	25	25	20	25	25	20
VILLA DE COS	54	54	35	54	54	35	54	54	35	54	54	35
VILLA GARCIA	26	26	30	26	26	30	26	26	30	26	26	30
VILLA GONZALEZ ORTEGA	34	34	30	34	34	30	34	34	30	34	34	30
VILLA HIDALGO	42	42	30	42	42	30	42	42	30	42	42	30
VILLANUEVA	38	38	20	38	38	20	38	38	20	38	38	20
ZACATECAS	100	100	50	100	100	50	100	100	50	100	100	50



MUNICIPIO	2026											
	JUN			JUL			AGO			SEP		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
TOTAL MENSUAL	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000

MUNICIPIO	2026									2027		
	OCT			NOV			DIC			ENE		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
APOZOL	12	12	20	12	12	20	12	12	20	12	12	20
APULCO	15	15	45	15	15	45	15	15	45	15	15	45
ATOLINGA	13	13	26	13	13	26	13	13	26	13	13	26
BENITO JUAREZ	12	12	20	12	12	20	12	12	20	12	12	20
CALERA	30	30	25	30	30	25	30	30	25	30	30	25
CAÑITAS	25	25	30	25	25	30	25	25	30	25	25	30
CONCEPCION DEL ORO	34	34	30	34	34	30	34	34	30	34	34	30
CD. CUAUHEMOC	26	26	25	26	26	25	26	26	25	26	26	25
CHALCHIHUITES	23	23	30	23	23	30	23	23	30	23	23	30
FRESNILLO	80	80	62	80	80	62	80	80	62	80	80	62
GARCIA DE LA CADENA	12	12	20	12	12	20	12	12	20	12	12	20
GENARO CODINA	47	47	70	47	47	70	47	47	70	47	47	70
GRAL. ENRIQUE ESTRADA	15	15	20	15	15	20	15	15	20	15	15	20
GRAL. FCO. R. MURGUIA	42	42	50	42	42	50	42	42	50	42	42	50
GRAL. PANFILO NATERA	21	21	30	21	21	30	21	21	30	21	21	30
GRAL. JOAQUIN AMARO	18	18	9	18	18	9	18	18	9	18	18	9
GUADALUPE	62	62	60	62	62	60	62	62	60	62	62	60
HUANUSCO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

MUNICIPIO	2026									2027		
	OCT			NOV			DIC			ENE		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
JALPA	31	31	20	31	31	20	31	31	20	31	31	20
JEREZ	75	75	35	75	75	35	75	75	35	75	75	35
JIMENEZ DEL TEUL	34	34	70	34	34	70	34	34	70	34	34	70
JUAN ALDAMA	24	24	30	24	24	30	24	24	30	24	24	30
JUCHIPILA	21	21	20	21	21	20	21	21	20	21	21	20
LORETO	38	38	30	38	38	30	38	38	30	38	38	30
LUIS MOYA	39	39	20	39	39	20	39	39	20	39	39	20
MAZAPIL	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
MELCHOR OCAMPO	15	15	35	15	15	35	15	15	35	15	15	35
MEZQUITAL DEL ORO	30	30	80	30	30	80	30	30	80	30	30	80
MIGUEL AUZA	57	57	30	57	57	30	57	57	30	57	57	30
MOMAX	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20
MONTE ESCOBEDO	58	58	20	58	58	20	58	58	20	58	58	20
MORELOS	17	17	20	17	17	20	17	17	20	17	17	20
MOYAHUA	11	11	20	11	11	20	11	11	20	11	11	20
NOCHISTLAN	43	43	20	43	43	20	43	43	20	43	43	20
NORIA DE ANGELES	27	27	30	27	27	30	27	27	30	27	27	30
OJOCALIENTE	68	68	30	68	68	30	68	68	30	68	68	30
PANUCO	18	18	20	18	18	20	18	18	20	18	18	20
PINOS	49	49	100	49	49	100	49	49	100	49	49	100

