

Contrato de Adquisición de insumos alimentarios, mediante el procedimiento de Licitación Pública Estatal que celebran 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", representado en este acto por su Director General **L.E. VÍCTOR HUMBERTO DE LA TORRE DELGADO** asistido en este acto por la **MTRA. CARMEN DINORAH LÓPEZ HERNANDEZ**, Coordinadora Administrativa; y por la otra parte la sociedad "**COMERCIALIZADORA DONCACAHUATO S. de R.L. de C.V.**", representado en este por el **C. GILBERTO ALEMAN LUNA**, a quien en lo sucesivo se le denominará "**EL PROVEEDOR**"; y cuando actúen de manera conjunta se les denominará "**LAS PARTES**" sujetando su compromiso de conformidad con las siguientes Declaraciones y Cláusulas:

DECLARACIONES

PRIMERA.- Bajo protesta de decir verdad declara "**EL SEDIF**", a través de su representante:

- A. 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 de Gobierno del Estado de fecha 04 de abril del año 2007, mediante decreto no. 442 y su última reforma de fecha veintiséis (26) de diciembre del año dos mil veinte (2020).
- B. 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 en su favor en fecha 03 de febrero del año 2022, por el Titular del Poder Ejecutivo el Ciudadano **C. LIC. DAVID MONREAL ÁVILA**, Gobernador del Estado de Zacatecas, facultades que no le han sido limitadas ni revocadas de forma alguna, por lo que no tiene impedimento legal para obligarse en los términos del presente Contrato.
- C. El Director General está facultado para celebrar el presente Contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 20 fracción I de la Ley de Las Entidades Públicas Paraestatales del Estado de Zacatecas, artículo 30 fracciones I y VIII de la Ley de Asistencia Social para el Estado de Zacatecas y su última reforma de fecha veintiséis (26) de diciembre del año dos mil veinte (2020), y artículo 22 fracción VI del Estatuto Orgánico del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia, publicado en el Periódico Oficial de Gobierno del Estado en fecha trece (13) de Enero del año dos mil dieciocho (2018).

- D. Entre sus programas de acción, cuenta con el de Asistencia Alimentaria, dirigidos a proporcionar Asistencia Social a la población vulnerable, en el que se busca contribuir para elevar el nivel de vida de las familias de Zacatecas.
- E. 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.
- F. De conformidad al memorándum marcado con el número SAyDC/006/01/2022 de fecha 06 de enero del año 2022, la Subdirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario solicitó la adquisición de productos alimentarios (despensas tipo B) contando para ello con disponibilidad presupuestal de recurso propio Cuotas de Recuperación.
- G. Para los efectos legales del presente Contrato, señala como su domicilio el ubicado en Avenida Paseo de La Encantada número 102, La Encantada Zacatecas, Zacatecas, C.P. 98088.
- H. De conformidad con lo establecido en el artículo 52 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Zacatecas y sus Municipios, y sus correlativos de la Ley en vigor.

SEGUNDA.- Bajo protesta de decir verdad declara **"EL PROVEEDOR"**, a través de su representante:

- A. La sociedad **"COMERCIALIZADORA DONCACAHUATO S. de R.L. de C.V."**, con R.F.C. **CDO150715TJ3**, se encuentra legalmente constituida según consta en el acta constitutiva volumen trescientos cuatro escritura siete mil quinientos veinte en la Ciudad de Chihuahua, a los seis días del mes de julio del año dos mil quince, ante la fe del Licenciado Fernando Rodríguez García, Notario Público número Dos del Estado de Chihuahua.

