

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-72-2025, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS A FAMILIAS VULNERABLES DEL PROGRAMA “CORAZÓN CONTENTO” ESPECIALMENTE EN ZONAS DE ALTA MARGINACIÓN, EL PROGRAMA TAMBIÉN PROMUEVE LA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA Y EL CUIDADO DEL ENTORNO EN EL ESTADO DE ZACATECAS (SEGUNDA ETAPA), SOLICITADOS POR LA SUBDIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL 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 ESPECÍFICA DE LOS EVENTOS DE ESTA LICITACIÓN	7
VI	LUGAR DE CONSULTA DE BASES	7
1.1	COSTOS DE LAS BASES Y FORMA DE PAGO	7
1.2	DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD	7
1.3	NORMAS DE CALIDAD	7
1.4	CARTA GARANTÍA DE LOS SERVICIOS	7
1.5	PÓLIZA DE GARANTÍA	8
1.6	LUGAR Y FECHA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	8
1.7	CANJE O DEVOLUCIÓN	8
2	MUESTRAS	8
3	PROPUESTAS	10
3.1	INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LAS PROPUESTAS	10
3.2	PROPUESTA TÉCNICA	12
3.3	PROPUESTA ECONÓMICA	16
4	VISITA A INSTALACIONES	16
5	DESARROLLO DE LOS EVENTOS DE ESTA LICITACIÓN	16
5.1	JUNTA DE ACLARACIONES A LAS BASES	16
5.2	ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTA TÉCNICAS Y ECONÓMICAS	17
5.3	ACTO DE FALLO DE LA LICITACIÓN.	17
5.4	DE LA NOTIFICACIÓN DE LAS ACTAS DE LOS EVENTOS	18
6	CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS	18
6.1	EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS	18
7	PLAZO, LUGARES Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL BIEN	19
7.1	PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA	19
7.2	CONDICIONES DE ENTREGA	19
8	ASPECTOS ECONÓMICOS	19
8.1	CONDICIONES DE PRECIO	19
8.2	CONDICIONES DE PAGO	20



NUMERAL	CONTENIDO	PÁGINA
8.3	IMPUESTOS Y DERECHOS	20
8.4	PATENTES Y MARCAS	20
8.5	MONEDA QUE DEBERÁ UTILIZARSE	20
8.6	ANTICIPOS	21
9	ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO	21
9.1	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	21
9.2	ACREDITACIÓN DE LOS LICITANTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS	21
9.3	FIRMA DEL CONTRATO	21
9.4	DE LA AMPLIACIÓN DEL CONTRATO	22
9.5	CASOS EN DONDE SE PODRÁ OTORGAR PRORROGA	22
10	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	22
10.1	DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA	23
11	DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES	23
11.1	MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES EN LA LICITACIÓN	23
11.2	DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES EN UNA O MÁS PARTIDAS EN PARTICULAR	23
12	SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA LICITACIÓN	24
12.1	DIFERIMIENTO DE LOS ACTOS O DE LA LICITACIÓN	24
13	CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN	25
14	DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN Y/O LA PARTIDA	25
15	INCONFORMIDADES, CONTROVERSIAS Y SANCIONES	25
15.1	INCONFORMIDADES	25
15.2	CONTROVERSIAS	25
15.3	SANCIONES	26
16	PENA CONVENCIONAL	26
17	RESCISIÓN DE CONTRATO	26
18	TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO	27
19	NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES	27
20	SITUACIONES NO PREVISTAS EN LAS BASES	27
VII	ANEXOS	27

I. PRESENTACIÓN

EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, EN CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES QUE ESTABLECE EL ARTÍCULO 144 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE ZACATECAS, LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS Y DEMÁS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES EN LA MATERIA, A TRAVÉS DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES, UBICADO EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NO. 102, LA ENCANTADA, DE ESTA CIUDAD CAPITAL, CON TELÉFONOS NO. (492) 925-68-13 Y (492) 925-68-00 EXT. 1046 Y 1047; LLEVARÁ A CABO LA **LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL No. LP-SEDIF.ZAC-EA-72-2025, RELATIVA LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS, SOLICITADOS POR LA SUBDIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.**

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 NI HACER USO DE TELÉFONOS CELULARES.

LOS COLEGIOS, ASOCIACIONES PROFESIONALES U OTRAS ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES PODRÁN ASISTIR A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA PRESENTE LICITACIÓN, ASÍ COMO CUALQUIER PERSONA FÍSICA O MORAL QUE MANIFIESTE SU INTERÉS DE ESTAR PRESENTE EN LOS ACTOS; 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.
- **REGLAMETO.** - REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS, EN VIGOR.
- **POLÍTICAS:** MANUAL DE NORMAS Y POLÍTICAS DEL EJERCICIO DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS EN VIGOR
- **BASES DE LA LICITACIÓN:** EL DOCUMENTO NORMATIVO QUE CONTIENE LAS CONDICIONES, CONCEPTOS Y CRITERIOS QUE RIGEN A LA PRESENTE LICITACIÓN.
- **INTERNET:** RED MUNDIAL DE COMUNICACIÓN INFORMÁTICA.
- **MEDIOS REMOTOS DE COMUNICACIÓN ELECTRÓNICA:** LOS DISPOSITIVOS TECNOLÓGICOS PARA EFECTUAR TRANSMISIÓN DE DATOS E 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 REGIRÁN LAS PARTES CONTRATANTES.
- **PROPUESTA O PROPOSICIÓN:** LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS QUE PRESENTEN LOS LICITANTES
- **PROVEEDOR(ES) O LICITANTE(S) GANADOR(ES):** LA(S) PERSONA(S) FÍSICA(S) Y/O MORAL(ES) MEXICANA(S) A QUIEN(ES) SE LE(S) ADJUDIQUE(N) EL (LOS) CONTRATO (S).
- **ÁREA TÉCNICA:** EL ÁREA ENCARGADA DE DEFINIR LOS REQUISITOS DE LOS SERVICIOS 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 SERVICIOS OFERTADOS, ADEMÁS DE EMITIR EL RESULTADO DE LA EVALUACIÓN.
- **ÁREA O DEPARTAMENTO SOLICITANTE:** SUBDIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SEDIF.
- **BIENES:** DESPENSAS
- **PARTIDA O RENGLÓN:** LA DESCRIPCIÓN Y CLASIFICACIÓN ESPECÍFICA DE CADA UNO DE LOS BIENES
- **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 A LOS LICITANTE(S) GANADOR(ES) DE LOS BIENES O SERVICIOS QUE NO CUMPLEN CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN BASES, PRESENTEN DEFECTOS A SIMPLE VISTA, 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 AL TÉRMINO DE LOS SERVICIOS A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA ÁREA 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 BIEN O SERVICIO.
- **IVA:** IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.
- **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
2	PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS	DOS SOBRES CERRADOS CONTENIENDO UNO LA PROPUESTA TÉCNICA Y OTRO LA ECONÓMICA
3	ADQUISICIÓN DE BIENES A LICITAR	ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS A FAMILIAS VULNERABLES DEL PROGRAMA "CORAZÓN CONTENTO" ESPECIALMENTE EN ZONAS DE ALTA MARGINACIÓN, EL PROGRAMA TAMBIÉN PROMUEVE LA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA Y EL CUIDADO DEL ENTORNO EN EL ESTADO DE ZACATECAS (SEGUNDA ETAPA)
4	DEPENDENCIAS U ORGANISMO SOLICITANTE	SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
5	PROCEDENCIA DE LOS RECURSOS	ESTATAL, PARTICIPACIÓN MUNICIPAL Y OTROS INGRESOS
6	PARTIDA PRESUPUESTAL	PARTIDA 4411
7	OFICIO DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL	OFICIO COEPLA-OE/501-0027/25 MEMORANDUM RF/236/2025
8	DICTAMEN DE LA COORDINACIÓN DE ESTRATEGIA DIGITAL	NO APLICA
9	FECHA DE INICIO DE ENTREGA DE LOS BIENES	DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 1
10	LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES	DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 1
11	HORA ENTREGA DE LOS BIENES	DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 1
12	COSTO DE LAS BASES	\$2,200.00
13	CONSULTA DE LAS BASES	HTTP://FUNCIONPÚBLICA.ZACATECAS.GOB.MX , EN EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES Y LICITACIONES DEL SEDIF UBICADOS EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA No 102 COLONIA LA ENCANTADA ZACATECAS, ZAC. CP.98088 EN LA PÁGINA ELECTRÓNICA DE LA CONVOCANTE HTTP://DIF.ZACATECAS.GOB.MX .
14	FECHA LÍMITE DE PAGO DE BASES	03 DE DICIEMBRE DEL 2025 A LAS 14:30 HORAS
15	FECHA DE PUBLICACIÓN	28 DE NOVIEMBRE DEL 2025
16	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
17	FECHA Y HORA DEL ACTO DE LA JUNTA DE ACLARACIONES	04 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2025 A LAS 12:00 HORAS
18	MUESTRAS	08 DE DICIEMBRE DEL 2025 DE 10:00 AM A 2:00 PM
19	FECHA Y HORA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS	09 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2025 A LAS 12:00 HORAS
20	FECHA Y HORA DE FALLO DE LA LICITACIÓN	10 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2025 A LAS 12:00 HORAS
21	FECHA DE FIRMA DEL CONTRATO	EN UN PLAZO NO MENOR A 5 NI MAYOR A 10 DÍAS HÁBILES DESPUÉS DEL FALLO
22	LUGAR DE FIRMA DEL CONTRATO	EN LA UNIDAD JURÍDICA DEL SEDIF
23	VIGENCIA DEL CONTRATO	31 DE DICIEMBRE DEL 2025
24	EJERCICIO FISCAL DE LA CONTRATACIÓN	2025
25	MODALIDAD DEL CONTRATO	CERRADO
26	ANTICIPOS Y SU PORCENTAJE	NO APLICA
27	FECHA DE AUTORIZACIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS	CUARTA SESIÓN EXTRAORDINARIA CELEBRADA EL DÍA 27/NOVIEMBRE/2025

SEDE ALTERNA

EN CASO DE FUERZA MAYOR O ACTOS IMPREVISTOS AL ÁREA CONVOCANTE, LOS ACTOS DE LICITACIÓN FIJAN 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 [HTTP://DIF.ZACATECAS.GOB.MX](http://dif.zacatecas.gob.mx). Y EN LA PAGINA ELECTRÓNICA DE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA [HTTP://FUNCIONPÚBLICA.ZACATECAS.GOB.MX](http://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 DEL 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:**

- A. INTERNET, A TRAVÉS DE LA PÁGINA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE ZACATECAS, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA [HTTP://FUNCIONPUBLICA.ZACATECAS.GOB.MX](http://funcionpublica.zacatecas.gob.mx)
- B. INTERNET, A TRAVÉS DE LA PÁGINA DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA [HTTP://DIF.ZACATECAS.GOB.MX](http://dif.zacatecas.gob.mx)
- C. LA CONVOCANTE, UBICADO EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA No. 102, LA ENCANTADA, DE ESTA CIUDAD CAPITAL, CON TELÉFONOS NO. (492) 925-68-13 Y (492) 925-68-00 EXT. 1046 Y 1047 EN DÍAS HÁBILES DE LUNES A VIERNES DE 9:00 A 14:30 HORAS.

SE DETALLA EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DEL 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 QUE SE DETALLA 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 EN LA SUCURSAL BANCARIA O BIEN MEDIANTE DEPÓSITO O TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA A LA SIGUIENTE CUENTA: SIST DESARR INTEGRAL FAM ZAC, CUENTA NO. 170395434, CLABE 072930001703954343, BANCO BANORTE, SUCURSAL CENTRO ZACATECAS, PLAZA 0821, CASO EN EL QUE EL LICITANTE PRESENTARÁ SU COMPROBANTE DE PAGO EN LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS Y A SU VEZ RECABARÁ EL RECIBO CORRESPONDIENTE.

1.2 DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD.

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

PARA LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPUESTAS, LOS LICITANTES DEBERÁN SUJETARSE Estrictamente A LOS REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PREVISTAS EN ESTAS BASES Y LOS QUE DERIVEN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES A 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) DE CONTROL DE CALIDAD EXPEDIDO POR INSTITUCIONES RECONOCIDAS POR EL GOBIERNO MEXICANO (ISO 9000, ETC...) ASIMISMO, ESTAS DEBERÁN EN SU CASO TENER UNA CADUCIDAD DE POR LO MENOS 12 MESES, A PARTIR DE LA ENTREGA.

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/O 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 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 **ANEXO 1** EL CUAL FORMA PARTE DE LAS PRESENTES BASES.

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.

1.7 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 DADOS, 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.

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

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

PARTIDA ÚNICA:

DESPENSA UNO (CANTIDAD A ADQUIRIR 15,000)

CONFORMACIÓN 1: PRODUCTOS DE CANASTA BÁSICA

No. CONSECUTIVO	PRODUCTO	CANTIDAD DE MUESTRA
1	ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA, BOTE DE 500 MILILITROS	1
2	ARROZ EN GRANO PULIDO SUPER EXTRA, BOLSA DE 1 KILOGRAMO	1
3	AVENA EN HOJUELAS, BOLSA DE 400 GRAMOS	1
4	CARNE DE POLLO. LATA DE 125/85 GRAMOS	1
5	ENSALADA DE VERDURAS (CHÍCHARO, ZANAHORIA Y EJOTE), LATA DE 220/130 GRAMOS	1
6	GARBANZO, BOLSA DE 500 GRAMOS	1
7	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, PAQUETE DE 1 KILOGRAMO	1
8	LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL, BOLSA DE 240 GRAMOS	1
9	LENTEJA, BOLSA DE 500 GRAMOS	1
10	PASTA PARA SOPA TIPO SPAGUETTI, BOLSA DE 200 GRAMOS	1
11	SARDINA EN SALSA DE TOMATE, LATA DE 425/300 GRAMOS	1
12	SOPA DE PASTA INTEGRAL TIPO CODO, BOLSA DE 200 GRAMOS	1

CONFORMACIÓN 2: PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

No. CONSECUTIVO	PRODUCTO	CANTIDAD DE MUESTRA
1	AZUCAR MORENA, BOLSA DE 1 KILOGRAMO	1
2	CAFE 100% PURO Y SOLUBLE, FRASCO DE 200 GRAMOS	1
3	CEREAL DE HOJUELAS DE MAÍZ CON AZÚCAR, CAJA DE 600 GRAMOS	1
4	CHILES EN ESCABECHE, LATA DE 220/121 GRAMOS	1
5	HARINA DE TRIGO, PAQUETE DE 1 KILOGRAMO	1
6	MAYONESA CON LIMÓN, FRASCO DE 725 GRAMOS	1
7	MERMELADA DE FRESA, FRASCO DE 980 GRAMOS	1
8	PAPEL HIGIÉNICO 300 HOJAS, PAQUETE CON 4 ROLLOS	1
9	PASTA DENTAL CON FLOUR, TUBO DE 160 MILILITROS	1
10	SAL NATURAL, BOLSA DE 1 KG	1
11	CAJA DE PLÁSTICO CON TAPA DE 45 LITROS, TRANSPARENTE, DE PLÁSTICO (POLIPROPILENO), CON 4 RUEDAS EN CADA ESQUINA DE LA PARTE INFERIOR DE LA CAJA, MEDIDAS 53 CM DE LARGO X 41 CM DE ANCHO X 26.5 CM DE ALTO.	1

DESPENSA DOS (CANTIDAD A ADQUIRIR 35,000)
CONFORMACIÓN NAVIDEÑA

No.	PRODUCTO	MARCA	CANTIDAD DE MUESTRA
1	AZUCAR MORENA, BOLSA DE 1 KILOGRAMO	INDISTINTO	1
2	GALLETAS DE ANIMALITOS, BOLSA DE 500 GRAMOS	INDISTINTO	1
3	PASTA NATURAL TIPO INDISTINTO, BOLSA DE 200 GRAMOS	INDISTINTO	2
4	CHOCOLATE DE MESA CAJA DE 540 GRAMOS	INDISTINTO	1
5	CEREAL DE HOJUELAS DE MAÍZ CON AZÚCAR, CAJA DE 600 GRAMOS	INDISTINTO	1

No.	PRODUCTO	MARCA	CANTIDAD DE MUESTRA
6	BOLSA DE PILONCILLO 500 GRAMOS C/U CON DOS PIEZAS	INDISTINTO	1
7	MERMELADA DE FRESA, FRASCO DE 980 GRAMOS	INDISTINTO	1
8	MAYONESA CON LIMÓN, FRASCO DE 725 GRAMOS	INDISTINTO	1
9	GELATINA DE VARIOS SABORES CAJA DE 120 GRAMOS	INDISTINTO	2
10	CAFE 100% PURO Y SOLUBLE, FRASCO DE 200 GRAMOS	INDISTINTO	1
11	ACEITE COMESTIBLE, BOTELLA DE 900 MILILITROS	INDISTINTO	1
12	PAPEL HIGIÉNICO 300 HOJAS, PAQUETE CON 4 ROLLOS	INDISTINTO	1
13	LATA DE MAIZ POZOLERO DE 3 KILOGRAMOS	INDISTINTO	1
14	HARINA DE TRIGO, PAQUETE DE 1 KILOGRAMO	INDISTINTO	2
15	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA BOLSA DE 80 GRAMOS	INDISTINTO	1
16	CANELA ENTERA EN VARA BOLSA DE 50 GRAMOS	INDISTINTO	1
17	CAJA DE PLÁSTICO CON TAPA DE 45 LITROS, TRANSPARENTE, DE PLÁSTICO (POLIPROPILENO), CON 4 RUEDAS EN CADA ESQUINA DE LA PARTE INFERIOR DE LA CAJA, MEDIDAS 53 CM DE LARGO X 41 CM DE ANCHO X 26.5 CM DE ALTO.	INDISTINTO	1

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

LAS MUESTRAS DEBERÁN PRESENTARSE DENTRO DEL CONTENEDOR PERSONALIZADO CONFORME SE DESCRIBE EN EL ANEXO 1. EL EMPAQUE DE DICHAS MUESTRAS DEBERÁN 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.