MUNICIPIO	2026									2027		
	OCT			NOV			DIC			ENE		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
RIO GRANDE	51	51	30	51	51	30	51	51	30	51	51	30
SAIN ALTO	23	23	50	23	23	50	23	23	50	23	23	50
SALVADOR, EL	15	15	60	15	15	60	15	15	60	15	15	60
SANTA MARIA DE LA PAZ	21	21	25	21	21	25	21	21	25	21	21	25
SOMBRERETE	60	60	38	60	60	38	60	60	38	60	60	38
SUSTICACAN	10	10	20	10	10	20	10	10	20	10	10	20
TABASCO	19	19	20	19	19	20	19	19	20	19	19	20
TEPECHITLAN	31	31	35	31	31	35	31	31	35	31	31	35
TEPETONGO	18	18	20	18	18	20	18	18	20	18	18	20
TEUL DE GONZALEZ O.	15	15	30	15	15	30	15	15	30	15	15	30
TLALTENANGO	77	77	35	77	77	35	77	77	35	77	77	35
TRANCOSO	32	32	20	32	32	20	32	32	20	32	32	20
VALPARAISO	67	67	80	67	67	80	67	67	80	67	67	80
VETAGRANDE	25	25	20	25	25	20	25	25	20	25	25	20
VILLA DE COS	54	54	35	54	54	35	54	54	35	54	54	35
VILLA GARCIA	26	26	30	26	26	30	26	26	30	26	26	30
VILLA GONZALEZ ORTEGA	34	34	30	34	34	30	34	34	30	34	34	30
VILLA HIDALGO	42	42	30	42	42	30	42	42	30	42	42	30
VILLANUEVA	38	38	20	38	38	20	38	38	20	38	38	20
ZACATECAS	100	100	50	100	100	50	100	100	50	100	100	50



MUNICIPIO	2026									2027		
	OCT			NOV			DIC			ENE		
	PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO			PAQUETE ALIMENTARIO		
	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"	"A"	"B"	"C"
TOTAL MENSUAL	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000

PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD

DESPENSA "A"

Espacios Alimentarios Comunitarios

1	Aceite vegetal 500 ml
2	Sopa de pasta integral 200g
3	Sopa de pasta variedad espagueti 200g
4	Avena precocida en hojuelas 400 g
5	Arroz grano largo pulido 1kg
6	Harina de maíz nixtamalizada 1kg
7	Frijol claro 1kg
8	Lenteja 500g
9	Garbanzo 500g
10	Atún en agua 140 g
11	Carne de pollo 125g
12	Carne de cerdo 125g
13	Sardina en salsa de tomate 425g
14	Ensalada de verduras (chícharo, zanahoria y ejote) 220g
15	Leche descremada líquida natural tetrapak de 1 L.
16	Mix de cacahuete y arándanos deshidratados 150g

DESPENSA "B"

Personas con Discapacidad, adultos mayores y/o carencia alimentaria

1	Aceite vegetal puro de soya 500ml
2	Avena precocida en hojuelas 400g
3	Pasta para sopa integral 200g
4	Pasta para sopa variedad espagueti 200g
5	Harina de maíz nixtamalizada 1kg
6	Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha de 1kg
7	Lenteja Nacional 500 g
8	Frijol claro 1kg
9	Garbanzo 500g
10	Carne de pollo lata 125g
11	Ensalada de verduras (chícharo, zanahoria y ejote) 220g
12	Leche descremada líquida natural tetrapak de 1 L.

PRODUCTO	CORRESPONDIENTE AL MES DE	PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)	OBSERVACIONES
DESPENSA "A" y "B" ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD	ENERO	DEL 05 AL 15 DE MAYO DEL 2026	EMPAQUE COMERCIAL
	FEBRERO	DEL 05 AL 15 DE MAYO DEL 2026	
	MARZO	DEL 05 AL 15 DE MAYO DEL 2026	IMAGEN INSTITUCIONAL
	ABRIL	DEL 01 AL 12 DE JUNIO DEL 2026	
	MAYO	DEL 01 AL 12 DE JUNIO DEL 2026	
	JUNIO	DEL 29 DE JUNIO AL 10 DE JULIO DEL 2026	
	JULIO	DEL 17 AL 28 DE AGOSTO DEL 2026	
	AGOSTO	DEL 17 AL 28 DE AGOSTO DEL 2026	
	SEPTIEMBRE	DEL 17 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2026	
	OCTUBRE	DEL 15 AL 23 DE OCTUBRE DEL 2026	
	NOVIEMBRE	DEL 09 AL 20 DE NOVIEMBRE DEL 2026	
	DICIEMBRE	(EXCEPTO LUNES 16)	
	ENERO	DEL 30 DE NOVIEMBRE AL 11 DE DICIEMBRE DEL 2026	