- B. La sociedad "COMERCIALIZADORA DONCACAHUATO S. de R.L. de C.V.", por conducto de su representante legal, **C. GILBERTO ALEMÁN LUNA**, se obliga en los términos y condiciones del presente Contrato; así mismo declara ser mexicano, mayor de edad con capacidad de goce y ejercicio, se identifica con credencial de elector clave ALLNGL82060819H200 y acredita su personalidad como representante legal de la Sociedad mediante el Poder Notarial que consta en Escritura catorce mil quinientos diecinueve, de fecha tres de diciembre de dos mil dieciocho, otorgada ante la fe del Licenciado Fernando Rodríguez García, Notario Público número dos del Distrito Judicial Morelos, Chihuahua. Por lo que en tal virtud, expresamente cuenta con facultades amplias para contratar en nombre de su representada y obligarla en los términos establecidos en el presente instrumento legal, toda vez que el poder que le fue otorgado para tal efecto, no le ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- C. Así mismo la empresa "COMERCIALIZADORA DONCACAHUATO S. de R.L. de C.V.", dentro de su objeto social tiene entre otros, importar, exportar, adquirir, comprar, ofertar, vender, distribuir, transportar, manufacturar, producir y en general, comercializar con toda clase de bienes muebles, particularmente productos, dulces, frutas deshidratadas, latas de comida, semillas; de igual forma cuenta con la solvencia, infraestructura y capacidad técnica, para dar cumplimiento en tiempo y forma a lo estipulado en el presente instrumento legal.
- D. La sociedad mercantil denominada "COMERCIALIZADORA DONCACAHUATO S. de R.L. de C.V.", se encuentra debidamente registrada en el padrón de proveedores de Gobierno del Estado de Zacatecas, bajo cedula número DLC/P/P100/2021, con especialidad indicada en: alimentos, abarrotes y despensas, con fecha de 11 de noviembre de 2021 con vigencia de un año.
- E. Manifiesta se encuentra al corriente de las obligaciones relacionadas con la inscripción al Servicio de Administración Tributaria, la presentación de declaraciones y no se registran créditos fiscales a su cargo, con opinión POSITIVA.
- F. El **C. GILBERTO ALEMAN LUNA**, conoce el contenido de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Zacatecas y sus Municipios vigente.

G. El C. **GILBERTO ALEMAN LUNA**, en su carácter de representante legal, manifiesta bajo protesta de decir verdad, que ninguno de los socios o asociados desempeña un empleo, cargo o comisión en el Servicio Público, ni se encuentran inhabilitados para ello, que la sociedad "**COMERCIALIZADORA DONCACAHUATO S. DE R.L. DE C.V.**" tampoco se encuentra en alguno de los supuestos a que se refiere el artículo 44 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Zacatecas y sus Municipios vigente.

H. Para todos los efectos derivados del presente Contrato señala como domicilio legal el ubicado en: Vía Trentino 5710, número 506, Saucito, Chihuahua, Chihuahua.

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.- PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO. "EL PROVEEDOR", vende y "EL SEDIF" adquiere los productos alimentarios descritos a continuación; de conformidad con el procedimiento de **Licitación Pública Estatal número LP-SEDIF.ZAC-EA-1-2022**, en base al artículo 52 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios relacionados con Bienes Muebles del Estado de Zacatecas y sus Municipios:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD A ADQUIRIR	PRECIO UNITARIO	TOTAL
(1) BOTELLA DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE SOYA DE 500 MILILITROS MARCA HYSA	500 MILILITROS	25,987	\$33.04	\$858,610.48
(2) BOLSA DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE 200 GRAMOS MARCA VENECIA	200 GRAMOS	51,974	\$6.39	\$332,113.86
(3) BOLSA DE HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO DE 1 KILOGRAMO MARCA MASECA	1 KILOGRAMO	25,987	\$15.51	\$403,058.37

(4) BOLSA DE FRIJOL CLARO DE 1 KILOGRAMO MARCA COSECHA SELECTA	1 KILOGRAMO	25,987	\$23.23	\$603,678.01
(5) BOLSA DE AVENA EN HOJUELAS DE 400 GRAMOS MARCA COSECHA SELECTA	400 GRAMOS	25,987	\$20.30	\$527,536.10
(6) BOLSA DE LENTEJA DE 500 GRAMOS MARCA COSECHA SELECTA	500 GRAMOS	25,987	\$25.17	\$654,092.79
(7) BOLSA DE ARROZ GRANO LARGO PULIDO, CALIDAD SÚPER EXTRA, ÚLTIMA COSECHA DE 1 KILOGRAMO DE 1 KILOGRAMO	1 KILOGRAMO	25,987	\$20.20	\$524,937.40
(8) BOLSA DE LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL DE 240 GRAMOS MARCA PINTA	240 GRAMOS	51,974	\$28.21	\$1,466,186.54
TOTAL DE LA PARTIDA UNICA (EXPRESADO EN NUMERO Y LETRA) IMPUESTOS INCLUIDOS				\$5,370,213.55

\$5, 370,213.55 (Cinco millones trescientos setenta mil doscientos trece pesos 55/100 M.N.).

Mismos que deberán integrarse en embalaje de ración de despensa tipo b, cuya descripción, parámetros, calidad y especificaciones técnicas exigibles a los productos sujetos de análisis físico-químico, se establecen en el anexo 1 del presente contrato.

Bienes a los que en lo sucesivo se les denominará "LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS", obligándose recíprocamente las partes contratantes, "EL PROVEEDOR" a realizar el suministro de "LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS" en tiempo y forma, y "EL SEDIF" a pagar por ello el monto estipulado en la cláusula séptima del presente contrato.