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.

3. PROPUESTAS

EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR **DOS SOBRES** CERRADOS, LOS CUALES 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 DE LA 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 NETOS Y FIRMES, DESGLOSANDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN MONEDA NACIONAL.

- F) PREFERENTEMENTE MANEJAR PRECIOS UNITARIOS SIN DECIMALES.
- G) PODRÁN PRESENTAR LAS PROPUESTAS SIN CARPETAS, SIN ENGARGOLAR, PERO EN SOBRES SELLADOS.
- H) LOS ESCRITOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES SERÁN DIRIGIDOS CON AT'N: L.E. VÍCTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO, DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.
- I) LOS DOCUMENTOS DEBERÁN PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.
- J) EN LAS PRESENTES BASES SE INDICARÁ QUE DOCUMENTOS DEBERÁN PRESENTARSE EN ORIGINAL Y COPIA.

NOTA: EN VIRTUD A QUE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARACTER NACIONAL ES PRESENCIAL, LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, DEBERÁN 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 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 SERVICIOS 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 ORIGINAL DE LA CÉDULA DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE GOBIERNO DEL ESTADO ZACATECAS, VIGENTE, LA CUAL EN SUS GIROS COMERCIALES PREPONDERANTES DEBERÁN SER ACORDES AL PRESENTE PROCEDIMIENTO.
- B) COPIA LEGIBLE DEL RECIBO DE PAGO POR CONCEPTO DE ADQUISICIÓN DE LAS PRESENTES BASES QUE DEBERÁ SER EMITIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS DEL SEDIF.
- C) PRESENTAR COPIA LEGIBLE DEL RECIBO QUE EXPIDE EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES POR CONCEPTO DE ENTREGA-RECEPCIÓN DE MUESTRAS.
- D) PRESENTAR EL FORMATO, DEBIDAMENTE REQUISITADO, **ANEXO 4**, CON LA LEYENDA **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** DE LAS PRESENTES BASES, ASÍ COMO, COPIA LEGIBLE DEL ACTA CONSTITUTIVA (PERSONAS MORALES) O COPIA LEGIBLE DEL DOCUMENTO EXPEDIDO POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (PERSONAS FÍSICAS), MEDIANTE EL CUAL DEMUESTREN SU OBJETO SOCIAL O GIRO COMERCIAL ES ACORDE AL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN (LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
- E) COPIA LEGIBLE DEL ALTA ANTE EL **REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, ADEMÁS DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL.**
- F) PRESENTAR EN ORIGINAL Y PREFERENTEMENTE 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(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 TRATÁNDOSE DE PERSONAS FÍSICAS, POR QUIEN LEGALMENTE TENGA FACULTADES PARA ELLO, DE OMITIRLA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
- G) 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 DEL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN DENTRO DEL AÑO PRÓXIMO ANTERIOR (2024), 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 (2024) 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.
- H) 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).
- I) COPIA 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 LEGIBLE DEL PODER NOTARIAL, (PERSONAS MORALES) Y DOCUMENTO QUE ACREDITA DICHA PERSONALIDAD (PERSONAS FÍSICAS).
- J) PRESENTAR CARTA PODER SIMPLE, EN CASO DE QUE SE DESIGNE A UN TERCERO PARA ASISTIR A LOS ACTOS, DE CONFORMIDAD CON EL **ANEXO 11**, CON LA LEYENDA **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”**, ASÍ COMO, COPIA LEGIBLE DE LA CREDENCIAL DE ELECTOR O PASAPORTE DE QUIEN ACEPTA EL PODER (DOCUMENTO QUE DEBERÁ ESTAR VIGENTE AL MOMENTO DE SU

PRESENTACIÓN DE LO CONTRARIO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN (ESTE DOCUMENTO OBLIGATORIAMENTE REQUIERE DE FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL, Y TRATÁNDOSE DE PERSONAS FÍSICAS, POR QUIEN LEGALMENTE TENGA FACULTADES PARA ELLO DE OMITIRLA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).

- K) 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.
- L) 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).
- M) 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).
- N) 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).
- O) PARA LOS LICITANTES QUE CUENTAN CON DOMICILIO FISCAL FUERA DEL ESTADO DE ZACATECAS, EL DOCUMENTO VIGENTE DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES QUE EMITE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL ESTADO DE ZACATECAS PODRÁ SER **“SIN OBLIGACIONES”**, ADEMÁS DEBERÁ DE PRESENTAR ESCRITO **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE DE SUS OBLIGACIONES FISCALES DEL ESTADO DONDE TENGA SUS ACTIVIDADES.

PARA LOS LICITANTES QUE CUENTAN CON DOMICILIO FISCAL DENTRO DEL ESTADO DE ZACATECAS, EL DOCUMENTO DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES QUE EMITE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL ESTADO DE ZACATECAS, DEBERÁN DE PRESENTARLO EN SENTIDO POSITIVO. (DICHA CONSTANCIA DEBERÁ ESTAR EMITIDA A PARTIR DE LA PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA DE LA PRESENTE LICITACIÓN).

- P) 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 PARTIDA ÚNICA OFERTADA, DESCRIPCIÓN AMPLIADA (LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
- Q) PRESENTAR EN ORIGINAL Y PREFERENTEMENTE 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 DEL ÁREA 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).
- R) 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.
- S) DECLARACIÓN DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA: DEBERÁ ACREDITARSE PRESENTÁNDOSE EN ORIGINAL Y UNA COPIA SIMPLE DE LA DECLARACIÓN ANUAL PARA EL EJERCICIO FISCAL 2024, ASÍ COMO, DE LOS PAGOS PROVISIONALES CORRESPONDIENTES AL EJERCICIO FISCAL 2025 HASTA EL MES DE JUNIO DE 2025. 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.
- T) PRESENTAR EN ORIGINAL Y PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO, ESCRITO MEDIANTE EL CUAL EL LICITANTE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD ECONÓMICA, DE PRODUCCIÓN Y 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).

- U) 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.
- V) SE DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO MEDIANTE EL CUAL MANIFIESTE QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A REALIZAR LA TOTALIDAD DEL SUMINISTRO DENTRO DE LO QUE CORRESPONDA A LO ESTABLECIDO; 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).
- W) ESCRITO **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”** EN EL QUE MANIFIESTE QUE POR SI MISMO O A TRAVÉS DE INTERPÓSITA PERSONA SE ABSTENDRÁ DE ADOPTAR CONDUCTAS, PARA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS INDUZCAN O ALTEREN LAS EVALUACIONES DE LAS PROPUESTAS, EL RESULTADO DEL PROCEDIMIENTO, U OTROS ASPECTOS QUE OTORGUEN CONDICIONES VENTAJOSAS CON RELACIÓN A LOS DEMÁS LICITANTES. (LA OMISIÓN DE ESTA LEYENDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).
- X) 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, ADICIONALMENTE DEBERÁ DE PRESENTAR ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA CON COPIAS SIMPLES LEGIBLES PARA SU COTEJO, DE LA AUDITORÍA SANITARIA DE SUS INSTALACIONES, SUPERFICIES INERTES Y MONITOREOS AMBIENTALES Y ANÁLISIS DE AGUA DE LA LLAVE DE SUS INSTALACIONES REALIZADAS CON BASE AL CUMPLIMIENTO DE LA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, POR LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.), REALIZADOS EN EL PRESENTE AÑO (2025), DEBERÁN ANEXAR COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.). LA AUDITORÍA SANITARIA DEBERÁ REFLEJAR QUE SUS INSTALACIONES CUMPLEN AL 100% (CIEN POR CIENTO) CON LAS MEDIDAS DE HIGIENE Y SANIDAD ESTABLECIDAS EN DICHA NORMA. ASIMISMO, DEBERÁ DE ADJUNTAR, PRESENTAR ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA CON COPIAS SIMPLES LEGIBLES, EL CERTIFICADO A NOMBRE DEL LICITANTE DE CUMPLIMIENTO DE LA NORMA NOM-251-SSA1-2009 EXPEDIDO POR ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN. DICHOS DOCUMENTOS DEBERAN DE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LA BODEGA EN EL ESTADO DE ZACATECAS Y QUE SE COMPRUEBA EN EL INCISO EE.
- Y) DEBERÁ DE PRESENTAR COPIA SIMPLE LEGIBLE DE CONTRATO DE FUMIGACIÓN DE SUS INSTALACIONES CELEBRADO CON COMPAÑÍA ESPECIALIZADA, CON SU PROGRAMA CALENDARIZADO DE CÓMO SE PRESTARÁ EL SERVICIO EN EL AÑO 2025 Y PRESENTAR COPIA DE AL MENOS TRES FACTURAS DE LOS ÚLTIMOS 3 MESES CON SUS CORRESPONDIENTES CERTIFICADOS DE APLICACIÓN (UNA POR MES, INMEDIATAMENTE ANTERIORES A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTA DE LA PRESENTE LICITACIÓN); ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA LICENCIA SANITARIA DE LA EMPRESA QUE PROPORCIONA EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN. DICHOS DOCUMENTOS DEBERAN DE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LA BODEGA EN EL ESTADO DE ZACATECAS Y QUE SE COMPRUEBA EN EL INCISO EE.
- Z) DEBERÁ DE PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE Y LEGIBLE A NOMBRE DEL LICITANTE 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 COMERCIALIZACION, 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.). EL CERTIFICADO DEBERÁ DE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LA BODEGA EN EL ESTADO DE ZACATECAS Y QUE SE COMPRUEBA EN EL INCISO EE.
- AA) ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE A NOMBRE DEL LICITANTE 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 COMERCIALIZACIÓN, 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.). EL CERTIFICADO DEBERÁ DE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LA BODEGA EN EL ESTADO DE ZACATECAS Y QUE SE COMPRUEBA EN EL INCISO EE.
- BB) ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE Y LEGIBLE A NOMBRE DEL LICITANTE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE 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 COMERCIALIZACION, 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.). EL CERTIFICADO DEBERÁ DE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LA BODEGA EN EL ESTADO DE ZACATECAS Y QUE SE COMPRUEBA EN EL INCISO EE.

- CC) ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE Y LEGIBLE A NOMBRE DEL LICITANTE 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 COMERCIALIZACIÓN, 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.). EL CERTIFICADO DEBERÁ DE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LA BODEGA EN EL ESTADO DE ZACATECAS Y QUE SE COMPRUEBA EN EL INCISO EE.
- DD) ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE Y LEGIBLE A NOMBRE DEL LICITANTE 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 COMERCIALIZACIÓN, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, FORMACIÓN DE DESPENSAS Y ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS; A NOMBRE DEL LICITANTE, EXPEDIDO POR CASA CERTIFICADORA. EL CERTIFICADO DEBERÁ DE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LA BODEGA EN EL ESTADO DE ZACATECAS Y QUE SE COMPRUEBA EN EL INCISO EE.
- EE) 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.
- FF) PRESENTAR 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 CON 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 TRANSMISIÓN 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.; DEBERÁ DE PRESENTAR LA FACTURA Y REPORTE DEL ÚLTIMO SERVICIO REALIZADO.
- GG) ACREDITAR LA CALIDAD DE EL O LOS DESINFECTANTES USADOS EN EL INCISO EE, 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.
- HH) LOS LICITANTES DEBERÁN COMPROBAR QUE 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 E LA APERTURA.
- II) 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 DD.
- JJ) PRESENTAR RESULTADOS DE ANÁLISIS SENSORIALES, MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS, ÚNICAMENTE PARA CADA UNO DE LOS INSUMOS QUE CORRESPONDEN A LOS DOCE PRODUCTOS DE LA “CONFORMACIÓN 1: PRODUCTOS DE CANASTA BÁSICA” DE LA DESPENSA UNO, EMITIDOS POR LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) CON UNA VIGENCIA NO MAYOR A SESENTA DÍAS, PARA EFECTO DE VERIFICAR QUE CUMPLAN CON LA CALIDAD DE LOS MISMOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS EN EL ANEXO 1 DE LAS PRESENTES BASES. (EL NO PRESENTARLOS SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN)
- KK) EL LICITANTE DEBERÁ ANEXAR EN SU PROPUESTA TÉCNICA, UNA MEMORIA USB O UN CD CON SU PROPUESTA ESCANEADA; SE RECOMIENDA QUE PARA TAL FIN ESCANEO 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 OFERTADA
- C) PRESENTAR CHEQUE CRUZADO O FIANZA A FAVOR DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN MEXICANA DEBIDAMENTE AUTORIZADA, POR UN IMPORTE MÍNIMO DEL 30% DEL MONTO DE LA OFERTA ECONÓMICA SIN INCLUIR I.V.A., MEDIANTE LA CUAL GARANTICE EL SOSTENIMIENTO DE SU OFERTA ECONÓMICA.

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

NO HABRÁ VISITA A LAS INSTALACIONES, SIN EMBARGO, 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. DE SER EL CASO, CUANDO SE REQUIERA REALIZAR DICHAS VISITAS, SE ESTABLECERÁ CON OPORTUNIDAD EN LA JUNTA DE ACLARACIONES, EL LUGAR, FECHA Y HORA PARA SU DESAHOGO.