MUNICIPIO	2026											
	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	0	0	0	256	0	256	0	256	0	256	0	256
APULCO	0	0	0	303	0	303	0	303	0	303	0	303
ATOLINGA	0	0	0	205	0	205	0	205	0	205	0	205
BENITO JUAREZ	0	0	85	223	85	223	85	223	85	223	85	223
CALERA	0	0	39	1,040	39	1,040	39	1,040	39	1,040	39	1,040
CAÑITAS	0	0	110	453	110	453	110	453	110	453	110	453
CONCEPCION DEL ORO	0	0	0	642	0	642	0	642	0	642	0	642
CD. CUAUHTEMOC	0	0	25	461	25	461	25	461	25	461	25	461
CHALCHIHUITES	0	0	48	513	48	513	48	513	48	513	48	513
FRESNILLO	0	0	254	1,668	254	1,668	254	1,668	254	1,668	254	1,668
GARCIA DE LA CADENA	0	0	0	253	0	253	0	253	0	253	0	253
GENARO CODINA	0	0	41	569	41	569	41	569	41	569	41	569
GRAL. ENRIQUE ESTRADA	0	0	0	495	0	495	0	495	0	495	0	495
GRAL. FCO. R. MURGUIA	0	0	78	740	78	740	78	740	78	740	78	740
GRAL. PANFILO NATERA	0	0	0	433	0	433	0	433	0	433	0	433
GRAL. JOAQUIN AMARO	0	0	0	341	0	341	0	341	0	341	0	341
GUADALUPE	0	0	50	1,060	50	1,060	50	1,060	50	1,060	50	1,060
HUANUSCO	0	0	90	393	90	393	90	393	90	393	90	393
JALPA	0	0	20	651	20	651	20	651	20	651	20	651
JEREZ	0	0	99	1,287	99	1,287	99	1,287	99	1,287	99	1,287
JIMENEZ DEL TEUL	0	0	192	615	192	615	192	615	192	615	192	615
JUAN ALDAMA	0	0	25	443	25	443	25	443	25	443	25	443
JUCHIPILA	0	0	0	375	0	375	0	375	0	375	0	375

MUNICIPIO	2026											
	ENE		FEB		MAR		ABR		MAY		JUN	
	DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA	
	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"
LORETO	0	0	155	802	155	802	155	802	155	802	155	802
LUIS MOYA	0	0	100	675	100	675	100	675	100	675	100	675
MAZAPIL	0	0	63	1,603	63	1,603	63	1,603	63	1,603	63	1,603
MELCHOR OCAMPO	0	0	56	294	56	294	56	294	56	294	56	294
MEZQUITAL DEL ORO	0	0	0	515	0	515	0	515	0	515	0	515
MIGUEL AUZA	0	0	56	967	56	967	56	967	56	967	56	967
MOMAX	0	0	0	398	0	398	0	398	0	398	0	398
MONTE ESCOBEDO	0	0	32	1,001	32	1,001	32	1,001	32	1,001	32	1,001
MORELOS	0	0	35	643	35	643	35	643	35	643	35	643
MOYAHUA	0	0	69	225	69	225	69	225	69	225	69	225
NOCHISTLAN	0	0	135	874	135	874	135	874	135	874	135	874
NORIA DE ANGELES	0	0	47	637	47	637	47	637	47	637	47	637
OJOCALIENTE	0	0	119	1,156	119	1,156	119	1,156	119	1,156	119	1,156
PANUCO	0	0	44	864	44	864	44	864	44	864	44	864
PINOS	0	654	0	1,653	0	1,653	0	1,653	0	1,653	0	1,653
RIO GRANDE	0	869	30	869	30	869	30	869	30	869	30	869
SAIN ALTO	0	476	51	476	51	476	51	476	51	476	51	476
SALVADOR, EL	0	218	37	218	37	218	37	218	37	218	37	218
SANTA MARIA DE LA PAZ	0	542	10	542	10	542	10	542	10	542	10	542
SOMBRERETE	0	1,199	8	1,199	8	1,199	8	1,199	8	1,199	8	1,199
SUSTICACAN	0	187	0	187	0	187	0	187	0	187	0	187
TABASCO	0	410	98	410	98	410	98	410	98	410	98	410
TEPECHITLAN	0	436	59	436	59	436	59	436	59	436	59	436