SEGUNDA.- CONDICIONES DE PRECIO. Los montos establecidos en la cláusula anterior no podrán alterarse ni modificarse, ya que serán considerados precios fijos y vigentes hasta el cumplimiento total del presente Instrumento Legal.

TERCERA.- DE LOS ANEXOS. Las partes reconocen y aceptan que el contenido de los siguientes anexos que forman parte integrante del presente Instrumento Legal; mismos que se encuentran debidamente firmados por "LAS PARTES".

- ANEXO 1.- (Contiene las especificaciones técnicas de calidad para los insumos alimentarios del SEDIF Zacatecas 2022).

- ANEXO 2.- (Contiene los servicios de integración distribución y entrega).
- ANEXO 3.- (Contiene las leyendas precautorias y logotipos del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia y del Gobierno del Estado de Zacatecas).

CUARTA.- SOBRE LAS BASES. Las Bases, Actas y demás documentos de la Licitación Pública Estatal número LP-SEDIF.ZAC-EA-1-2022 forman parte integrante del presente Contrato.

QUINTA.- LUGAR Y FECHA DE ENTREGA. Todas las entregas de **"LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS"** se realizarán libre en piso bajo el esquema "DDP" entrega derechos pagados destino final en cada uno de los lugares indicados en el anexo 2 del presente instrumento legal, con horario a partir de las 08:00 a las 15:00 horas, en los almacenes municipales D.I.F. a los que en lo sucesivo se les denominará **"SMDIF"** y en su caso, en el almacén general del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia, ubicado en Calle Río Lerma, número 100, Colonia Hidráulica, Zacatecas, Zacatecas. Es obligación de **"EL PROVEEDOR"** transportar y entregar **"LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS"** en los lugares indicados y descritos en el anexo 2, por lo que deberá de tomar las medidas de seguridad necesarias para evitar que durante su traslado sufran algún incidente, daño o deterioro que provoquen daños a la salud.

Asimismo, por necesidades de **"EL SEDIF"** sin obligación adicional para éste, al mismo precio pactado y previo acuerdo de las partes, se podrán realizar modificaciones al calendario y el lugar de entrega de **"LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS"**, lo anterior sin implicar costo alguno para **"EL SEDIF"** así como tampoco para los **"SMDIF"** que los reciban.

SEXTA.- TRANSPORTE Y MEDIDAS DE SEGURIDAD. **"EL PROVEEDOR"** deberá entregar **"LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS"** en Cajas y/o bolsas de polietileno, empaque, que tendrá que ser resistente a manipulaciones bruscas, cambios de temperatura o cualquier otro factor que pudiera dañarlos, así mismo deberá considerar que los bienes objeto del presente Contrato se adquieren para ser entregados a los beneficiarios de los Programas Alimentarios a través de despensas tipo b, en este sentido, la entrega de **"LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS"** que las integren, deberá realizarse en embalaje según corresponda al anexo I y conforme a lo establecido en el calendario de entregas, así como a cada una de las condiciones estipuladas en las bases.

"EL PROVEEDOR" quedará obligado a almacenar, resguardar cada despensa tipo b y posteriormente, realizar la distribución de **"LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS"** en cada uno de los **"SMDIF"** o Almacén General según se indique.

"EL PROVEEDOR" deberá proveer las herramientas necesarias en materia de capacitación referente a la Carga-Descarga, es decir brindar asesoría en el almacenamiento y manejo de los insumos, y deberán proporcionar un manual detallado de dichas operaciones en cada

uno de los "SMDIF" y en su caso, del Almacén Estatal del SEDIF. Asimismo, deberán capacitar al personal en el correcto almacenaje y manejo de los bienes suministrados.

Asimismo y de conformidad con lo establecido por la Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009 "Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios", "EL PROVEEDOR", deberá utilizar vehículos que se encuentren en buenas condiciones, a fin de garantizar que "LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS" se transporten en buenas condiciones sanitarias; por lo que no se aceptarán productos cuyo embalaje o empaque se encuentren dañados, y que pongan en riesgo la salud de los beneficiarios

SÉPTIMA.- MONTO DEL CONTRATO. Por concepto de contraprestación a la adquisición de productos alimentarios descritos en la cláusula primera del presente instrumento legal, "LAS PARTES", convienen a entera satisfacción la cantidad de **\$5,370,213.55 (Cinco millones trescientos setenta mil doscientos trece pesos 55/100 M.N.)** cantidad que se encuentra libre de impuestos e incluye el concepto del empaque del producto, así como los gastos que se originen con motivo del transporte, traslado, carga, descarga y entrega de "los productos alimentarios" en cada uno de los lugares indicados en el anexo 2 del presente instrumento legal.

OCTAVA.-ANTICIPO. Las partes contratantes convienen que en el presente Contrato no se otorgará anticipo.