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

5. DESARROLLO DE LOS EVENTOS DE ESTA LICITACIÓN

LOS EVENTOS DE ESTA LICITACIÓN SERÁN PRESIDIDOS POR EL COORDINADOR(A) ADMINISTRATIVO(A) DEL SEDIF O ALGÚN REPRESENTANTE, EL CUAL, TENDRÁ CARGO MÍNIMO DE ENCARGADO DE ÁREA, QUIEN SERÁ ASISTIDO POR LOS REPRESENTANTES DE LAS ÁREAS TÉCNICAS REQUERENTES Y POR LOS LICITANTES QUIENES FIRMARAN 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 DEL PROCEDIMIENTO PARA ESTE ACTO, SE DARÁ INICIO CON EL REGISTRO Y LECTURA DE LAS PREGUNTAS RECIBIDAS **24 HORAS ANTES DE LA JUNTA DE ACLARACIONES** LO QUE SE HARÁ CONSTAR EN EL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES EN LA CUAL SE DARÁ RESPUESTA A LAS PREGUNTAS QUE HUBIEREN SIDO RECIBIDAS EN TIEMPO Y FORMA.

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

LOS LICITANTES DEBERÁN PLANTEAR POR ESCRITO LAS DUDAS O PREGUNTAS QUE TENGAN RESPECTO A ESTE DOCUMENTO, LAS CUALES SERÁN RECIBIDAS EN EL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, UBICADA EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA NÚM. 102, LA ENCANTADA, ZACATECAS, ZAC., O 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 7** 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, Y FALLO DE LA LICITACIÓN.

EN FECHA, HORA Y LUGAR ESTABLECIDO EN EL CUADRO DE CONTROL DE INFORMACIÓN DEL 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 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 DE ENTRE LOS LICITANTES QUE HAYAN ASISTIDO, ESTOS ELIGIRÁN A UNO QUE EN FORMA CONJUNTA CON EL SERVIDOR PÚBLICO QUE PRESIDA, RUBRICARÁN LAS PARTES DE LAS PROPUESTAS QUE EN EL MISMO ACTO SE DESARROLLA Y QUE 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 DEL PROCEDIMIENTO PARA ESTE ACTO, DANDO INICIO CON LA LECTURA AL ACTA DE FALLO DE LA LICITACIÓN.

ASIMISMO, SE DIFUNDIRÁ UN EJEMPLAR DE LAS ACTAS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN, EN LA PÁGINA OFICIAL ELECTRÓNICA DE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y DE LA CONVOCANTE, LO CUAL SURTIRÁ EFECTOS DE NOTIFICACIÓN PERSONAL, PARA AQUELLOS LICITANTES QUE NO HAYAN ASISTIDO DE MANERA PRESENCIAL A DICHOS EVENTOS.

SALVO EN EL CASO QUE OCURRA ALGÚN IMPEDIMENTO DE CARÁCTER TÉCNICO, LA PUBLICACIÓN DE LAS ACTAS DEBERÁ REALIZARSE POR LA CONVOCANTE A MÁS TARDAR AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE AL DE LA REALIZACIÓN DE LOS EVENTOS, EN ESTA CIRCUNSTANCIA, SURTIRÁ EFECTOS DE NOTIFICACIÓN A PARTIR DEL DÍA EN QUE APAREZCA LA PUBLICACIÓN EN LA PÁGINA OFICIAL ELECTRÓNICA.

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

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

EL CONTENIDO DE DICHAS ACTAS PODRÁ SER CONSULTADO EN:

- INTERNET, A TRAVÉS DE LA PÁGINA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE ZACATECAS, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA [HTTP://FUNCIONPUBLICA.ZACATECAS.GOB.MX](http://funcionpublica.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.
- INTERNET, A TRAVÉS DE LA PÁGINA DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA [HTTP://DIF.ZACATECAS.GOB.MX](http://dif.zacatecas.gob.mx)

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 POR EL METODO BINARIO; COMPARANDO LAS CONDICIONES LEGALES, ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, QUE GARANTICEN LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LAS PRESENTES BASES. SI RESULTARE, QUE DOS O MÁS PROPOSICIONES SON SOLVENTES POR CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS, EL CONTRATO SE ADJUDICARÁ TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL PRECIO MÁS BAJO DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN 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 PARTIDA(S) DEL ANEXO 1 DE LAS PRESENTES BASES, ASÍ COMO, CON AQUELLOS QUE RESULTEN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

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

EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES ECONÓMICAS:

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

LAS CORRECCIONES SE HARÁN CONSTAR EN EL DICTAMEN A QUE SE REFIERE EL PUNTO 5.2 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 DE LOS BIENES

7.1 PLAZO Y LUGAR DE LA ENTREGA DEL BIEN

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 CONDICIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES

ES RESPONSABILIDAD DEL (LOS) LICITANTE (S) GANADOR (ES) REALIZAR LA ENTREGA DE LOS BIENES EN LOS LUGARES INDICADOS EN EL ANEXO 1.

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 APEGARSE Estrictamente a las especificaciones, descripciones, presentaciones y demás características que se indican en el ANEXO 1 y acuerdos derivados 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 Y/O SERVICIOS 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 HÁBILES, POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA RESPECTIVA Y DE LA ENTREGA TOTAL DE LOS BIENES, 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 Y/O SERVICIOS ENTREGADOS, EL NÚMERO DE CONTRATO, EL NÚMERO DE FIANZA, QUE AMPARAN DICHOS BIENES Y/O SERVICIOS, SELLADA POR EL ÁREA SOLICITANTE.

B. ORIGINAL DEL ACTA DE ENTREGA-RECEPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS.

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 DE LOS BIENES A ENTERA SATISFACCIÓN DEL ÁREA 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 LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SERÁN PAGADOS POR EL PROVEEDOR CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES EN LA MATERIA.

EL ÁREA 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 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 PARTIDA ÚNICA.

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 Y/O SERVICIOS AL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO.

EL LICITANTE QUE NO FIRME EL CONTRATO CONFORME A LO ESTABLECIDO, SERÁ SANCIONADO EN TÉRMINOS DE LA LEY.

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 DE LA UNIDAD 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; A SUSCRIBIR EL CONTRATO RESPECTIVO EN UN PLAZO NO MENOR A CINCO DÍAS NI MAYOR A DIEZ DÍAS HÁBILES POSTERIORES AL FALLO DE LA LICITACIÓN, 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 UNIDAD 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 INSTANCIAS 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.

SE PODRÁ PRORROGAR LA ENTREGA DE LOS BIENES O SERVICIOS, POR CAUSAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS, A PETICIÓN DE LA SOLICITANTE, SIEMPRE Y CUANDO NO EXCEDA DE UNA TERCERA PARTE DEL TIEMPO INICIALMENTE CONVENIDO Y SE ENCUENTRE DENTRO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

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

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN III Y 49 FRACCIÓN 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 FIANZA COMO GARANTÍA DEL 30% SIN INCLUIR EL IVA RELATIVA AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DEFECTOS, 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 DIEZ 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 Y/O 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 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 PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS 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 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.

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 O DESECHAMIENTO DE LOS LICITANTES

11.1 MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN O DESECHAMIENTO DE LOS LICITANTES

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 SE COMPROBE QUE TIENE ACUERDO CON OTROS LICITANTES PARA ELEVAR EL PRECIO DE LOS BIENES SOLICITADOS O CUALQUIER OTRO ACUERDO QUE TENGA COMO FIN OBTENER COMO VENTAJA SOBRE LOS DEMÁS;
- C) CUANDO PRESENTEN LAS PROPUESTAS CON ESCALACIÓN DE PRECIOS;
- D) CUANDO PRESENTEN LA PROPOSICIÓN ECONÓMICA EN MONEDA EXTRANJERA;
- E) CUANDO PRESENTEN PROPUESTAS EN IDIOMA DIFERENTE AL ESPAÑOL;
- F) CUANDO PRESENTEN DOCUMENTOS ALTERADOS;
- G) CUANDO SE COMPROBE QUE EL LICITANTE NO CUENTA CON LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN O CON EL RESPALDO DEL FABRICANTE PARA GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE LOS BIENES OFERTADOS;
- H) 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;
- I) CUANDO INCURRA EN CUALQUIER VIOLACIÓN A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY ESTATAL, O A CUALQUIER ORDENAMIENTO LEGAL EN LA MATERIA;
- J) 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;
- K) 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 O DESECHAMIENTO DE LOS LICITANTES EN UNA O MÁS PARTIDAS EN PARTICULAR

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

- 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 BIENES.
- K) AQUELLAS PROPUESTAS EN CUYA (S) PARTIDA(S) SE OFERTE UNA CANTIDAD MENOR O MAYOR A LA SOLICITADA EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN.
- L) CUANDO SE PRESENTE UNA PROPUESTA DE LOS SERVICIOS OBJETO DE ESTA LICITACIÓN QUE NO CORRESPONDA JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LAS ESPECIFICACIONES CON LAS QUE FUE SOLICITADAS EN LAS BASES Y SUS ANEXOS, ASÍ COMO, LOS ACUERDOS DERIVADOS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.
- M) CUANDO SE COMPRUEBE QUE TIENE ACUERDO CON OTROS LICITANTES PARA ELEVAR EL COSTO DE LOS SERVICIOS 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 DEMÁS DOCUMENTACIÓN QUE SOPORTE SU PROPUESTA QUE PRESENTEN LOS LICITANTES CON LO OFERTADO EN EL ANEXO 3 FORMATO DE OFERTA TÉCNICA
- O) CUANDO EL LICITANTE NO OFERTE ALGUNA DE LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS
- P) CUANDO NO EXISTA CORRESPONDENCIA DE MODELO ENTRE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS POR EL LICITANTE Y LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN EL PUNTO 3.2 Y 3.3 DE LAS PRESENTES BASES
- Q) SE DESECHARÁ AQUELLA PROPUESTA QUE HAYA INCUMPLIDO EN ALGUNO DE LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN EL PUNTO 3 Y 3.1 DE LAS BASES CUYO CUMPLIMIENTO SE DEFINIÓ COMO OBLIGATORIO POR AFECTAR DIRECTAMENTE LA SOLVENCIA DE LAS PROPUESTAS

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 JUNTA DE ACLARACIONES Y FALLO DE LICITACIÓN, CUANDO EXISTAN CAUSAS IMPREVISIBLES AJENAS A SU VOLUNTAD. DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 92, 94 Y 110 DEL REGLAMENTO DE LA LEY.

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 SE ADVIERTAN IRREGULARIDADES U OMISIONES TÉCNICAS, QUE PUEDAN AFECTAR LA FUNCIONALIDAD Y CALIDAD DE LOS BIENES.
- D) 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) SE DECLARARÁ DESIERTA LA LICITACIÓN, SI EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, NO SE CUENTE CON AL MENOS UNA PROPUESTA SUSCEPTIBLE DE ANALIZARSE TÉCNICAMENTE.
- B) SE DECLARARÁ DESIERTA LA PARTIDA O LA LICITACIÓN, CUANDO LAS OFERTAS ECONÓMICAS, REBASEN EL TECHO PRESUPUESTAL AUTORIZADO PARA LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES.
- C) SE DECLARARÁ DESIERTA LA(S) PARTIDA(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.
- D) CUANDO SE ADVIERTAN IRREGULARIDADES U OMISIONES TÉCNICAS, QUE PUEDAN AFECTAR LA FUNCIONALIDAD Y CALIDAD DE LOS BIENES Y/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 DEL ESTADO DE ZACATECAS, CITA EN CIRCUITO CERRO DEL GATO NO. 1900 EDIFICIO "D" CIUDAD ADMINISTRATIVA C.P. 98160 ZACATECAS, ZACATECAS, ASÍ COMO, EN EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA UBICADO CALLE RIO LERMA NUMERO 101 COLONIA HIDRÁULICA, ZACATECAS, ZAC. EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 142 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

15.2 CONTROVERSIAS.

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

15.3 SANCIONES

LA 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 SERVICIOS 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 PROVEEDOR” INCURRE EN DEMORA EN LA ENTREGA TOTAL DEL PRODUCTO O EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS, POR CADA DÍA DE ATRASO EN RELACIÓN CON LA FECHA PREVISTA, CONVIENE EXPRESAMENTE EN CUBRIR EL 0.5% SOBRE EL VALOR (SIN I.V.A.) DE LO INCUMPLIDO; ESTO SE APLICARÁ CUANDO “EL PROVEEDOR” INCUMPLA CON LAS OBLIGACIONES PACTADAS TALES COMO:

- ❖ CALIDAD DE LOS BIENES.
- ❖ ENTREGA FUERA DEL TIEMPO ESTABLECIDO.

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

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

EL MÁXIMO DE PENALIZACIÓN ES DE HASTA 60 DÍAS; ES DECIR:

PENALIZACIÓN POR CADA DÍA DE ATRASO 0.5 %

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 Y/O SERVICIOS 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 DE LOS BIENES.
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 Y/O SERVICIOS.
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 PRESENTADO LOS BIENES 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 1.4 DE LAS PRESENTES BASES.
9. CUANDO SE TRATE DE BIENES ENTREGADOS Y ESTOS NO PUEDAN FUNCIONAR O SER UTILIZADOS POR ESTAR INCOMPLETOS, SE PODRÁ INICIAR EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.

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

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

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 CONVOCANTE” 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
ANEXO 2	CARTA DE ACEPTACIÓN DE LAS BASES
ANEXO 3	MODELO DE PROPUESTA TÉCNICA
ANEXO 4	FORMATO ÚNICO DE IDENTIFICACIÓN
ANEXO 5	FORMATO DE RESUMEN DE COTIZACIÓN
ANEXO 6	MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA
ANEXO 7	MODELO PARA PRESENTAR LAS ACLARACIONES QUE CONSIDERE PERTINENTES RESPECTO A LA LICITACIÓN.
ANEXO 8	MODELO DE CONTRATO
ANEXO 9	FORMATO DE ACTA ENTREGA- RECEPCIÓN
ANEXO 10	FORMATO DATOS PARA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA
ANEXO 11	FORMATO CARTA DE PODER SIMPLE

ANEXO 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS BIENES DE LA PARTIDA ÚNICA
DESPENSAS QUE DEBERÁN CONFORMARSE DE LA SIGUIENTE MANERA

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

NOTA: EL LICITANTE QUE PRESENTE PROPUESTAS PARA LA PRESENTE LICITACIÓN DEBERÁ PRESENTAR POR SEPARADO LAS DESPENSAS EN SU PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA DE ACUERDO CON LA SIGUIENTE CONFORMACIÓN:

DESPENSA UNO (CANTIDAD A ADQUIRIR 15,000)
CONFORMACIÓN 1: PRODUCTOS DE CANASTA BÁSICA

No. CONSECUTIVO	PRODUCTO	CANTIDAD POR DESPENSA
1	ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA, BOTE DE 500 MILILITROS	1
2	ARROZ EN GRANO PULIDO SUPER EXTRA, BOLSA DE 1 KILOGRAMO	1
3	AVENA EN HOJUELAS, BOLSA DE 400 GRAMOS	1
4	CARNE DE POLLO. LATA DE 125/85 GRAMOS	1
5	ENSALADA DE VERDURAS (CHÍCHARO, ZANAHORIA Y EJOTE), LATA DE 220/130 GRAMOS	1
6	GARBANZO, BOLSA DE 500 GRAMOS	1
7	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, PAQUETE DE 1 KILOGRAMO	1
8	LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL, BOLSA DE 240 GRAMOS	1
9	LENTEJA, BOLSA DE 500 GRAMOS	1
10	PASTA PARA SOPA TIPO SPAGUETTI, BOLSA DE 200 GRAMOS	1
11	SARDINA EN SALSA DE TOMATE, LATA DE 425/300 GRAMOS	1
12	SOPA DE PASTA INTEGRAL TIPO CODO, BOLSA DE 200 GRAMOS	1