MUNICIPIO	2026											
	ENE		FEB		MAR		ABR		MAY		JUN	
	DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA	
	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"
TEPETONGO	0	366	0	366	0	366	0	366	0	366	0	366
TEUL DE GONZALEZ O.	0	242	125	242	125	242	125	242	125	242	125	242
TLALTENANGO	0	1,325	57	1,325	57	1,325	57	1,325	57	1,325	57	1,325
TRANCOSO	0	594	40	594	40	594	40	594	40	594	40	594
VALPARAISO	0	1,209	157	1,209	157	1,209	157	1,209	157	1,209	157	1,209
VETAGRANDE	0	454	0	454	0	454	0	454	0	454	0	454
VILLA DE COS	0	983	93	983	93	983	93	983	93	983	93	983
VILLA GARCIA	0	492	48	492	48	492	48	492	48	492	48	492
VILLA GONZALEZ ORTEGA	0	651	45	651	45	651	45	651	45	651	45	651
VILLA HIDALGO	0	758	50	758	50	758	50	758	50	758	50	758
VILLANUEVA	0	695	346	695	346	695	346	695	346	695	346	695
ZACATECAS	0	1,668	0	2,168	0	2,168	0	2,168	0	2,168	0	2,168
TOTAL MENSUAL	0	14,428	3,321	40,000	3,321	40,000	3,321	40,000	3,321	40,000	3,321	40,000

MUNICIPIO	2026									
	JUL		AGO		SEP		OCT		NOV	
	DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA	
	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"
APOZOL	0	256	0	256	0	256	0	256	0	256
APULCO	0	303	0	303	0	303	0	303	0	303
ATOLINGA	0	205	0	205	0	205	0	205	0	205
BENITO JUAREZ	85	223	85	223	85	223	85	223	85	223
CALERA	39	1,040	39	1,040	39	1,040	39	1,040	39	1,040
CAÑITAS	110	453	110	453	110	453	110	453	110	453
CONCEPCION DEL ORO	0	642	0	642	0	642	0	642	0	642
CD. CUAUHEMOC	25	461	25	461	25	461	25	461	25	461
CHALCHIHUITES	48	513	48	513	48	513	48	513	48	513
FRESNILLO	254	1,668	254	1,668	254	1,668	254	1,668	254	1,668
GARCIA DE LA CADENA	0	253	0	253	0	253	0	253	0	253
GENARO CODINA	41	569	41	569	41	569	41	569	41	569
GRAL. ENRIQUE ESTRADA	0	495	0	495	0	495	0	495	0	495
GRAL. FCO. R. MURGUIA	78	740	78	740	78	740	78	740	78	740
GRAL. PANFILO NATERA	0	433	0	433	0	433	0	433	0	433
GRAL. JOAQUIN AMARO	0	341	0	341	0	341	0	341	0	341
GUADALUPE	50	1,060	50	1,060	50	1,060	50	1,060	50	1,060
HUANUSCO	90	393	90	393	90	393	90	393	90	393
JALPA	20	651	20	651	20	651	20	651	20	651
JEREZ	99	1,287	99	1,287	99	1,287	99	1,287	99	1,287
JIMENEZ DEL TEUL	192	615	192	615	192	615	192	615	192	615
JUAN ALDAMA	25	443	25	443	25	443	25	443	25	443
JUCHIPILA	0	375	0	375	0	375	0	375	0	375