NOVENA.- FORMA DE PAGO. "EL PROVEEDOR" deberá presentar ante la Subdirección de Recursos Financieros de "EL SEDIF", dentro de los primeros 5 días hábiles posteriores a la última entrega realizada, los recibos o comprobantes que avalen que el suministro que se realizó en tiempo y forma, y a entera satisfacción de los "SMDIF", y del responsable del almacén de la Subdirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario dependiente de "EL SEDIF", todo aquel documento de entrega deberá incluir fecha de entrega, hora de entrega sin alteraciones (tachaduras o enmendaduras), nombre, cargo y firma de las personas facultadas para avalar la información contenida en el documento, sellos tanto del proveedor como la persona que reciba en representación de los "SMDIF", mismo que deberá identificarse a nombre de "EL PROVEEDOR"; por lo anterior y en el caso de incurrir en incumplimiento en la entrega de documentación comprobatoria y al calendario de distribución en tiempo y forma de productos alimentarios que se establece en el ANEXO 2 referente al calendario de entregas cotejado al presente Contrato, se procederá conforme a lo establecido en la cláusula vigésima primera del presente Instrumento Legal, en lo relativo a la aplicación de penas convencionales.

Posterior a la revisión de la documentación comprobatoria se le notificará al "EL PROVEEDOR" para que expida los CFDI correspondientes, así también se le dará a conocer si

hay aplicación de alguna pena convencional; una vez recibido los CFDI en la Subdirección de Recursos Financieros el pago se realizará en un plazo no mayor a 20 días hábiles.

De igual manera en los casos en que "EL SEDIF" solicite a "EL PROVEEDOR" el resguardo de productos alimentarios, se considerara que "EL PROVEEDOR" dio cumplimiento en tiempo y forma al calendario de distribución establecido en el ANEXO 2 referente al calendario de entregas cotejado al presente Instrumento Legal; por lo que se procederá al pago correspondiente.

"EL PROVEEDOR" deberá entregar la factura respectiva indicando en la misma el número de procedimiento de Licitación, número de contrato, origen de recurso en original debidamente firmada en la Subdirección de Recursos Financieros dependiente de "EL SEDIF", ubicada en Avenida Paseo de La Encantada número 102, La Encantada, Código Postal 98088 de esta ciudad capital, para el trámite correspondiente.

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
Avenida Paseo de La Encantada 102 La Encantada
C.P. 98088
Zacatecas, Zacatecas, México
RFC: SDI-770704-BB2

Para su recepción y validación, dichos comprobantes fiscales CFDI (PDF Y XML), tendrán que ser enviados al correo electrónico sedifzac@repobox.com.mx dicha plataforma enviará de manera automática el acuse de recibo mismo que tendrá que adjuntarse a las facturas correspondientes.

Es requisito indispensable para tramitar el pago que "EL PROVEEDOR" presente la factura, la cual deberá contar y cumplir con los datos fiscales ordenados por la Ley en la materia describiendo en forma detallada el concepto de pago.

El pago del importe total del Contrato estará condicionado a la firma del presente Instrumento Legal, entrega de la fianza correspondiente y a la entrega total de los productos alimentarios adquiridos por "EL SEDIF".

DÉCIMA.- DE LA AMPLIACIÓN DEL CONTRATO. El presente Contrato, podrá ser ampliado en los términos del artículo artículo 110 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Zacatecas y sus Municipios.

DÉCIMA PRIMERA.- DEL TIPO DE MONEDA. Todos los pagos que se realicen bajo el cumplimiento del presente instrumento legal serán efectuados en moneda nacional, pesos mexicanos.

DÉCIMA SEGUNDA.-IMPUESTOS Y DERECHOS. Los impuestos y derechos que procedan con motivo de dar cumplimiento a la entrega de los productos alimentarios objeto del presente Contrato, serán pagados por **"EL PROVEEDOR"** conforme a lo establecido en las disposiciones legales vigentes en la materia.

DÉCIMA TERCERA.- VIGENCIA DEL CONTRATO. El presente Contrato tendrá una vigencia a partir de su suscripción y hasta que se dé cumplimiento con todas y cada una de las cláusulas del presente instrumento legal, y/o entrega de conformidad con lo establecido en el ANEXO 2 referente al calendario de entregas, cotejado al presente instrumento legal.

DÉCIMA CUARTA.- OBLIGACIONES. **"EL PROVEEDOR"** quedará obligado a almacenar y resguardar productos alimentarios cuando así lo solicite mediante oficio **"EL SEDIF"**, y con posterioridad realizar la distribución de los productos alimentarios en cada uno de los SMDIF, o almacén general de la Subdirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario dependiente de **"EL SEDIF"**; según se le indique.