CONFORMACIÓN 2: PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

No. CONSECUTIVO	PRODUCTO	CANTIDAD POR DESPENSA
1	AZUCAR MORENA, BOLSA DE 1 KILOGRAMO	1
2	CAFE 100% PURO Y SOLUBLE, FRASCO DE 200 GRAMOS	1
3	CEREAL DE HOJUELAS DE MAÍZ CON AZÚCAR, CAJA DE 600 GRAMOS	1
4	CHILES EN ESCABECHE, LATA DE 220/121 GRAMOS	1
5	HARINA DE TRIGO, PAQUETE DE 1 KILOGRAMO	1
6	MAYONESA CON LIMÓN, FRASCO DE 725 GRAMOS	1
7	MERMELADA DE FRESA, FRASCO DE 980 GRAMOS	1
8	PAPEL HIGIÉNICO 300 HOJAS, PAQUETE CON 4 ROLLOS	1
9	PASTA DENTAL CON FLOUR, TUBO DE 160 MILILITROS	1
10	SAL NATURAL, BOLSA DE 1 KG	1
11	CAJA DE PLÁSTICO CON TAPA DE 45 LITROS, TRANSPARENTE, DE PLÁSTICO (POLIPROPILENO), CON 4 RUEDAS EN CADA ESQUINA DE LA PARTE INFERIOR DE LA CAJA, MEDIDAS 53 CM DE LARGO X 41 CM DE ANCHO X 26.5 CM DE ALTO.	1

DESPENSA DOS (CANTIDAD A ADQUIRIR 35,000)
CONFORMACIÓN DESPENSA NAVIDEÑA

No. CONSECUTIVO	PRODUCTO	CANTIDAD POR DESPENSA
1	AZUCAR MORENA, BOLSA DE 1 KILOGRAMO	1
2	GALLETAS DE ANIMALITOS, BOLSA DE 500 GRAMOS	1
3	PASTA NATURAL TIPO INDISTINTO, BOLSA DE 200 GRAMOS	2
4	CHOCOLATE DE MESA CAJA DE 540 GRAMOS	1
5	CEREAL DE HOJUELAS DE MAÍZ CON AZÚCAR, CAJA DE 600 GRAMOS	1
6	BOLSA DE PILONCILLO 500 GRAMOS C/U CON DOS PIEZAS	1
7	MERMELADA DE FRESA, FRASCO DE 980 GRAMOS	1
8	MAYONESA CON LIMÓN, FRASCO DE 725 GRAMOS	1
9	GELATINA DE VARIOS SABORES CAJA DE 120 GRAMOS	2
10	CAFE 100% PURO Y SOLUBLE, FRASCO DE 200 GRAMOS	1
11	ACEITE COMESTIBLE, BOTELLA DE 900 MILILITROS	1
12	PAPEL HIGIÉNICO 300 HOJAS, PAQUETE CON 4 ROLLOS	1
13	LATA DE MAIZ POZOLERO DE 3 KILOGRAMOS	1
14	HARINA DE TRIGO, PAQUETE DE 1 KILOGRAMO	2
15	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA BOLSA DE 80 GRAMOS	1
16	CANELA ENTERA EN VARA BOLSA DE 50 GRAMOS	1
17	CAJA DE PLÁSTICO CON TAPA DE 45 LITROS, TRANSPARENTE, DE PLÁSTICO (POLIPROPILENO), CON 4 RUEDAS EN CADA ESQUINA DE LA PARTE INFERIOR DE LA CAJA, MEDIDAS 53 CM DE LARGO X 41 CM DE ANCHO X 26.5 CM DE ALTO.	1

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 VARIETADES BIOTECNOLÓGICAS APROBADAS PARA ALIMENTACIÓN HUMANA APROBADA PARA CONSUMO HUMANO POR LA SECRETARÍA DE SALUD. LOS ACEITES CRUDOS PROVENIENTES DE ESTAS OLEAGINOSAS DEBERÁN DE REFINARSE QUÍMICA 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	0.1 MG/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 YBHT, SIN EXCEDER LÍMITES INDIVIDUALES PERMITIDOS	0.02
PALMITATO DE ASCORBILO	0.02
ANTIOXIDANTES SINÉRGICOS: O ÁCIDO FOSFÓRICO ALIMENTICIO	ÁCIDOCÍTRICO 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 4 MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN.

ENVASE: ENVASE TIPO PET 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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.	NOM-002-SCFI-2011

ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA- ESPECIFICACIONES.	NMX-F-252-SCFI-2017
ALIMENTOS - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE -ESPECIFICACIONES.	NMX-F-808-SCFI-2018
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS CXS 210-1999. ENMENDADA EN 2019.	
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIO DE SALUD. PUNTO X.3	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

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

DESCRIPCIÓN: ARROZ PULIDO ES EL GRANO DE LA ESPECIE ORYZA SATIVA L. AL QUE SE LEHA QUITADO LA CÁSCARA, EL GERMEN, LA CAPA DE ALEURONA Y LA CUTÍCULA, QUE CONSTITUYE EL SALVADO DEL GRANO DE ARROZ.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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 REVISAR QUE LOS GRANOS SE VEAN CRISTALINOS O BIEN, PRESENTEN LAS MANCHAS CARACTERÍSTICAS DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, ACORDE A LA SIGUIENTE TABLA:

APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD

CENTRO O PANZA BLANCA	PORCENTAJE
GRANO CRISTALINO	NINGUNA
GRANO CON CENTRO O PANZA PEQUEÑA	≤ 10
GRANO CON CENTRO O PANZA MEDIANA	11 A 19
GRANO CON CENTRO O PANZA GRANDE	HASTA 20

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: SE ACEPTA QUE EL GRANO DE ARROZ PULIDO PRESENTE HASTA UN 0.5% DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA EN PESO, Y DE ESTE PARÁMETRO, NO MÁS DEL 0.3% DE SEMILLAS DE MALEZA.

CUALQUIER CUERPO O MATERIA DISTINTA AL GRANO DE ARROZ PULIDO, INCLUYENDO LAS PARTES DEL GRANO QUE PASEN A TRAVÉS DE UNA CRIBA DE ORIFICIOS CIRCULARES DE 1.40 MM DE DIÁMETRO, SE CONSIDERA IMPUREZA O MATERIA EXTRAÑA. NO DEBE CONTENER MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR Y ESTAR EXENTO DE SUS EXCRETAS, EN 50 G DE PRODUCTO.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO CEREALES-ARROZ PULIDO-(ORYZASATIVA,)-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.	NMX-FF-035-SCFI-2017
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-247-SSA1-2008
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.	NOM-002-SCFI-2011
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

*CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA EIASADC 2025.

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 FECALIS	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 4 MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUSPRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE	

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

AZUCAR MORENA
(EN BOLSA DE POLIETILENO SELLADA HERMÉTICAMENTE EN PRESENTACIÓN DE 1 KILOGRAMO).

DESCRIPCIÓN: LA AZÚCAR MORENA ES UN SÓLIDO CRISTALINO OBTENIDO DE LA CAÑA (SACCHARUM OFFICINARUM L.) COMPUESTO PRINCIPALMENTE POR SACAROSA ($\approx 85-95\%$) CUYOS CRISTALES RETIENEN UNA DELGADA CAPA DE MELAZA. ESA PELÍCULA APORTA MINERALES (K, CA, MG, FE), AZÚCARES REDUCTORES, COMPUESTOS AROMÁTICOS Y HUMEDAD ($< 1\%$), LO QUE GENERA SU COLOR ÁMBAR Y SABOR A CARAMELO. DE ACUERDO CON LA NMX-F-084-SCFI-2004, DEBE MOSTRAR POLARIZACIÓN $\geq 99.40\%$, COLOR ≤ 600 UI (ICUMSA), HUMEDAD $\leq 0.06\%$ Y CENIZAS $\leq 0.25\%$. FUNCIONALMENTE, LA MELAZA LE CONFIERE ALTA HIGROSCOPICIDAD, LIGERA ACIDEZ (PH $\approx 5.0-5.5$) Y CAPACIDAD DE RETENER HUMEDAD, CUALIDADES VALIOSAS EN PANIFICACIÓN Y CONFITERÍA.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES
CONTENIDO NETO	1 KG
HUMEDAD	MÁXIMO 0.06 %
CENIZAS	MÁXIMO 0.5%

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
COLOR	TONALIDAD MARFIL A CAFÉ OSCURO DEPENDIENDO DEL % DE MELAZA; BRILLO OPACO Y LIGERA AGLOMERACIÓN
APARIENCIA / ASPECTO	CRISTALES DE GRANULOMETRÍA MEDIA
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
SABOR	DULCE CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
TEXTURA	CRISTALES HÚMEDOS Y LIGERAMENTE PEGAJOSOS POR SU HIGROSCOPICIDAD

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES
MESOFILOS AEROBIOS	MÁXIMO 20 UFC/G
HONGOS	MENOR A 10 UFC/G
LEVADURAS	MENOR A 10 UFC/G
<i>SALMONELLA SPP</i>	AUSENTE (EN 25 G)
<i>ESCHERICHIA COLI</i>	AUSENTE

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MAXIMOS
PLOMO	MÁXIMO 0.5 MG/KG

ARSENICO	MÁXIMO 1.0 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 4 MG/KG
DIÓXIDO DE AZUFRE (SULFITOS)	MÁXIMO 20.0 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: DEBERÁ ESTAR LIBRE DE IMPUREZAS, QUE SE DERIVAN DE SU ALMACENAMIENTO, TALES COMO FRAGMENTOS DE VIDRIO, PLÁSTICO, METAL, HILOS DE COSTAL; ASÍ COMO CUALQUIER OTRO CONTAMINANTE DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL O MINERAL. NMX-F-084-SCFI-2004

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
INDUSTRIA AZUCARERA - AZÚCAR ESTÁNDAR - ESPECIFICACIONES	NMX-F-084-SCFI-2004
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.	

CAFÉ PURO SOLUBLE (EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de los sólidos solubles en agua obtenidos del extracto del café puro, sin descafeinar o descafeinado, utilizando métodos físicos y agua como agente extractor y único componente que no es derivado del café.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES
CONTENIDO NETO	200 GRAMOS
PH (SOLUCIÓN AL 1%)	4,2 - 5,5
CENIZAS (B.H)	MÁXIMO 11,0 %
HUMEDAD	MÁXIMO 5%

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
COLOR	MARRÓN OSCURO UNIFORME
APARIENCIA / ASPECTO	MOLIENDA MEDIA-FINA
OLOR	INTENSO Y LIMPIO, CARACTERISICO DEL PRODUCTO
SABOR	CUERPO MEDIO CON PERSISTENCIA MEDIA; ACIDEZ BALANCEADA; AMARGOR AGRADABLE
TEXTURA	GRÁNULOS/AGREGADOS PARDOS QUE SE DISUELVEN CON RAPIDEZ

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES
COLIFORMES TOTALES	MÁXIMO 50 UFC/G
HONGOS Y LEVADURAS	MÁXIMO 100 UFC/G

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MAXIMOS
PLOMO	MÁXIMO 0.1 MG/KG
ARSENICO	MÁXIMO 0.01 MG/KG
CADMIO	MÁXIMO 0.05 MG/KG
MERCURIO	MÁXIMO 0.01 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 DE ESTAR LIBRE DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA. NMX-F-139-SCFI-2010

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
CAFE PURO SOLUBLE, SIN DESCAFEINAR O DESCAFEINADO - ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA	NMX-F-139-SCFI-2010
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.	

CARNE DE POLLO COCIDA DESHEBRADA
EN LATA DE 125 G

DESCRIPCIÓN: PRODUCTO DERIVADO DE LA ESTRUCTURA MUSCULAR ESTRIADA ESQUELÉTICA, ACOMPAÑADA O NO DE TEJIDO CONECTIVO, HUESO Y GRASA, ADEMÁS DE FIBRAS NERVIOSAS, VASOS LINFÁTICOS Y SANGUÍNEOS; PROVENIENTES DE LA CRÍA DE EL GALLO Y LA GALLINA QUE SON LA SUBESPECIE DOMÉSTICA DE LA ESPECIE GALLUS GALLUS; LOS CUALES HAN SIDO SOMETIDOS A UN TRATAMIENTO TÉRMICO YA SEA ANTES O DESPUÉS DE SER COLOCADOS EN ENVASES(LATA) SANITARIOS PROVISTOS DE UN BARNIZ TIPO SANITARIO HERMÉTICAMENTE CERRADOS QUE GARANTICEN SU ESTABILIDAD BIOLÓGICA.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
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	DESCRIPCIÓN
COLOR	CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE POLLO COCIDA.
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE POLLO COCIDA, SIN LO RESAGRIOS 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

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 POR AL MENOS MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN.

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.

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**.

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	

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DELAS NORMAS
ABASTO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO. ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE PRODUCTOS ESPECIFICACIONES SANITARIAS.	NOM-194-SSA1-2004
BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.	NOM-130-SSA1-1995
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	
CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2025.	

CEREAL DE HOJUELAS DE MAÍZ CON AZÚCAR
(PRESENTACIÓN CAJA CON 600 GRAMOS)**DESCRIPCIÓN:**

Hojuelas laminadas de sémola de maíz cocida, laminada, tostada y recubierta con jarabe de sacarosa; fortificadas con vitaminas del complejo B, vitamina D, hierro y zinc.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	600 G
HUMEDAD	MAXIMO 3.5 %

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
COLOR	COLOR DORADO CON BRILLO “ESCARCHADO” BLANCO (CRISTALES DE AZÚCAR). SIN MANCHAS QUEMADAS NI HOJUELAS NEGRAS.
OLOR	NOTAS TOSTADAS DE MAÍZ, CAMELO LIGERO, LEVE MALTA; AUSENCIA DE RANCIDEZ.
ASPECTO/APARIENCIA	HOJUELAS IRREGULARES (15-25 MM)
TEXTURA	RUPTURA CRUJIENTE ALTA ($\geq 4,5$ N) CON ESTALLIDO AUDIBLE; CONSERVA TEXTURA ≥ 3 MIN EN LECHE FRÍA.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITE MÁXIMO
MESOFÍlicos AEROBIOS	10 000 UFC/G
HONGOS	300 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	<30 UFC/G

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	LÍMITES MÁXIMOS (MG/KG)
ARSÉNICO	0.1
CADMIO	0.05
ARSENICO	0.1
PLOMO	0.01

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 propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 4 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-247-SSA1-2008
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA DE SALUD.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES.	

CHILES EN ESCABECHE
(PRESENTACIÓN LATA DE 220 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN:

Corte fresco de Capsicum annum var. jalapeño, sano y libre de pedúnculo, inmerso en líquido de cobertura a base de vinagre (ácido acético 3–4 %), sal ≤ 2 %, especias y hortalizas opcionales (zanahoria, cebolla, laurel).

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	220 G
MASA DRENADA	MINIMO 121 GRAMOS
ACIDEZ EXPRESADA EN % DE ACIDO ACETICO	0.75 - 2.0

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
COLOR	CARACTERISTICO. VERDE AMARILLENTO UNIFORME; TOLERANCIA MÁXIMA 2 % DE CHILES ROJIZOS.
OLOR	PROPIO, EXENTO DE OLORES DESAGRADABLES. AROMA FRESCO A CHILE Y VINAGRE, CON NOTAS HERBÁCEAS Y DE ESPECIAS.
SABOR	PICANTE CARACTERÍSTICO. PICOR MEDIO, ACIDEZ EQUILIBRADA; SALINIDAD MODERADA Y RETROGUSTO LÁCTICO-HERBAL.
TEXTURA	FIRME, SIN ABLANDAMIENTO NI ENDURECIMIENTO EXCESIVO. PULPA CRUJIENTE QUE CEDE AL PRIMER MORDISCO; EXTERIOR LISO SIN ARRUGAS.

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	0.1
CADMIO	0.05
ESTAÑO	250
PLOMO	0.1

MATERIA EXTRAÑA: El producto no debe estar exento de materia extraña. NMX-F-121-1982

VIDA DE ANAQUEL: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 4 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
ALIMENTOS PARA HUMANOS - ENVASADOS CHILES JALAPEÑOS O SERRANOS EN VINAGRE O ESCABECHE	NMX-F-121-1982
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.