MUNICIPIO	2026									
	JUL		AGO		SEP		OCT		NOV	
	DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA	
	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"
LORETO	155	802	155	802	155	802	155	802	155	802
LUIS MOYA	100	675	100	675	100	675	100	675	100	675
MAZAPIL	63	1,603	63	1,603	63	1,603	63	1,603	63	1,603
MELCHOR OCAMPO	56	294	56	294	56	294	56	294	56	294
MEZQUITAL DEL ORO	0	515	0	515	0	515	0	515	0	515
MIGUEL AUZA	56	967	56	967	56	967	56	967	56	967
MOMAX	0	398	0	398	0	398	0	398	0	398
MONTE ESCOBEDO	32	1,001	32	1,001	32	1,001	32	1,001	32	1,001
MORELOS	35	643	35	643	35	643	35	643	35	643
MOYAHUA	69	225	69	225	69	225	69	225	69	225
NOCHISTLAN	135	874	135	874	135	874	135	874	135	874
NORIA DE ANGELES	47	637	47	637	47	637	47	637	47	637
OJOCALIENTE	119	1,156	119	1,156	119	1,156	119	1,156	119	1,156
PANUCO	44	864	44	864	44	864	44	864	44	864
PINOS	0	1,653	0	1,653	0	1,653	0	1,653	0	1,653
RIO GRANDE	30	869	30	869	30	869	30	869	30	869
SAIN ALTO	51	476	51	476	51	476	51	476	51	476
SALVADOR, EL	37	218	37	218	37	218	37	218	37	218
SANTA MARIA DE LA PAZ	10	542	10	542	10	542	10	542	10	542
SOMBRERETE	8	1,199	8	1,199	8	1,199	8	1,199	8	1,199
SUSTICACAN	0	187	0	187	0	187	0	187	0	187
TABASCO	98	410	98	410	98	410	98	410	98	410
TEPECHITLAN	59	436	59	436	59	436	59	436	59	436

MUNICIPIO	2026									
	JUL		AGO		SEP		OCT		NOV	
	DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA	
	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"	"A"	"B"
TEPETONGO	0	366	0	366	0	366	0	366	0	366
TEUL DE GONZALEZ O.	125	242	125	242	125	242	125	242	125	242
TLALTENANGO	57	1,325	57	1,325	57	1,325	57	1,325	57	1,325
TRANCOSO	40	594	40	594	40	594	40	594	40	594
VALPARAISO	157	1,209	157	1,209	157	1,209	157	1,209	157	1,209
VETAGRANDE	0	454	0	454	0	454	0	454	0	454
VILLA DE COS	93	983	93	983	93	983	93	983	93	983
VILLA GARCIA	48	492	48	492	48	492	48	492	48	492
VILLA GONZALEZ ORTEGA	45	651	45	651	45	651	45	651	45	651
VILLA HIDALGO	50	758	50	758	50	758	50	758	50	758
VILLANUEVA	346	695	346	695	346	695	346	695	346	695
ZACATECAS	0	2,168	0	2,168	0	2,168	0	2,168	0	2,168
TOTAL MENSUAL	3,321	40,000	3,321	40,000	3,321	40,000	3,321	40,000	3,321	40,000

MUNICIPIO	2026		2027	
	DIC		ENE	
	DESPENSA		DESPENSA	
	"A"	"B"	"A"	"B"
APOZOL	0	256	0	256
APULCO	0	303	0	303
ATOLINGA	0	205	0	205
BENITO JUAREZ	85	223	85	223
CALERA	39	1,040	39	1,040
CAÑITAS	110	453	110	453
CONCEPCION DEL ORO	0	642	0	642
CD. CUAUHEMOC	25	461	25	461
CHALCHIHUITES	48	513	48	513
FRESNILLO	254	1,668	254	1,668
GARCIA DE LA CADENA	0	253	0	253
GENARO CODINA	41	569	41	569
GRAL. ENRIQUE ESTRADA	0	495	0	495
GRAL. FCO. R. MURGUIA	78	740	78	740
GRAL. PANFILO NATERA	0	433	0	433
GRAL. JOAQUIN AMARO	0	341	0	341
GUADALUPE	50	1,060	50	1,060
HUANUSCO	90	393	90	393
JALPA	20	651	20	651
JEREZ	99	1,287	99	1,287
JIMENEZ DEL TEUL	192	615	192	615
JUAN ALDAMA	25	443	25	443
JUCHIPILA	0	375	0	375