Así mismo **"EL PROVEEDOR"** se obliga a responder por su cuenta a riesgos, daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte llegue a causar a **"EL SEDIF"**, área solicitante y/o a terceros.

DÉCIMA QUINTA.- GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS CONTRA VICIOS OCULTOS Y/O DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y RESPONSABILIDAD CIVIL POR DAÑOS A LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS. De conformidad con lo establecido en los artículos 48 fracción III y 49 fracciones II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Zacatecas y sus Municipios, , **"EL PROVEEDOR"** otorgará la garantía relativa al cumplimiento del contrato, calidad de **"LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS"** contra vicios ocultos y/o defectos de fabricación y responsabilidad civil por daños a la salud de los beneficiarios de los programas alimentarios, mediante fianza expedida por Institución Mexicana debidamente autorizada, por un importe del 10% del monto total del contrato correspondiente a la cantidad de **\$537,021.35 (Quinientos treinta y siete mil veintiún pesos 35/100 M.N.)** a favor del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Zacatecas.

La fianza tendrá una vigencia de un año y para efecto de liberarla, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito que realice "el proveedor", siempre y cuando hubiere cumplido con todas y cada una de las obligaciones contraídas en el presente contrato y sus anexos.

"EL PROVEEDOR" deberá entregar la garantía para el cumplimiento del Contrato dentro de los cinco días hábiles posteriores a la firma de dicho instrumento legal, en la Subdirección de Recursos Materiales dependiente de "EL SEDIF"; ubicada en Avenida Paseo de La Encantada número 102, La Encantada, Zacatecas.

A continuación se describe el formato de póliza de fianza para garantizar el cumplimiento del Contrato y la calidad de "LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS" contra vicios ocultos y/o defectos de fabricación y responsabilidad civil por daños a la salud de los beneficiarios de los programas alimentarios.

ANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

PARA: GARANTIZAR A NOMBRE DE LA SOCIEDAD "COMERCIALIZADORA DONCACAHUATO S. DE R.L. DE C.V., REPRESENTADA POR EL C. GILBERTO ALEMAN LUNA, CON DOMICILIO EN CARRETERA VIA TRENTINO 5710, NÚMERO 506, SAUCITO, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA; CON R.F.C. CDO150715TJ3, HASTA POR LA CANTIDAD DE \$537,021.35 (Quinientos treinta y siete mil veintiún pesos 35/100 M.N.)

ESTA FIANZA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO NÚMERO LP-SEDIF.ZAC-EA-1-2022, ASÍ COMO LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS CONTRA VICIOS OCULTOS Y/O DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y LA RESPONSABILIDAD CIVIL POR DAÑOS A LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS, DERIVADO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA ESTATAL NÚMERO LP-SEDIF.ZAC-EA-1-2022 DE FECHA DE PUBLICACIÓN 21 DE ENERO DE 2022, CELEBRADA POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE ZACATECAS REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS QUE AL EFECTO LA SOCIEDAD "COMERCIALIZADORA DONCACAHUATO S. DE R.L. DE C.V., PAGARÁ EN TÉRMINOS DE LA LEY EN CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE.

En caso de que "EL SEDIF" y "EL PROVEEDOR" formalicen Contratos de Ampliación respecto al monto o al plazo para el cumplimiento de todas y cada una de las cláusulas del presente Instrumento Legal; se deberá obtener la modificación de la garantía respectiva.

DÉCIMA SEXTA.- DE LA GARANTÍA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS. "EL PROVEEDOR" garantiza que todos y cada uno de los productos alimentarios adquiridos, serán elaborados bajo estrictas normas de calidad cumpliendo con el contenido nutrimental y los parámetros

físico-químicos, microbiológicos y sensoriales que en lo particular se solicitan para cada producto de acuerdo a lo establecido en el ANEXO 1 referente a las Especificaciones Técnicas y de Calidad para los Insumos Alimentarios del presente Contrato.

DÉCIMA SÉPTIMA.- CANJE O DEVOLUCIÓN. "EL SEDIF" podrá solicitar a "EL PROVEEDOR", el canje o devolución de los productos alimentarios que no cumplan con las especificaciones técnicas cotejadas al presente instrumento legal, debiendo notificar por escrito a "EL PROVEEDOR" dentro del periodo de cinco días hábiles siguientes al momento en que se haya percatado el inconveniente, vicio o problema de calidad.

"EL PROVEEDOR" deberá además de prevenir y verificar si otros productos previamente ya entregados en los "SMDIF" o almacén general no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas; de ser así solicitara su devolución para su reposición.