ENSALADA DE VERDURAS
(CHICHARO, ZANAHORIA Y EJOTE LATA DE 220 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN:

LA ENSALADA DE VERDURAS MEZCLA CAMPESINA ES ESTA PREPARADO POR UNA O DIVERSAS VARIEDADES DE CHÍCHARO REHIDRATADO, EJOTE (LAVADO, DESPUNTADO Y TROCEADO)) Y ZANAHORIA (LAVADAS, PELADAS Y CORTADAS). EL PRODUCTO ES ESCALDADO EN UN LÍQUIDO DE COBERTURA ADECUADO, ENVASADO EN RECIPIENTES (LATA) SANITARIOS CERRADOS HERMÉTICAMENTE, SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO PARA ASEGURAR SU INOCUIDAD Y CONSERVACIÓN.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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 EIASADC 2025.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
TEXTURA	PRODUCTO TIERNO Y FIRME (NI DEMASIADO DURO, NI DEMASIADO BLANDO).
COLOR	CARACTERÍSTICO DE CADA VERDURA Y CON SUFICIENTE INTENSIDAD.
SABOR	A VERDURA FRESCA Y COCIDA, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS.
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LAS VERDURAS Y EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES MÁXIMOS (UFC/G)
CUENTA TOTAL DE TERMOFÍLICOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
CUENTA TOTAL DE TERMOFÍLICOS AEROBIOS	NEGATIVO

CUENTA TOTAL DE MESOFÍLICOS AEROBIOS	NEGATIVO
CUENTA TOTAL DE MESOFÍLICOS ANAEROBIOS	NEGATIVO

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS MG/KG
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 fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 4 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
ALIMENTOS PARA HUMANOS. CHÍCHAROS ENVASADOS. FOODS FOR HUMANS. CANNED PEAS. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.	NMX-F-028-1981
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO. EJOTES ENVASADOS. FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE. CANNED RUNNER BEAN. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.	NMX-F-419-1982
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A	NOM-130-SSA1-1995

TRATAMIENTO	TÉRMICO.	DISPOSICIONES	Y	
ESPECIFICACIONES SANITARIAS.				
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.				NOM-051-SCFI/SSA1-2010
CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2025.				
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.				
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.				

GARBANZO SECO
(EN BOLSA DE POLIETILENO SELLADAS HERMETICAMENTE, EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN:

EL GARBANZO SECO SE OBTIENE EN FORMA DE SEMILLAS DE LA PLANTA (CICER ARIETINUM L.) PERTENECE A LA FAMILIA FABACEAE DE LA VAINA BIVALVA CON UNA O DOS SEMILLAS EN SU INTERIOR SIENDO ÉSTAS ALGO ARRUGADAS Y PUEDE LLEGAR A SER DE COLOR CREMA, AMARILLAS, MARRÓN, NEGRAS O VERDES DE FORMA REDONDA O ANGULAR, CON LA CUBIERTA LISA O ARRUGADA, COMPRIMIDA CON UN SURCO EN LA PARTE MEDIA, CON UNA PUNTA EN LA PARTE ANTERIOR. LA PLANTA TIENE DOS COTILEDONES GRANDES DIFERENCIÁNDOSE DE LAS SEMILLAS OLEAGINOSAS DE LEGUMINOSAS POR SU BAJO CONTENIDO DE GRASA. CON GRADO DE CALIDAD PRIMERA DEL PRODUCTO. EL GARBANZO CONTIENE DEL 13 AL 33% DE PROTEÍNA, 40 A 55% DE CARBOHIDRATOS Y DE 4 A 10% DE ACEITE SIENDO UNA VALIOSA FUENTE DE CARBOHIDRATOS COMPLEJOS Y FIBRA.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD CATEGORÍA EXTRA	
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	LÍMITES (%)
IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA	
PIEDRAS	0.25
OTROS	0.05
TOTAL	0.30
GRANOS DAÑADOS	
AGENTES METEOROLÓGICOS	0.70
HONGOS	0.20
INSECTOS Y ROEDORES	0.40
DESARROLLO GERMINAL	0.00
TOTAL	1.30
VARIEDADES	
CONTRASTANTES	0.50
AFINES	1.00
TOTAL	1.50
GRANOS DEFECTUOSOS	
PARTIDOS O QUEBRADOS	0.80
MANCHADOS	0.50
AMPOLLADOS	0.70
TOTAL	2.00

PRESENCIA DE PLAGA	0.00
SUMA TOTAL	5.10

NMX-FF-038-SCFI-2016

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 OLORE 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.

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 propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 4 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO FABÁCEAS-FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.)- ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.	NMX-FF-038-SCFI-2016
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.	

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 VARIEDADDE 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 NO TENER NINGÚN OLOREXTRAÑO.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO Y NO TENER NINGÚNSABOR 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, EN 50 G DE PRODUCTO. NOM-247-SSA1- 2008.

VIDA DE ANAQUEL: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 3 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

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.
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.	

HARINA DE TRIGO
(EN BOLSA DE PAPEL DE 1 KILOGRAMO)

DESCRIPCIÓN:

LA HARINA DE TRIGO, O SIMPLEMENTE HARINA SIN NINGÚN OTRO CALIFICATIVO, ES EL PRODUCTO FINAMENTE TRITURADO RESULTANTE DE LA MOLTURACIÓN DEL GRANO DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM) INDUSTRIALMENTE LIMPIO O LA MEZCLA DE ÉSTE CON EL TRITICUM DURUM, EN LA PROPORCIÓN MÁXIMA DEL (80 % Y 20 %), PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DEL ENDOSPERMO DEL GRANO.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	1 KILOGRAMO
HUMEDAD	MAXIMO 15 %

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
COLOR	BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO, UNIFORME.
ASPECTO/APARIENCIA	POLVO FINO, FLUIDO, SIN GRUMOS NI PARTÍCULAS DURAS PERCEPTIBLES.
OLOR	TÍPICO DEL TRIGO, SIN OLORES EXTRAÑOS
SABOR	FARINÁCEO NEUTRO, SIN NOTAS ÁCIDAS, RANCIAS NI AMARGAS.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITE MÁXIMO
CUENTA TOTAL DE MESOFÍLICOS AEROBIOS	50,000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	NEGATIVO
HONGOS	300 UFC/G

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	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: NO MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR Y ESTAR EXENTOS DE EXCRETAS, EN 50 G DE PRODUCTO. NOM-247-SSA1- 2008.

VIDA DE ANAQUEL: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 3 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-247-SSA1-2008
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. 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.	

LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL
EN PRESENTACION BOLSA 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 FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES
CONTENIDO NETO	240 G
GRASA BUTÍRICA % (M/M)	MÁXIMO 1.5
PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE EXPRESADOS COMO SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS % (M/M)*	MÍNIMO 34
CASEÍNA EXPRESADA EN SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS % (M/M)*	MÍNIMO 27
HUMEDAD % (M/M)	MÁXIMO 4
ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) (%)	MÁXIMO 0.15
PARTÍCULAS QUEMADAS (MG)	DISCO B (15 MÁXIMO)
ÍNDICE DE INSOLUBILIDAD (ML)	MÁXIMO 1
SODIO**	MENOR A 300MG/100G
VITAMINA A (RETINOL)	310 A 670 µG/L (1033-2233 UI/L)
VITAMINA D ₃	5 A 7.5 µG/L (200-300 UI/L)

*EN LECHE, LA RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA DEBE SER AL MENOS DE 80% (M/M). NOM-155-SCFI-2012.

**CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA ESTABLECIDOS EN EIASDC 2025.

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 OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.

ASPECTO/APARIENCIA	POLVO FINO, HOMOGÉNEO, AGRADABLE, SIN GRUMOS A EXCEPCIÓN 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 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 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 TÍPICO DE ÉSTOS, LO CUAL SUGIERE UNA POSIBLE ADULTERACIÓN. EL RESULTADO DEBERÁ SER CARACTERÍSTICO DE GRASA BUTÍRICA.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MÁXIMOS
ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES	≤10 UFC/G O ML
SALMONELLA SPP.	AUSENTE EN 25 G O ML
ESCHERICHIA COLI	≤3 NMP/G O ML
ENTEROTOXINA ESTAFILOCÓCCICA	NEGATIVA

5. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS MG/KG
PLOMO	0.1
MERCURIO	0.05
ARSÉNICO	0.2
AFLATOXINA M1	0.5 µG/L

INHIBIDORES BACTERIANOS	LÍMITES MÁXIMOS
ANTIBIÓTICOS	NEGATIVO
DERIVADOS CLORADOS	NEGATIVO
SALES CUATERNARIA DE AMONIO	NEGATIVO
OXIDANTES	NEGATIVO
FORMALDEHÍDO	NEGATIVO

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

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

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS MÍNIMO DE CUATRO MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES DE LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS CARACTERÍSTICAS 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 CONELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR CICOPLAFEST O COFEPRIS PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: LOS INSUMOS DEBEN SER TRANSPORTADOS EN CAJA CERRADA EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN. SE DEBE PROTEGER DE PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICO, QUÍMICO Y BIOLÓGICO, ASÍ COMO CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN. SE DEBEN PROTEGER DE PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS.

ENVASE O EMPAQUE: RECIPIENTE DE MATERIAL SANITARIO, INOCUO Y RESISTENTE, TRILAMINADO, FISIOLÓGICAMENTE INOCUO Y APROPIADO QUE NO REACCIONES CON EL ALIMENTO, DE TAL MANERA QUE NO ALTERE NINGUNA DE LAS CARACTERÍSTICAS PLASMADAS EN ESTA ESPECIFICACIÓN. EN SOBRES DE MATERIAL TRILAMINADO DE 240 GRAMOS.

EMBALAJE: CAJAS DE CARTÓN, RESISTENTE, INOCUO, QUE NO IMPREGNE OLORES OSABORES 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:

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

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

ANÁLISIS: LOS LICITANTES DEBERÁN DE PRESENTAR REPORTE DE RESULTADOS A SU NOMBRE DEL ANÁLISIS DEL PRODUCTO ELABORADO POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.) NO MAYOR A 30 DÍAS NATURALES PREVIOS A LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, ESTO PARA CORROBORAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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 MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-155-SCFI-2012
LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	
CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2025.	
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 BAJO CONTENIDO 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

3. 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, DEACUERDO 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

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS*	LÍMITES MÁXIMOS (MG/KG)
CADMIO	0.1
PLOMO	0.1

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 PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS MÍNIMO DE CUATRO MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES DE LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANOFABÁCEAS-FRIJOL (PHASEOLUSVULGARIS L.)- ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA	NMX-FF-038-SCFI-2016
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.	

MAYONESA CON LIMON
(FRASCO DE 725GR)

DESCRIPCIÓN: La mayonesa es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batido. De origen menorquín, generalmente se la sazona con sal, zumo de limón o vinagre.

Contiene ingredientes como (Aceite vegetal (Soya), Vinagre de Alcohol de Caña, Yema de Huevo, Azúcar, Sal Yodada, Especies y jugo de limón (0.1%)), Agua, Azúcar, Almidón de Maíz Modificado, polidextrosa, ácido láctico, benzonato de sodio 0.04% y sorbato de potasio 0.04% como conservadores , EDTA Disódico.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	725 GRAMOS
pH	3.2–4.0

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
COLOR	BLANCO CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LA MAYONESA SIN TENER NINGÚN OLOR EXTRAÑO.
ASPECTO/APARIENCIA	CARACTERISTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO DE LA MAYONESA

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MÁXIMOS
MESÓFILOS AEROBIOS	≤10 UFC/G
MOHOS	≤10 UFC/G
ESCHERICHIA COLI	AUSENCIA
SALMONELLA SPP.	AUSENCIA EN 25 G
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤10 UFC/G

5. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS MG/KG
PLOMO	0.1
MERCURIO	0.01
ARSÉNICO	0.1
CADMIO	0.05

MATERIA EXTRAÑA: EL PRODUCTO DEBE ESTAR LIBRE DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS MÍNIMO DE CUATRO MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES DE LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF.

ENVASE: LOS ENVASES DE MAYONESAS PUEDEN SER DE VARIOS TIPOS. UNO DE ELLOS ES EL TRADICIONAL BOTE DE CRISTAL CON UNA TAPA EN LA PARTE SUPERIOR.

EMBALAJE: SE DEBE USAR MATERIAL DE CALIDAD QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN.

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 PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
ESPECIFICACIONES QUE DEBE CUMPLIR EL PRODUCTO DENOMINADO ADEREZO DE MAYONESA EN LO REFERENTE A SU IDENTIDAD, DENOMINACIÓN Y REQUISITOS SANITARIOS.	NMX-F-341-NORMEX-2006 NMX-F-021-NORMEX-2006
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.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

MERMELADA DE FRESA
(EN PRESENTACIÓN DE FRASCO DE 980 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN: Se entiende por mermelada de fresa al producto alimenticio obtenido por la cocción y concentración del jugo y de pulpa de fresa (*Fragaria Vesca*, *Fragaria Virginiana*, *Fragaria Chiloensis* y sus variedades), sanas, limpias y con el grado de madurez adecuado ya sean frescas o congeladas libres de receptáculos y pedúnculos; adicionado de edulcorantes nutritivos y agua, agregándole o no ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasado en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Con y una clasificación de mermelada que contenga la fruta desmenuzada o en forma de partículas finas.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	980 GRAMOS
SOLIDOS SOLUBLES TOTALES	MINIMO 64%
pH	MINIMO 3 %

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Características	Especificación
CONSISTENCIA	La mermelada de fresa debe presentar una consistencia semisólida la cual estará en función de una buena gelificación.
SABOR	Característico de la variedad o variedades de fresas empleadas.
COLOR	Característico de la variedad o variedades de fresas empleadas.
OLOR	Rojo uniforme característico de la variedad o variedades de fresas empleadas.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MÁXIMOS
MESOFÍLICOS AEROBIOS	≤50 UFC/G
ORGANISMOS COLIFORMES	≤10 UFC/G
HONGOS Y LEVADURAS	≤20 UFC/G
<i>SALMONELLA</i> SPP.	AUSENCIA EN 25 G
<i>ESCHERICHIA COLI</i> (EN 0.1G)	NEGATIVO

5. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS MG/KG
PLOMO	0.1
MERCURIO	0.01
ARSÉNICO	0.1
CADMIO	0.05
AFLATOXINAS	4 µg/kg

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

MATERIA EXTRAÑA: EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA PESADA, COMO VIDRIOS, METALES, ASTILLAS, PLÁSTICOS O PARÁSITOS.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS MÍNIMO DE CUATRO MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES DE LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF.

EMPAQUE: BOLSA O ENVOLTURA DE MATERIAL TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIAL INOCUO Y RESISTENTE A DISTINTAS ETAPAS EL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONE CON EL PRODUCTO O ALTERE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS.

IMPRESOS DEL EMPAQUE: LA ETIQUETA DEL INSUMO DEBERÁ DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

PROCESOS: CON EL FIN DE GARANTIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LO ESTABLECIDO EN LA **NOM-251-SSA1-2009**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DELAS NORMAS
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
ALIMENTOS PARA HUMANOS - FRUTAS Y DERIVADOS - MERMELADA DE FRESA	NMX-F-131-1982
ALIMENTOS PARA HUMANOS-ALIMENTOS ENVASADOS-ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, ASÍ COMO EL AVISO DE LA DECLARATORIA DE VIGENCIA.	NOM-F-358-S-1981

**PAPEL HIGIENICO DE 300 HOJAS
(PAQUETE CON 4 ROLLOS)**

DESCRIPCIÓN: Paquete de papel higiénico de 4 rollos, empacado en bolsa de polipropileno con impresión de información que contenga: contenido neto: 4 rollos de 300 hojas de papel higiénico con las dimensiones del producto.

Número de hojas por pieza	Al menos 300 hojas
---------------------------	--------------------

VIDA DE ANAQUEL: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega.