MUNICIPIO	2026		2027	
	DIC		ENE	
	DESPENSA		DESPENSA	
	"A"	"B"	"A"	"B"
LORETO	155	802	155	802
LUIS MOYA	100	675	100	675
MAZAPIL	63	1,603	63	1,603
MELCHOR OCAMPO	56	294	56	294
MEZQUITAL DEL ORO	0	515	0	515
MIGUEL AUZA	56	967	56	967
MOMAX	0	398	0	398
MONTE ESCOBEDO	32	1,001	32	1,001
MORELOS	35	643	35	643
MOYAHUA	69	225	69	225
NOCHISTLAN	135	874	135	874
NORIA DE ANGELES	47	637	47	637
OJOCALIENTE	119	1,156	119	1,156
PANUCO	44	864	44	864
PINOS	0	1,653	0	1,653
RIO GRANDE	30	869	30	869
SAIN ALTO	51	476	51	476
SALVADOR, EL	37	218	37	218
SANTA MARIA DE LA PAZ	10	542	10	542
SOMBRERETE	8	1,199	8	1,199
SUSTICACAN	0	187	0	187
TABASCO	98	410	98	410
TEPECHITLAN	59	436	59	436

MUNICIPIO	2026		2027	
	DIC		ENE	
	DESPENSA		DESPENSA	
	"A"	"B"	"A"	"B"
TEPETONGO	0	366	0	366
TEUL DE GONZALEZ O.	125	242	125	242
TLALTENANGO	57	1,325	57	1,325
TRANCOSO	40	594	40	594
VALPARAISO	157	1,209	157	1,209
VETAGRANDE	0	454	0	454
VILLA DE COS	93	983	93	983
VILLA GARCIA	48	492	48	492
VILLA GONZALEZ ORTEGA	45	651	45	651
VILLA HIDALGO	50	758	50	758
VILLANUEVA	346	695	346	695
ZACATECAS	0	2,168	0	2,168
TOTAL MENSUAL	3,321	40,000	3,321	40,000

ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE

DESPENSA APCE

1	Aceite vegetal puro de soya 500ml
2	Avena precocida en hojuelas 400g (2 piezas)
3	Sopa de pasta integral 200g (2 piezas)
4	Sopa de pasta (espagueti) nº 5 200g (2 piezas)
5	Harina de maíz nixtamalizado 1 K.
6	Frijol Claro 1 K. (2 piezas)
7	Arroz grano largo pulido 1 k.
8	Atún en agua 140g (2 piezas)
9	Ensalada de verduras (chícharo, zanahoria y ejote 220g (2 piezas)
10	Lenteja Nacional 500g
11	Leche descremada en polvo 240g (2 piezas)
12	Cereal de maíz hojuela natural sin azúcar 500g
13	Agua natural purificada envasada 5 L.

PRODUCTO	CORRESPONDIENTE AL MES DE	PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)	OBSERVACIONES
DESPENSA APCE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE	JUNIO	DEL 01 AL 12 DE JUNIO DEL 2026	IMAGEN INSTITUCIONAL
	NOVIEMBRE	DEL 09 AL 20 DE NOVIEMBRE DEL 2026 (EXCEPTO LUNES 16)	

MUNICIPIO	2026	
	JUNIO	NOVIEMBRE
ALMACÉN CENTRAL	279	250
TOTAL MENSUAL	279	250

La entrega de la Despensa APCE se realizará directamente al Almacén Central del SEDIF.

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
- DURANTE LA VEDA ELECTORAL ES INDISPENSABLE QUE LOS ENVASES TANTO PRIMARIOS COMO SECUNDARIOS DE LOS PRODUCTOS DE LOS APOYOS ALIMENTARIOS, SE IMPRIMAN EN COLOR NEGRO "UNA TINTA" O ESCALA DE GRISES.



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA



SEDIF
ZACATECAS



ANEXO 1-B

CÉDULA DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS DE LA PARTIDA ÚNICA OFERTADA
LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL

No. _____

PARTIDA ÚNICA	DESCRIPCIÓN	ENTREGA DE MUESTRAS	
		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 20__.