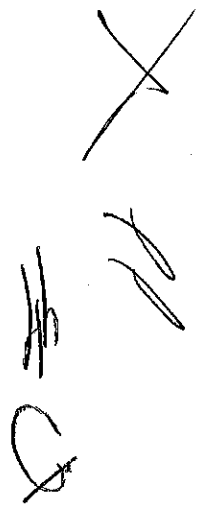
De igual manera "EL PROVEEDOR" se compromete a sustituir en un plazo no mayor a tres días hábiles, aquellos productos que no cumplan con las especificaciones técnicas, o bien se encuentren dañados al momento de su entrega; por lo anterior todos los gastos que se originen por motivo del canje o devolución correrán por cuenta de "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA OCTAVA.- PATENTES Y MARCAS. "EL PROVEEDOR" asumirá la responsabilidad total, si con motivo del cumplimiento del presente Contrato, infringe derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

Por lo anterior, "EL PROVEEDOR" manifiesta en este acto bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en ninguno de los supuestos de la infracción a la Ley Federal de Derechos de Autor, ni a la Ley de la Propiedad Industrial.

En caso de que sobreviniera alguna reclamación en contra de "EL SEDIF" por cualquiera de las causas antes mencionadas, la única obligación de este será la de dar aviso en el domicilio previsto en este instrumento a "EL PROVEEDOR" para que este lleve a cabo las acciones necesarias que garanticen la liberación de "EL SEDIF" de cualquier controversia o responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione.

DÉCIMA NOVENA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS. "EL 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.



VIGÉSIMA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES. Si "EL PROVEEDOR" incurre en demora en la entrega total del producto, en la prestación de los servicios o en la entrega de la documentación comprobatoria según la cláusula novena del presente instrumento legal, por cada día hábil de atraso en relación con la fecha prevista, conviene expresamente en cubrir el 0.5% sobre el valor (sin IVA) de lo incumplido, de acuerdo al calendario de distribución mensual establecido en el anexo 2, esto se aplicara cuando "EL PROVEEDOR" incumpla con las obligaciones pactadas tales como:

- . Calidad del producto
- . Cantidades solicitadas y calendarizadas
- . Distribución fuera del tiempo establecido
- . Presentación a la ofertada del producto
- . Características de embalaje y rotulación
- . Entrega de las facturas y documentación comprobatoria en tiempo y forma de acuerdo a lo siguiente:

- **TIEMPO:**

Entrega de documentación dentro de los cinco días hábiles posteriores a la última entrega de productos.

- **FORMA:**

-FACTURAS. Que cumplan con los requisitos fiscales vigentes, mencionar el número de Licitación, nombre del programa, leyenda que identifique el origen según la información que proporcione la Subdirección de Recursos Financieros de "EL SEDIF", firma y sello de "EL PROVEEDOR" y comprobante de haber sido enviados a la plataforma del repobox para su validación correspondiente.

-RECIBOS. Deberán incluir fecha de entrega, hora de entrega, sin alteraciones (tachaduras o enmendaduras), nombre, cargo y firma de las personas facultadas para avalar la información contenida en el documento, sellos tanto de "EL PROVEEDOR" como la persona que reciba en representación del SMDIF, quien tendrá que identificarse plenamente ante quien realice la entrega a nombre de "EL PROVEEDOR", así como en su caso del almacén central de la Subdirección de Alimentación y Desarrollo comunitario dependiente de "EL SEDIF".

Se hará efectiva la garantía relativa al cumplimiento del contrato o aplicación de penas convencionales, en caso de que **"EL PROVEEDOR"** no cumpla con las obligaciones pactadas.

El importe de la pena convencional no deberá exceder del monto de la garantía de cumplimiento del contrato.

VIGÉSIMA PRIMERA.- PRÓRROGAS. Cuando existan causas de fuerza mayor, que impidan la entrega de los productos alimentarios o la documentación comprobatoria en la fecha convenida, **"EL PROVEEDOR"** podrá solicitar por escrito prórroga para la misma. Reservándose **"EL SEDIF"** el derecho de otorgarla de acuerdo a las circunstancias mencionadas, y no encontrando motivo alguno para la prórroga, aplicará la pena convencional.

VIGÉSIMA SEGUNDA.-DE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO. **"EL SEDIF"** podrá rescindir administrativamente el contrato cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en incumplimiento en alguna de las cláusulas estipuladas en el presente instrumento legal o en sus anexos.

Así mismo cuando **"EL SEDIF"** rescinda el Contrato notificara por escrito a **"EL PROVEEDOR"**, sin necesidad de declaración judicial y sin perjuicio de hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato constituida a favor del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia de Zacatecas.