EMPAQUE: Bolsa o Envoltura de material tipo sanitario, elaborado con material inocuo y resistente a distintas etapas el proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas.

IMPRESOS DEL EMPAQUE: El empaque individual deberá presentar todas las características especificadas en la NOM-050-SCFI-1994 y mostrar la marca del producto.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DELAS NORMAS
INFORMACIÓN COMERCIAL-DISPOSICIONES GENERALES PARA PRODUCTOS	NOM-050-SCFI-1994
PRODUCTOS PARA USO DOMÉSTICO DE LA INDUSTRIA DEL PAPEL-PAPEL SANITARIO O HIGIÉNICO. ESPECIFICACIONES.	NMX-Q-023-1982
ENVASE Y EMBALAJE-PAPEL Y CARTÓN-ACONDICIONAMIENTO	NOM-008-SCFI-2002

PASTA DE DIENTES
(PRESENTACIÓN CAJA DE 160 MILILITROS)

DESCRIPCIÓN:

La pasta de dientes es un producto que se utiliza para la higiene bucal. Se aplica sobre un para limpiar los dientes, las encías y la lengua. Suelen contener flúor como monofluorofosfato de sodio, arcilla, un poco de cuarzo, fluoruro de sodio y el mineral más importante, calcita.

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

VIDA DE ANAQUEL: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos mínimo 4 meses a partir de la recepción.

ENVASE: Debe de ser envase de hojalata cilíndrico sanitario, envase metálico estañado y/o barnizado en su interior, adecuado para contener productos alimenticios y conservarlos a través de cierre hermético.

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

ETIQUETADO: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la *Norma Oficial Mexicana NOM-EE-11-S-1980, Envases y embalajes*.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
Envases y embalajes - Metales - Envases de hojalata cilíndricos sanitarios, para contener alimentos	Norma Oficial Mexicana NOM-EE-11-S-1980
Prevención y control de enfermedades bucales.	NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-013-SSA2-2006
Etiquetado para productos cosméticos preenvasados. Etiquetado sanitario y comercial.	NORMA Oficial Mexicana NOM-141-SSA1/SCFI-2012,

PASTA PARA SOPA TIPO SPAGUETTI
(BOLSA DE 200 GRAMOS)

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). FORMA ESPAGUETTI

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MÁXIMOS
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.

VIDA DE ANAQUEL: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 4 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
ALIMENTOS-PASTA-CARACTERÍSTICAS, DENOMINACION, CLASIFICACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.	NMX-F-023-NORMEX-2002
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.	

SAL NATURAL
PRESENTACION BOLSA DE 1 KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN

Cloruro de sodio $\geq 97\%$ p/p, refinado y cristalizado, fortificado con yodato de potasio y fluoruro de potasio dentro de los rangos permitidos

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	1 KILOGRAMO
HUMEDAD	MAXIMO 3%
CLORURO DE SODIO	MINIMO 98.6%

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
SABOR	TÍPICAMENTE SALADO, SIN NOTAS METÁLICAS NI TERROSAS.
COLOR	BLANCO HOMOGÉNEO, LIBRE DE TONALIDADES GRISÁCEAS O AMARILLAS.
OLOR	PROPIO, SIN OLORES EXTRAÑOS (HUMEDAD, SULFURO, RANCIDEZ).
TEXTURA	CRISTALES FINOS, SECOS, NO APELMAZADOS; LIBRE FLUJO AL VERTER.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
MESÓFILOS AEROBIOS	≤ 10 UFC/G
MOHOS Y LEVADURAS	≤ 10 UFC/G
<i>SALMONELLA</i> SPP.	AUSENCIA EN 25G
<i>ESCHERICHIA COLI</i>	AUSENTE

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	2.0 MG/KG
CADMIO	0.5 MG/KG
ARSENICO	0.5 MG/KG
COBRE	2.0 MG/KG
MERCURIO	0.1 MG/KG

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL: No aplica de conformidad a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

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.

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**

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS Y SERVICIOS. SAL YODADA Y SAL YODADA FLUORURADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.	NOM-040-SSA1-1993,
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.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

**SARDINA EN SALSA DE TOMATE
PRESENTACION LATA CON 425 GRAMOS**

DESCRIPCIÓN

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

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	425 G
MASA DRENADA	MÍNIMO 290 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

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 libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 4 meses a partir de la recepción.

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.

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**

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

PRODUCTOS DE LA PESCA - SARDINAS Y PESCADOS SIMILARES ENLATADOS – ESPECIFICACIONES.	NMX-F-179-SCFI-2001
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.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

PASTA PARA SOPA INTEGRAL TIPO CODO
(BOLSA DE 200 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN:

PRODUCTO OBTENIDO POR EL AMASADO MECÁNICO DE SÉMOLA O HARINAS, CUALQUIERA DE ESTAS PROCEDENTE EN SU TOTALIDAD DE TRIGOS DUROS CON AGUA Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES PERMITIDOS, A LA QUE SE LE HA AGREGADO SALVADO, SALVADILLO O ACEMITE, SÉMOLAS INTEGRALES, SEMOLINAS INTEGRALES O HARINAS DE TRIGOS DUROS INTEGRALES, MOLDEADO, LAMINADO O EXTRUIDO Y SOMETIDO O NO A UN PROCESO TÉRMICO DE DESECACIÓN. PARA DENOMINARSE PASTA INTEGRAL DEBE CONTENER AL MENOS 2.5% Y MÁXIMO 5.5% DE SALVADO, SALVADILLO O ACEMITE DE TRIGO. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PASTAS SOLO SE PERMITE EL USO DE TRIGOS DEL GÉNERO TRITICUM DURUM (TAMBIÉN DENOMINADOS, CRISTALINOS). DEBE ESTAR ADICIONADA CON HIERRO, NIACINA, VITAMINA B1 (TIAMINA), B2 (RIBOFLAVINA) Y ÁCIDO FÓLICO (FOLACINA). FORMA CODITOS

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MÁXIMOS
CONTENIDO NETO	200 G
HUMEDAD %	MÁXIMO 13
PROTEÍNAS (N X 6.25)(%)	MÍNIMO 13
CENIZAS	MÁXIMO 1.25%
FIBRA DIETÉTICA	MÍNIMO 1.8 GRAMOS/30 G (> 10% DE LA IDR)(6%)*
SODIO	MENOR A 300 MG/100 G*

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

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 TOXICOLÓGICAS

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.

VIDA DE ANAQUEL: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 3 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
ALIMENTOS-PASTA-CARACTERÍSTICAS, DENOMINACION, CLASIFICACION COMERCIAL Y	

MÉTODOS DE PRUEBA.	NMX-F-023-NORMEX-2002
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.	

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO (EN BOTELLA DE PLÁSTICO PET RESISTENTE, INOCUO, SELLADO HERMETICAMENTE, EN PRESENTACIÓN DE 900 mL).

DESCRIPCIÓN:

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Estos podrán ser elaborados exclusivamente con un tipo de oleaginosa dando como resultado un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales. Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerolos y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuete, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

DETERMINACIÓN	LÍMITE MÁXIMO
CONTENIDO NETO	500 ML
ÁCIDOS GRASOS LIBRES (COMO ÁCIDO OLEICO)	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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TRANSPARENTE.
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS.
ASPECTO	LÍQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20°C (293 K).
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.

3. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS (MG/KG)
HIERRO	1.5
COBRE	0.1
PLOMO	0.1
ARSÉNICO	0.1

ANTIOXIDANTES	LÍMITE MÁXIMO (%)
TOCOFEROLES	0.03
GALATO DE PROPILO (GP)	0.01

TERBUTIL HIDROQUINONA (TBHQ)	0.02
BUTIRATO DE HIDROXIANISOL (BHA)	0.01
BUTIRATO DE HIDROXITOLUENO (BHT)	0.02
COMBINACIÓN DE GP, TBHQ, BHA Y BHT, SIN EXCEDER LÍMITES INDIVIDUALES	0.02
PALMITATO DE ASCORBILO	0.02
ANTIOXIDANTES SINÉRGICOS: ÁCIDO CÍTRICO O ÁCIDO FOSFÓRICO GRADO ALIMENTICIO	0.005

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: 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.

ENVASE: ENVASE TIPO PET 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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.	NOM-002-SCFI-2011
ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA- ESPECIFICACIONES.	NMX-F-252-SCFI-2017
ALIMENTOS - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE -ESPECIFICACIONES.	NMX-F-808-SCFI-2018
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS CXS 210-1999. ENMENDADA EN 2019.	
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIO DE SALUD. PUNTO X.3	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

CANELA ENTERA
(PRESENTACIÓN BOLSA DE 50 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN:

La canela natural es la corteza seca del árbol de canelo (Cinnamomum), conocida por su aroma dulce y sabor cálido, ampliamente utilizada en la cocina como especia y condimento. Existen diferentes variedades de canela, siendo la de Ceilán (Cinnamomum verum) considerada la de mayor calidad, mientras que la canela Cassia es más común y económica

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES
CONTENIDO NETO	50 GRAMOS
HUMEDAD	MAXIMO 12%

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
COLOR	MARRÓN ROJIZO A MARRÓN CUERO, CARACTERISTICO DEL PRODUCTO
APARIENCIA / ASPECTO	CANUTILLOS HUECOS ("QUILLS"), SUPERFICIE EXTERNA LIGERAMENTE RUGOSA CON ESTRÍAS LONGITUDINALES
OLOR	INTENSO, DULCE Y ESPECIADO, CARACTERISICO DEL PRODUCTO
SABOR	DULCE-PICANTE EQUILIBRADO, CARACTERISICO DEL PRODUCTO
TEXTURA	CORTEZA FRIABLE, SE QUIEBRA CON LIGERA PRESIÓN; CAPA INTERNA FINA Y QUEBRADIZA

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
MESÓFILOS AEROBIOS	MAXIMO DE 10 UFC/G
LEVADURAS	MÁXIMO 10 UFC /G
HONGOS	MÁXIMO 10 UFC/G
ESCHERICHIA COLI	AUSENTE

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	2.0 MG/KG
CADMIO	0.3 MG/KG
ARSENICO	1.0 MG/KG
MERCURIO	0.05 MG/KG

MATERIA EXTRAÑA

Cualquier material distinto de la corteza interna sana de *Cinnamomum* spp. no debe rebasar 1 % en masa (m/m) del lote

VIDA DE ANAQUEL: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 3 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
CANELA (<i>CINNAMOMUM ZEYLANICUM</i> BLUME)	ISO 6539:2014
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

CHOCOLATE DE MESA
(PRESENTACIÓN CAJA DE 540 GRAMOS, 6 TABLETAS DE 90 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN:

El chocolate es una tableta, jarabe o mezcla en polvo de chocolate en paquetes individuales y utilizados para hacer chocolate caliente al estilo mexicano, también conocido como chocolate para mesa. Producto homogéneo elaborado con pasta de cacao y azúcar sin refinar

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	6 TABLETAS DE 90 GRAMOS, PESO NETO TOTAL 540 GRAMOS
HUMEDAD	MAXIMO 7%

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
APARIENCIA	DISCO SEGMENTADO Ø ≈ 8 CM; COLOR MARRÓN OSCURO SATINADO CON VETAS CLARAS DE GRASA CRISTALIZADA.
OLOR	CHOCOLATE TOSTADO DOMINANTE CON NOTAS EVIDENTES DE CANELA Y LEVE VAINILLA; SE INTENSIFICA AL FUNDIR
SABOR	DULZOR ALTO; CACAO MEDIO (SIN AMARGOR PRONUNCIADO); ESPECIADO A CANELA; LIGERO RETROGUSTO LÁCTEO.
TEXTURA	QUEBRADIZA; CRISTAL DE AZÚCAR PERCEPTIBLE AL MORDER. BEBIDA (12 G/100 ML LECHE): CUERPO MEDIO-ALTO, SENSACIÓN CREMOSA Y ESPUMA ESTABLE.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
COLIFORMES TOTALES	MAXIMO DE 10 UFC/G
MOHOS Y LEVADURAS	MÁXIMO 10 UFC /G
<i>SALMONELLA SPP</i> EN 25G	AUSENTE

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	1.0 MG/KG

MATERIA EXTRAÑA: Fragmentos de insectos ≤ 60 fragmentos/100 g promedio (6 submuestras) o ≤ 90 fragmentos en cualquier submuestra de 100 g. Pelos de roedor ≤ 1 pelo/100 g promedio o ≤ 3 pelos en una submuestra de 100 g. Excretas de roedor Ausentes (valor "Negativo"). Vidrio, metal, madera, piedras, fibras Prohibidos; tolerancia = 0. NOM-186-SSA1/SCFI-2013

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

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
CACAO, CHOCOLATE Y PRODUCTOS SIMILARES, Y DERIVADOS DEL CACAO. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. DENOMINACIÓN COMERCIAL. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-186-SSA1/SCFI-2013
STANDARD FOR CHOCOLATE AND CHOCOLATE PRODUCTS	CODEX STAN 87-1981 (REV. 2003)
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.	

GALLETA EN FIGURA DE ANIMALITOS
(PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRAMOS)

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales obtenidos de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, con o sin relleno, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua. Debe presentar una forma de animalitos, con textura suave pero firme y no deberá tener azúcar espolvoreada en la superficie.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	500 GRAMOS

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
TEXTURA	CARACTERISTICO (NI DEMASIADO DURO, NI DEMASIADO BLANDO).
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL TIPO
SABOR	CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA
OLOR	AGRADABLE, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
MESOFÍLICOS AEROBIOS	MAXIMO DE 5,000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	MÁXIMO 20 UFC /G

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	0.5 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG

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 propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 6 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-247-SSA1-2008
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. 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.	

MAIZ POZOLERO

(EN LATA SELLADA HERMETICAMENTE, EN PRESENTACIÓN DE 3 KILOGRAMOS)

DESCRIPCIÓN:

EL MAÍZ POZOLERO SE DEFINE COMO EL GRANO DE MAÍZ PRINCIPALMENTE DE LA VARIEDAD CACAHUACINTLE, SOMETIDO A UN PROCESO DE NIXTAMALIZACIÓN (PRE-COCCIÓN CON AGUA E HIDRÓXIDO DE CALCIO), “DESCABEZADO” (ELIMINACIÓN MANUAL DEL PEDICEL DEL GRANO), BLANQUEADO Y FINALMENTE EL “FLOREADO” (EBULLICIÓN FINAL DEL NIXTAMAL EN EL QUE SE HINCHA Y EXPLOTA HASTA ADQUIRIR UNA FORMA SIMILAR A LA DE UNA FLOR). EL MAÍZ POZOLERO DEBERÁ ENTREGARSE ENVASADO EN UN RECIPIENTE DE CIERRE HERMÉTICO QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD BIOLÓGICA Y CON ELLO, SU CONSERVACIÓN.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	3 KILOGRAMOS
MASA DRENADA	1.6 KILOGRAMOS
CENIZAS	MAXIMO 1.6%
SODIO	MAXIMO 400 MG/100G

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
COLOR	BLANCO CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.
OLOR	CARACTERÍSTICO A MAÍZ NIXTAMALIZADO Y NO TENER NINGÚN OLOR EXTRAÑO.
ASPECTO/APARIENCIA	GRANO BLANCO DE MAÍZ, EN SU LÍQUIDO DE COBERTURA.
SABOR	CARACTERÍSTICO A MAÍZ PROCESADO Y NO TENER NINGÚN SABOR EXTRAÑO.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
MESOFÍLCOS AEROBIOS	NEGATIVO
MESOFÍLCOS ANAEROBIOS	NEGATIVO
TERMOFÍLCOS AEROBIOS	NEGATIVO

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
MESOFÍLICOS ANAEROBIOS	NEGATIVO

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	1.0 MG/KG
CADMIO	0.2 MG/KG
ARSENICO	1.0 MG/KG
ESTAÑO	100 MG/KG
AFLATOXINAS	20 µg/kg

MATERIA EXTRAÑA: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas

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

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES 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
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.

MIX DE FRUTA DESHIDRATADA
(PRESENTACIÓN BOLSA DE 80 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: ARANDANO, UVA PASA AMARILLA Y MORA AZUL

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	80 GRAMOS
HUMEDAD	15-19%

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
APARIENCIA / ASPECTO	TROZOS EN CUBOS DE CONSISTENCIA FIRME Y ASPECTO FRESCO, ALGUNOS BRILLANTES Y OTROS OPACOS.
COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO SIN ÁREAS QUEMADAS, NI HUMEDAD EN LAS FRUTAS LIBRES DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR QUEMADURAS O PLAGAS.
OLOR	CARACTERÍSTICO LIGERO A FRUTA, SIN OLORES A HUMEDAD, FERMENTADO NI RANCIDEZ U OTRO OLORES EXTRAÑO.
SABOR	CARACTERÍSTICOS DEL PRODUCTO, CON TOQUES DULCES. EXENTO DE SABORES A FERMENTADO O SABORES EXTRAÑOS.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MÁXIMOS
MESOFÍLICOS AEROBIOS	10,000 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	< 30 UFC/G

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MAXIMOS
HONGOS	300 UFC/G

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	0.1 MG/KG
CADMIO	0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	15 µg/kg

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 propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 3 meses a partir de la recepción.

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.

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**.

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
ALIMENTOS - UVA PASA - ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA	NMX-F-609-NORMEX-2002
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.	

PILONCILLO
PRESENTACION BOLSA DE 500 GRAMOS C/U CON DOS PIEZAS

DESCRIPCIÓN

Producto sólido no centrifugado obtenido por concentración y deshidratación del jugo de Saccharum officinarum L.; cristaliza en moldes (bloque/cónica) o se muele para formar granulado.

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	450 GRAMOS (+/- 50 GRAMOS)
HUMEDAD	4.0 – 7.0 %

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
SABOR	DULZOR ALTO CON Matices cálidos (Miel-caña) y leve acidez; Ausencia de amargor.
COLOR	TONALIDAD CAFÉ OSCURO HOMOGÉNEA, SUPERFICIE BRILLANTE; SIN DECOLORACIONES BLANCAS (EXCESO DE AZÚCARES REDUCTORES) NI PUNTOS NEGROS.
OLOR	INTENSO A MELAÇA, CARAMELO Y PANELA; SIN NOTAS A FERMENTO, HUMO O RANCIDEZ.
PRESENTACIÓN	2 TROZOS
TEXTURA	RÍGIDA Y CRISTALINA EN BLOQUE; EL GRANULADO PRESENTA PARTÍCULAS IRREGULARES DE 0.5–3 MM, LIGERAMENTE PEGAJOSAS POR LA HIGROSCOPICIDAD.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MÁXIMOS
MESOFÍlicos AEROBIOS	200 UFC/G
LEVADURAS	15 UFC/G
HONGOS	15 UFC/G
SALMONELLA SP	AUSENTE EN 25G

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	0.5 MG/KG
ARSENICO	1.0 MG/KG

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

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.

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**

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PILONCILLO 100 % DE JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.	NMX-F-596-SCFI-2016
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.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

**POLVO PARA PREPARAR GELATINA
PRESENTACION CAJA CON 84 GRAMOS**

DESCRIPCIÓN

Es el producto elaborado por la mezcla de grenetina de grado comestible, adicionado de edulcorantes y aditivos permitidos en la normatividad vigente, que preparado de acuerdo con las indicaciones del envase se obtiene un alimento listo para su consumo. Varios sabores

1. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN	LÍMITES
CONTENIDO NETO	84 GRAMOS
HUMEDAD	MAXIMO 12%

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
APARIENCIA / ASPECTO	POLVO FINO
COLOR	CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD DEL SABOR
OLOR	CARACTERÍSTICO DULCE
SABOR	CARACTERÍSTICOS DE LA VARIEDAD DEL SABOR

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MAXIMOS
MESOFÍLICOS AEROBIOS	10 UFC/G
LEVADURAS	10 UFC/G
HONGOS	10 UFC/G
SALMONELLA SP	AUSENTE EN 25G

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
PLOMO	1.0 MG/KG
ARSENICO	0.5 MG/KG
CADMIO	0.5 MG/KG
MERCURIO	0.03 MG/KG

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

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.

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**

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
ALIMENTOS. POSTRE DE GELATINA DE SABORES	NMX-F-041-1983
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
CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS	CODEX CXS 193-1995
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.	
NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS-193-1995, ENMENDADA 2019.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

CAJA DE PLÁSTICO CON RUEDAS

DESCRIPCIÓN:

CAJA PLÁSTICA CON TAPA, BROCHES Y RUEDAS PARA ALMACENAMIENTO DOMÉSTICO, INSTITUCIONAL O COMERCIAL, APILABLE Y ANIDABLE.

1. DIMENSIONES FÍSICAS

Parámetro	Valor
Largo exterior	53.0 cm $\pm$ 4%
Ancho exterior	41.0 cm $\pm$ 4%
Alto exterior (con tapa)	26.5 cm $\pm$ 4%
Largo interior útil	49.8 cm
Ancho interior útil	37.8 cm
Alto interior útil	24.5 cm
Capacidad volumétrica	45 litros
Peso unitario	910 g $\pm$ 4%

2. MATERIALES

Componente	Material	Observaciones
Cuerpo (bin)	Polipropileno (PP)	Alta resistencia mecánica, reciclable, bajo peso, sin olor
Tapa	Polipropileno (PP)	Ajuste tipo presión o broche, diseño ergonómico, color Pantone 7420
Broches laterales	Polipropileno (PP)	Fijación reforzada, color contrastante opcional
Ruedas (x4)	Polipropileno (PP) con eje metálico	Giro libre, eje tipo presión con ajuste mecánico

3. PROCESO DE FABRICACIÓN

- Método: Moldeo por inyección de alta presión
- Tolerancias de moldeo: ± 1 mm en elementos ensamblables
- Ciclo de producción estimado: < 60 segundos por unidad



4. DESEMPEÑO MECÁNICO

Condición de carga	Requisito técnico
Carga máxima por caja	15 kg
Estiba estática (sin movimiento)	Hasta 5 cajas con carga total de 75 kg
Estiba dinámica (en movimiento)	Hasta 3 cajas con carga total de 45 kg
Resistencia al impacto	Soporta caída de 1 metro con carga de 10 kg sin deformación

5. CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- Diseño anidable (encajables unas dentro de otras sin tapa)
- Diseño apilable (una sobre otra con tapa puesta)
- Broches aseguran un cierre firme de la tapa sin holgura perceptible
- Ruedas permiten desplazamiento manual sin fricción excesiva
- Sin rebabas, bordes cortantes o superficies rugosas

6. REQUISITOS VISUALES Y DE ACABADO

- Superficies lisas, sin marcas de flujo, quemaduras ni burbujas
- Uniformidad de color en cuerpo y tapa
- Logos y marcas visibles sin desgaste o difuminación
- Color de la tapa Pantone 7420

ETIQUETA PARA CONTENEDOR Y CAJA DE PLÁSTICO



CONDICIONES DE ENTREGA:

CONCEPTO	PLAZO, LUGAR Y/O CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES
PLAZO Y CANTIDAD DE ENTREGA	EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ ENTREGAR LAS 50,000 DESPENSAS A LOS 10 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO.
LUGAR DE ENTREGA	EN EL ALMACN DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA UBICADO EN KILOMETRO 6 CARRETERA GUADALUPE – CIUDAD CUAUHEMOC BODEGA D, GUADALUPE, ZACATECAS.
DÍAS DE ENTREGA	DE LUNES A VIERNES EN DÍAS HÁBILES PARA LA ENTIDAD SOLICITANTE
CONDICIONES	EL DÍA DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LOS BIENES, SE FIRMARÁ EL ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN EN LA QUE SE PLASMARÁ SI HAY ALGUNA SITUACIÓN QUE HACER NOTAR.
HORARIO DE RECEPCIÓN	DE 9:00 A 15:00

ANEXO 2

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LAS BASES

LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL

LP-SEDIF.ZAC-EA-72-2025

ZACATECAS, ZACATECAS, A ____ DE ____ DE 2025

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 CON CARÁCTER NACIONAL _____, A LA QUE CONVOCÓ EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE _____ SOBRE EL PARTICULAR Y POR MI PROPIO DERECHO COMO REPRESENTANTE LEGAL DE _____

MANIFIESTO A USTED LO SIGUIENTE:

QUE OPORTUNAMENTE CONOCÍ LAS BASES RELATIVAS A LA LICITACIÓN DE REFERENCIA Y QUE HABIENDO TOMADO DEBIDA NOTA DE LOS DATOS, REQUISITOS Y CONDICIONES A LOS QUE SE AJUSTARA EL PROCESO DE LICITACIÓN, ACEPTO ÍNTEGRAMENTE LOS REQUISITOS CONTENIDOS EN EL CITADO DOCUMENTO, ASÍ COMO, LOS CAMBIOS QUE PUDIERAN PRESENTARSE EN LA JUNTA DE ACLARACIÓN A LAS BASES, ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y FALLO.

DE IGUAL MANERA, EXPRESO A USTED QUE CONOZCO LAS DISPOSICIONES LEGALES QUE RIGEN LAS ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS POR PARTE DE LAS ENTIDADES ESTATALES, DEL GOBIERNO FEDERAL MEXICANO, DE CONFORMIDAD CON LO SEÑALADO EN LAS BASES Y QUE CONTIENE, ENTRE OTROS, LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

1. DEMANDA REQUERIDA A LA: ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS QUE SE PRESENTA EN EL **ANEXO 1**.
2. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA PARA TODAS Y CADA UNA DE LA PARTIDA 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 CÉDULA 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 LEGALFIRMACARGO

ANEXO 3**MODELO DE PROPUESTA TÉCNICA****LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL****LP-SEDIF.ZAC-EA-72-2025**

ZACATECAS, ZACATECAS, A ____ DE ____ DEL 2025

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

EN RELACIÓN A LA LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL CON No. _____, ME PERMITO SOMETER A SU
CONSIDERACIÓN LA SIGUIENTE PROPUESTA TÉCNICA:

PARTIDA: _____

DESCRIPCIÓN AMPLIADA:

UNIDAD DE PRESENTACIÓN. (*) _____ MARCA _____

FABRICANTE _____ PAÍS 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 IDENTIFICACIÓN**LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL****LP-SEDIF.ZAC-EA-72-2025**

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

(NOMBRE)

_____ MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS DATOS AQUÍ ASENTADOS, SON CIERTOS Y HAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADOS, ASÍ COMO, QUE CUENTO CON FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR LA PROPUESTA EN LA PRESENTE LICITACIÓN, A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE : _____

(PERSONA FÍSICA O MORAL)

NO. DE LICITACIÓN:

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:

DOMICILIO. -

CALLE Y NÚMERO:

COLONIA:

DELEGACIÓN O MUNICIPIO:

CÓDIGO POSTAL:

ENTIDAD FEDERATIVA:

TELÉFONOS:

FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

NO. DE LA ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA:

FECHA:

NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA:

RELACIÓN DE ACCIONISTAS. -

APELLIDO PATERNO:	APELLIDO MATERNO:	NOMBRE(S)	% ACCIONES	R.F.C.
-------------------	-------------------	-----------	------------	--------

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL:

REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA:

NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE:

DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES. -

ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO:	FECHA:
---------------------------	--------

NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGO:

(LUGAR Y FECHA)

PROTESTO LO NECESARIO.

CONOZCO Y ACEPTO

(FIRMA)

NOTA: EL PRESENTE FORMATO PODRÁ SER REPRODUCIDO POR CADA PARTICIPANTE EN EL MODO QUE ESTIME CONVENIENTE, DEBIENDO RESPETAR SU CONTENIDO, PREFERENTEMENTE, EN EL ORDEN INDICADO.

INSTRUCCIONES PARA FORMULAR EL RESUMEN DE COTIZACIONES ANEXO 5

NOTA IMPORTANTE: EL RESUMEN DE COTIZACIONES DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL PREFERENTEMENTE MEMBRETADO DE LA EMPRESA Y FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA MISMA ANTE LA SECRETARÍA.

RENGLÓN:

SE REFIERE AL NÚMERO CON EL QUE SE IDENTIFICA LA DESCRIPCIÓN DEL BIEN DE ACUERDO AL **ANEXO 1**

FECHA DE ELABORACIÓN:

ANOTARÁ 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 REGISTRARÁ EL PRECIO NETO UNITARIO DEL BIEN, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO NI EL DESCUENTO ADICIONAL QUE OFREZCAN VOLUNTARIAMENTE AL SEDIF.

NOTA: EL PRECIO DEBERÁ COINCIDIR CON EL PRECIO UNITARIO QUE SE PRESENTE EN EL FORMATO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS ECONÓMICAS, ANEXO 6

IMPORTE DE LO COTIZADO:

EN ESTA COLUMNA DEBE ANOTAR EL VALOR TOTAL DE LA CANTIDAD DE LAS PIEZAS DEL BIEN 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 REGISTRARÁ EL NOMBRE Y EL REPRESENTANTE LEGAL Y SU FIRMA.

TOTAL, DE PARTIDAS:

SERÁ LA SUMA DE LAS PARTIDAS OFERTADAS

TOTAL, COTIZADO:

SERÁ LA SUMA GLOBAL DE LOS IMPORTES TOTALES DE CADA RENGLÓN, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO NI EL DESCUENTO ADICIONAL QUE OFREZCAN VOLUNTARIAMENTE AL SEDIF

ANEXO 5
FORMATO DE RESUMEN DE COTIZACIONES.
LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL
LP-SEDIF.ZAC-EA-72-2025

ZACATECAS, ZACATECAS, A ____ DE _____ DE 2025

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

PARTIDA	CANTIDAD A COTIZAR	PRECIO UNITARIO	IMPORTE DE LO COTIZADO	OBSERVACIONES (USO EXCLUSIVO DEL SEDIF)
TOTAL, DE PARTIDAS ____		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:
DEBERÁ ESCRIBIR EL NÚMERO DE LA PARTIDA 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, REGISTRARÁ 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 REGISTRARÁ 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:
ANOTARÁ EL DESCUENTO QUE OFREZCAN VOLUNTARIAMENTE A LA SECRETARÍA, TANTO EN PORCENTAJE, COMO EN CANTIDAD.
14. IMPUESTO AL VALOR AGREGADO:
ANOTARÁ EL 16% DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO QUE CORRESPONDA AL PRODUCTO UNA VEZ APLICADO EL DESCUENTO OTORGADO. SI LO HUBIERA.
15. SUBTOTAL:
ANOTARÁ EL RESULTADO DE LA OPERACIÓN DE RESTAR AL PRECIO UNITARIO EL DESCUENTO OTORGADO Y DE SUMARLE EL 16% DE I.V.A.
16. TOTAL:
ANOTARÁ 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:	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 MODELO:	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 LA BASES**LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL**
LP-SEDIF.ZAC-EA-72-2025

ZACATECAS, ZACATECAS, A ____ DE _____ DE 2025.

L.E. VÍCTOR 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 CON CARÁCTER NACIONAL NO _____,

A.-) DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO

PREGUNTAS	RESPUESTAS

B.-) DE CARÁCTER LEGAL Y TÉCNICO

PREGUNTAS	RESPUESTAS

ATENTAMENTE

NOMBRE DEL REPRESENTANTE

CARGO EN LA EMPRESA

F I R M A

NOTA: ESTE DOCUMENTO DEBERÁ PRESENTARSE PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA Y PODRÁ SER REPRODUCIDO CUANTAS VECES SEA NECESARIO

ANEXO 8
MODELO DE CONTRATO
LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL
LP-SEDIF.ZAC-EA-72-2025

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

DECLARACIONES

PRIMERA. - DECLARA “EL SEDIF”, A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE:

A. QUE EL L.E. VÍCTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO, ES EL DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE ZACATECAS, ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO, CONFORME AL NOMBRAMIENTO, 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 MEMORANDUM MARCADO CON EL NÚMERO XX/XXX/ DE FECHA XX DE XXXXXX DEL AÑO, LA SUBDIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SOLICITÓ LA ADQUISICIÓN DE....., CONTANDO PARA ELLO CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL DEBIDAMENTE AUTORIZADA, CON NUMERO DE PARTIDA... OFICIO DE SUFICIENCIA..... Y FECHA.....