De igual manera **"EL PROVEEDOR"** contará con un plazo de diez días hábiles contados a partir del día siguiente en que haya sido notificado, para que exponga por escrito lo que a su derecho convenga, y aporte las pruebas que estime pertinentes. Por su parte **"EL SEDIF"** considerará los argumentos y pruebas a valer y determinará si da o no por rescindido el presente Instrumento Legal; posteriormente notificara a **"EL PROVEEDOR"** sobre la resolución, dentro de los quince días hábiles siguientes a la recepción del escrito y pruebas ofrecidas.

VIGÉSIMA TERCERA.- SUPERVISIÓN TECNICA. **"EL SEDIF"** como en los **"SMDIF"** podrán designar supervisores técnicos, quienes serán responsables de verificar que los productos alimentarios se entreguen en perfectas condiciones y cumplan en calidad, contenido y presentación requerida en el anexo 3 y en base al presente Instrumento Legal y su anexo 1 y 2 referente a Especificaciones Técnicas y de Calidad para los Insumos Alimentarios e integración.

VIGÉSIMA CUARTA.- RELACIONES LABORALES. **"EL PROVEEDOR"** como patrón del personal que ocupe con motivo de la adquisición, materia de este Contrato, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia

de trabajo, seguridad social, civil, penal y fiscal, "EL PROVEEDOR" conviene por lo mismo en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores presenten.


VIGÉSIMA QUINTA.- FUERZA MAYOR. La fuerza mayor que pudiera retrasar el cumplimiento del presente contrato incluye cualquier acto o acontecimiento imprevisto que escape al control de "EL PROVEEDOR" y de "EL SEDIF".

VIGÉSIMA SEXTA.- CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACION. "EL SEDIF" se compromete a proporcionar la información necesaria para la correcta interpretación del presente Contrato; "EL PROVEEDOR" acepta que la información y documentación que le sean proporcionados por "EL SEDIF" o la obtenida por otros medios, así como los borradores y materiales asociados derivados de la adquisición, materia del presente Contrato, son propiedad de "EL SEDIF" y por lo tanto "EL PROVEEDOR" queda obligado a considerar su contenido como confidencial, teniendo prohibido divulgarlo o publicarlo.

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- DE LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. Para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para todo aquello que no esté 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 así como a lo estipulado en las bases de la Licitación Pública Estatal No. LP-SEDIF.ZAC-EA-1-2022; por lo tanto, "EL PROVEEDOR" renuncia a la jurisdicción que le resulte por razones de su domicilio presente o futuro o de cualquier otra causa. Este contrato se sujeta en todas sus cláusulas a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Zacatecas y sus Municipios vigente.


Enteradas las partes del contenido y alcance de la presente Contrato de Adquisición por Licitación Pública Estatal, se firma por triplicado al margen de cada una de sus hojas y al calce de la última y sus anexos, a los dieciséis días del mes de febrero del año dos mil veintidós, en la ciudad de Zacatecas, Zacatecas.

"POR EL SEDIF"


L.E. VICTOR HUMBERTO DE LA
TORRE DELGADO.
DIRECTOR GENERAL.

"POR EL PRVEEDOR"


C. GILBERTO ALEMAN LUNA.
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA.


MTRA. CARMEN DINORAH LÓPEZ
HERNANDEZ.
COORDINADORA ADMINISTRATIVA.

ANEXO 1

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

PARTIDA ÚNICA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD PARA LOS INSUMOS ALIMENTARIOS DEL SEDIF ZACATECAS 2022

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

CANTIDAD A ADQUIRIR 25,987

DESCRIPCIÓN: Aceite vegetal puro de soya

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 triacilgliceroles y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa 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.

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 %
Sodio	Máximo 400 mg/100g **

* Al momento de envasar

** EIASADC 2022

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 olores extraños o rancios.
Al momento del envasado	Se debe asegurar que el envase no haya sido violado.

3. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Hierro	1.5 mg/kg
Cobre	0.1mg/kg

Plomo	0.1 mg/kg
Arsénico	0.1 mg/kg

ANTIOXIDANTES	LÍMITE MÁXIMO (%)
Tocoferoles naturales	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales permitidos	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

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

MATERIA EXTRAÑA: El producto debe estar libre de cualquier materia extraña. NMX-F-252-SCFI-2017

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ejemplo: Tabla 3.