H. QUE DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS ***** DE LA LEY DE ADQUISICIONES DE ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS, EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE ZACATECAS, CELEBRÓ EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA CON CARÁCTER NACIONAL NO., PROCEDIMIENTO DEL CUAL DERIVA LA ADJUDICACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL.

I. QUE PARA LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO, SEÑALA COMO SU DOMICILIO EL UBICADO EN AVENIDA PASEO DE LA ENCANTADA 102 LA ENCANTADA ZACATECAS, ZACATECAS, C.P. 98088.

SEGUNDA. - BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DECLARA “EL PRESTADOR” O “PROVEEDOR”

A. QUE LA EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX S.A. DE C.V. CON R.F.C. XXXXXXXXXXXXX Y BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE DEL PAGO DE SUS CONTRIBUCIONES FISCALES. QUE ES UNA EMPRESA DEBIDAMENTE CONSTITUIDA DE CONFORMIDAD CON LA LEGISLACIÓN MEXICANA, SEGÚN CONSTA EN EL TESTIMONIO QUE CONTIENE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO XXXXXXX, DE FECHA XX DE XXXXXX DEL XXXX, ANTE LA FE DEL LICENCIADO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX NOTARÍA PÚBLICA NÚMERO XXX, CON EJERCICIO Y RESIDENCIA EN LA CIUDAD DE XXXXXXXXXXXXX,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 XXXXXX DEL XXXXX, ANTE LA FE DE LA LICENCIADO XXXXXXXXXXXX NOTARÍA PÚBLICA NÚMERO XXX, CON EJERCICIO Y RESIDENCIA EN LA CIUDAD DE XXXXXXXX, XXXXXX. POR LO QUE, EN TAL VIRTUD, EXPRESAMENTE CUENTA CON FACULTADES AMPLIAS PARA CONTRATAR A NOMBRE DE SU REPRESENTADA Y OBLIGARLA EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL PRESENTE CONTRATO, TODA VEZ QUE EL PODER QUE LE FUE OTORGADO PARA TAL EFECTO, NO LE HA SIDO REVOCADO NI LIMITADO EN FORMA ALGUNA

C. QUE SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE REGISTRADO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS, BAJO CÉDULA NÚMERO XXX/X/XXX/XXXX DE FECHA XX DE XXXXX DE XXXX.

D. QUE LA EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXX S. A DE C.V.**, DE ACUERDO CON SUS ESTATUTOS, SU OBJETO SOCIAL XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, 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 LOS BIENES, POR LO QUE SU RELACIÓN JURÍDICA SERÁ DE CARÁCTER CIVIL, REGULADA POR LAS DISPOSICIONES VIGENTES Y APLICABLES A LA PRESTACIÓN DE 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 XXXXXXXXXXXXX, 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” O “LA PRESTADORA DE SERVICIOS” 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 Y EL REGLAMENTO DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS.

EXPUESTO LO ANTERIOR, LAS PARTES CONTRATANTES MANIFIESTAN QUE ES SU VOLUNTAD CELEBRAR EL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL, RECONOCIENDO QUE NO EXISTE DOLO O MALA FE, POR LO QUE DE CONFORMIDAD ACEPTAN TODAS Y CADA UNA DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS AL TENOR DE LAS SIGUIENTES:

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 ENTREGAR Y EL SEDIF A ADQUIRIR DESPENSAS CUYO CONTENIDO Y ESPECIFICACIONES SE DESCRIBEN EN EL ANEXO 1, POR LO QUE LAS PARTES CONTRATANTES SE OBLIGAN RECÍPROCAMENTE A: **“EL PRESTADOR” O “PROVEEDOR”** A REALIZAR EN TIEMPO Y FORMA LA ENTREGA DEL BIEN Y/O SERVICIO Y **“EL SEDIF”** A PAGAR POR ELLO EL PRECIO ESTIPULADO EN EL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL, ASIMISMO **“EL PRESTADOR” O “PROVEEDOR”** 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.- “EL PRESTADOR” O “PROVEEDOR” SE COMPROMETE A QUE LOS BIENES Y/O SERVICIOS DESCRITOS EN EL ANEXO 1, 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 “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 **“EL PRESTADOR” O “PROVEEDOR”** REALIZA TRABAJOS NO CONTEMPLADOS EN EL PRESENTE CONTRATO, SIN AUTORIZACIÓN DE **“EL SEDIF”**, INDEPENDIENTEMENTE DE LA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA POR LA EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS EXCEDENTES, 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 ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS A FAMILIAS VULNERABLES DEL PROGRAMA “CORAZÓN CONTENTO” ESPECIALMENTE EN ZONAS DE ALTA MARGINACIÓN, EL PROGRAMA TAMBIÉN PROMUEVE LA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA Y EL CUIDADO DEL ENTORNO EN EL ESTADO DE ZACATECAS (SEGUNDA ETAPA).

CUARTA. - DEL LUGAR Y FECHA DE LA ENTREGA. **“EL PROVEEDOR” O “PRESTADOR”** DEBERÁ ENTREGAR DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 1, 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.

EFFECTO _____ 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 PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS 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 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 PRIMERA. - DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

SI "EL PROVEEDOR" INCURRE EN DEMORA EN LA ENTREGA TOTAL DEL PRODUCTO O EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS, POR CADA DÍA DE ATRASO EN RELACIÓN CON LA FECHA PREVISTA, CONVIENE EXPRESAMENTE EN CUBRIR EL 0.5% SOBRE EL VALOR (SIN I.V.A.) DE LO INCUMPLIDO; ESTO SE APLICARÁ CUANDO "EL PROVEEDOR" INCUMPLA CON LAS OBLIGACIONES PACTADAS TALES COMO:

- ❖ CALIDAD DE LOS BIENES.
- ❖ ENTREGA FUERA DEL TIEMPO ESTABLECIDO.

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

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

EL MÁXIMO DE PENALIZACIÓN ES DE HASTA 60 DÍAS; ES DECIR:

PENALIZACIÓN POR CADA DÍA DE ATRASO 0.5 %

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 (ES DECIR, DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO) EN VIRTUD DEL PRINCIPIO DE PROPORCIONALIDAD.

DÉCIMA SEGUNDA. 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.

SE PODRÁ PRORROGAR LA ENTREGA DE LOS BIENES O SERVICIOS, POR CAUSAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS, A PETICIÓN DE LA SOLICITANTE, SIEMPRE Y CUANDO NO EXCEDA DE UNA TERCERA PARTE DEL TIEMPO INICIALMENTE CONVENIDO Y SE ENCUENTRE DENTRO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

DÉCIMA TERCERA. - 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 SERVICIOS PROFESIONALES QUE APORTA POR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DE ESTE CONTRATO.

DÉCIMA CUARTA. - 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.

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

1. EL LICITANTE GANADOR INCURRA EN ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES.
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 Y/O SERVICIOS.
4. SI DESPUÉS DEL FALLO DE LA LICITACIÓN, SE COMPROBABA 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 COMPROBE QUE EL LICITANTE GANADOR HAYA PRESENTADO LOS BIENES 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 1.4 DE LAS PRESENTES BASES.
9. CUANDO SE TRATE DE BIENES ENTREGADOS Y ESTOS NO PUEDAN FUNCIONAR O SER UTILIZADOS POR ESTAR INCOMPLETOS, SE PODRÁ INICIAR EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.

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

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

DÉCIMA QUINTA. – CANJE, DEVOLUCIÓN O REPOSICIÓN

LA CONVOCANTE POR CONDUCTO DEL ÁREA SOLICITANTE, PODRÁ SOLICITAR AL LICITANTE GANADOR, EL CANJE O DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES QUE PRESENTEN PROBLEMAS DE CALIDAD, DEBIENDO NOTIFICAR AL LICITANTE GANADOR DENTRO DEL PERIODO DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES AL MOMENTO EN QUE SE HAYA PERCATADO EL PROBLEMA DE CALIDAD. LA SUSTITUCIÓN DE LOS BIENES NO IMPICARÁ UNA MODIFICACIÓN.

EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ ADEMÁS DE VERIFICAR SI OTROS BIENES PREVIAMENTE YA DADOS, 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 SEXTA. - RELACIONES LABORALES. POR SER UN CONTRATO DE “**ADQUISICIÓN Y/O PRESTACIÓN**”, ES SANCIONADO POR LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE ZACATECAS Y SUS MUNICIPIOS, POR LO QUE NO EXISTE UNA RELACIÓN DE SUBORDINACIÓN, Y POR CONSIGUIENTE NO LE ES APLICABLE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO, POR LO QUE “**EL SEDIF**” QUEDA EXENTA DE TODA RESPONSABILIDAD LABORAL QUE PUDIERA SURGIR, POR EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL.

DÉCIMA SÉPTIMA. - “EL 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.

DÉCIMA OCTAVA. - 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 LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SE REALICE CABALMENTE Y DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL. “**EL PRESTADOR**” O “**PROVEEDOR**” SE OBLIGA A QUE SE LE APLIQUE ENCUESTA DE AUTOEVALUACIÓN AL FINAL DE CADA ENTREGA, PARA EFECTO DE VERIFICAR SI DICHA ENTREGA CUMPLE CON LOS OBJETIVOS Y METAS DISPUESTOS.

DÉCIMA NOVENA. - LAS LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.- (SE SOLICITARÁ AL LICITANTE GANADOR, CONFORME A OTRAS DISPOSICIONES APLICABLES, LAS LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y/O PERMISOS QUE SEA NECESARIO QUE CUENTE PARA LA ADQUISICIÓN O ARRENDAMIENTO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS CORRESPONDIENTES, PREVIO CONOCIMIENTO DEL ENTE PÚBLICO. COMO CERTIFICACIONES CON LAS QUE DEBERÁN CONTAR EN SUS INSTALACIONES, DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN, ENTRE OTROS).

VIGÉSIMA. - LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN CON MOTIVO DE LOS ACTOS, CONTRATOS O CONVENIOS CELEBRADOS EN APEGO A LA LEY APLICABLE, PODRÁN SER RESUELTOS DE COMÚN ACUERDO POR LAS PARTES EN CONFLICTO CUANDO NO DAÑE O PERJUDIQUE AL PATRIMONIO DE LA HACIENDA PÚBLICA, POR ARBITRAJE O POR LOS ÓRGANOS INTERNOS DE CONTROL, EN LA FORMA PREVISTA POR LA LEY O, EN SU DEFECTO, POR EL TRIBUNAL DE JUSTICIA ADMINISTRATIVA DEL ESTADO DE ZACATECAS.

VIGÉSIMA PRIMERA.- EN CASO DE VIOLACIONES EN MATERIA DE DERECHOS INHERENTES A LA PROPIEDAD INTELECTUAL, LA RESPONSABILIDAD ESTARÁ A CARGO DEL LICITANTE O PROVEEDOR, SALVO QUE EXISTA IMPEDIMENTO, LA ESTIPULACIÓN DE LOS DERECHOS INHERENTES A LA PROPIEDAD INTELECTUAL, QUE SE DERIVEN DE LOS SERVICIOS DE CONSULTORÍAS, ASESORÍAS, ESTUDIOS E

INVESTIGACIONES CONTRATADOS, INVARIABLEMENTE SE CONSTITUIRAN A FAVOR DE LOS ENTES PÚBLICOS, SEGÚN CORRESPONDA EN TÉRMINOS DE LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

VIGÉSIMA SEGUNDA. - 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 “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 XXXXXXXX DEL AÑO XXXXX, EN LA CIUDAD DE ZACATECAS, ZACATECAS.

“EL PRESTADOR” O “PROVEEDOR”

C. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX S. A DE CV

“EL SEDIF”

L.E. VÍCTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO

DIRECTOR GENERAL DEL SISTEMA ESTATAL

PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

PRESENTE

ANEXO 9
FORMATO DE ACTA DE ENTREGA- RECEPCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL
LP-SEDIF.ZAC-EA-72-2025

EN LA CIUDAD DE ZACATECAS, ZAC., SIENDO LAS _____ HRS, DEL DÍA _____ DE _____ DE _____, SE REUNEN EN _____, UBICADO EN _____, ZACATECAS, ZACATECAS, EL (LA) _____, Y EL PROPIO DESIGNADO POR _____, PARA EFECTUAR LA ENTREGA DE LOS SIGUIENTES BIENES _____

_____, QUE FUERON ADQUIRIDOS MEDIANTE CONTRATO(S) NÚMERO _____ DE FECHA _____, POR UN MONTO DE \$ _____, Y QUE DERIVA DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA, CONCURSO POR INVITACIÓN RESTRINGIDA Y/O ADJUDICACIÓN 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
SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA COORDINACIÓN ADMINISTRATIVA
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS
RCB - 1

MANIFIESTO MI CONFORMIDAD CON EL PAGO VÍA ELECTRÓNICA QUE EFECTUARÁ EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, PARA TAL EFECTO PROPORCIONO LOS SIGUIENTES DATOS:

NOMBRE DEL BANCO	
	(NOMBRE COMPLETO DE LA INSTITUCIÓN)
SUCURSAL	
CUENTA DE CHEQUES	
	(11 DÍGITOS)
CLABE	
	(18 DÍGITOS)
CIUDAD O MUNICIPIO	
TIPO DE CUENTA	
RAZÓN SOCIAL	
	(PERSONA FÍSICA: APELLIDO PATERNO, MATERNO Y NOMBRE (S))
R.F.C.	
CÓDIGO POSTAL	
DOMICILIO FISCAL	
	(CALLE, NÚMERO, COLONIA)
CIUDAD	
ESTADO	
TELÉFONO	
CELULAR	
RESPONSABLE DE PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN	

CORREO ELECTRÓNICO NOMBRE Y FIRMA DE CONFORMIDAD

ADJUNTAR COPIA LEGIBLE DE: A). - CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL DEL SAT B). - COPIA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL C). - FORMATO RCB-1 REQUISITOD). - COPIA DE ESTADO DE CUENTA RECIENTE DONDE APAREZCA LA CLAVE INTERBANCARIA. E). - OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EMITIDO POR EL SATF). - CÉDULA DE REGISTRO COMO PROVEEDOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS VIGENTE. G). -CORREO ELECTRÓNICO. H). - CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES ESTATALES.

LOS PROVEEDORES QUE NO ENTREGUEN LOS DOCUMENTOS SEÑALADOS A LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS, NO PODRÁN REALIZAR NINGÚN TRÁMITE DE PAGO, DEBIDO A QUE ASÍ LO ESTABLECE LA NUEVA REFORMA HACENDARIA

ANEXO 11
FORMATO CARTA PODER SIMPLE
LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL CON CARÁCTER NACIONAL
LP-SEDIF.ZAC-EA-72-2025

ZACATECAS, ZACATECAS, A ____ DE _____ DE 2025

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 DE LA EMPRESA _____, SEGÚN CONSTA EN EL TESTIMONIO NOTARIAL NO. _____ DE FECHA _____, OTORGADO ANTE EL NOTARIO PÚBLICO NO. _____, (NOMBRE DEL NOTARIO), (LOCALIDAD DE LA NOTARIA), OTORGO LA PRESENTE CARTA PODER A (NOMBRE DE QUIEN RECIBE EL PODER) PARA QUE A MI NOMBRE Y REPRESENTACIÓN, RESPECTO DE LA LICITACIÓN 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)