Tabla 3- Presentación de la declaración nutrimental

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

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

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

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

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de	Color, olor y aspecto,

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

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

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

ARROZ GRANO LARGO PULIDO, CALIDAD SÚPER EXTRA, ÚLTIMA COSECHA
(EN BOLSA DE POLIETILENO, SELLADAS HERMETICAMENTE, EN PRESENTACION DE 1 KILOGRAMO)
CANTIDAD A ADQUIRIR 25.987

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

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

APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD

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

3. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

ADITIVOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Señalar: Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
- Nombre o denominación del producto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, país de origen.
- Declaración nutrimental: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- Declaratoria de Ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. (NOM-051-SCFI/SSA1-2010).
- Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- La tinta no debe contener plomo. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
- Incluir los siguientes datos: SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465, alimentariazacatecas@gmail.com

- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda "Consérvase en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente.

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO CEREALES-ARROZ PULIDO-(ORYZA SATIVA L.)-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.	NMX-FF-035-SCFI-2017
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	NOM-247-SSA1-2008
DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.	NOM-002-SCFI-2011
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

AVENA EN HOJUELAS

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

CANTIDAD A ADQUIRIR 25,987

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 byzantina*. 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 β-

glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL). NMX-F-289-NORMEX-2014

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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

*Criterios de calidad nutricia de la EIASADC 2022.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES
Bacterias Mesofílicas aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
<i>Salmonella spp</i>	Negativo (en 25 g)
Hongos y Levaduras	Máximo 100 UFC/g

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

ADITIVOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ejemplo: Tabla 3.

- Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. (NOM-051-SCFI/SSA1-2010).
- Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- La tinta no debe contener plomo. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
- Incluir los siguientes datos: SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465, alimentariazacatecas@gmail.com
- Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

Por ejemplo, se pueden incluir leyendas como: "manténgase en refrigeración"; "consérvese en congelación"; "una vez descongelado no deberá volverse a congelar"; "una vez abierto, consérvese en refrigeración", u otras análogas.

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

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

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

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

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

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

CANTIDAD A ADQUIRIR 25,987

DESCRIPCIÓN: La harina de maíz nixtamalizado es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg
Humedad	Máximo 12.5 %
Proteína en base seca	Mínimo 7 %
Proteína en base húmeda	Mínimo 6 %
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3 %
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5 %
Cenizas en base seca	Máximo 3.5 %
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0 %
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6 %
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5 %
Sodio	Máximo 400mg/100g

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 B ₁)	5	Mononitrato de Tiamina
Riboflavina (Vitamina B ₂)	3	Riboflavina
Niacina (Vitamina B ₃)	35	Nicotinamida

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

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

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

3. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

ADITIVOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ejemplo: Tabla 3 y 4.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

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

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

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

Tabla 4- Presentación de la declaración nutrimental complementaria

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

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

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.

CERTIFICACIONES: Es necesario presentar la verificación en la Norma Oficial Mexicana NOM-187/SCFI-2022 "Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimiento donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba". Únicamente en lo referente a información comercial", por una unidad de verificación certificada ante la secretaría de economía del gobierno federal.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-247-SSA1-2008
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO.	NMX-F-046-SCFI-2018.
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS, O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. 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.	

**PASTA PARA SOPA INTEGRAL
(PAQUETE DE 200 GRAMOS, EN VARIEDAD FIDEO, LETRAS, MUNICIÓN, ETC.)**

CANTIDAD A ADQUIRIR 51,974

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 níacina, vitamina B₁/tiamina, B₂ (riboflavina) y ácido fólico (folacina).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES MÁXIMOS
Contenido Neto	200 g
Humedad %	Máximo 13
Proteínas (N x 6.25)(%)	Mínimo 13
Cenizas	Máximo 1.25%
Fibra	Mínimo 1.8 gramos/30 g (> 10% de la IDR)(6%)*
Sodio	Máximo 400 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 MICROBIOLÓGICAS

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

ADITIVOS

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

MATERIA EXTRAÑA: El producto debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.
VIDA DE ANAQUEL: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SMDIF.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.
 El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
ENVASE: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Ejemplo: Tabla 3.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

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

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

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

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

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	Color, olor y aspecto,

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

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

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
ALIMENTOS-PASTA-CARACTERISTICAS, DENOMINACION, CLASIFICACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.	NMX-F-023-NORMEX-2002
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-247-SSA1-2008
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARIA DE SALUD.	
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	
CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EIASADC 2022.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

FRJOL CLARO

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

CANTIDAD A ADQUIRIR 25,987

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

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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

Handwritten signature and initials

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	
ESPECIFICACIONES	LÍMITES MÁXIMOS (%)
CATEGORIA I (PRIMERA)	
IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA	
Piedras	0.5
Otros	0.3
Total	0.8
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	1.5
Total	2.25
GRANOS DEFECTUOSOS	
Partidos o quebrados	1.50
Manchados	2.00
Ampollados	2.00
Total	5.50
Presencia de plaga	0.00
Suma Total	10.95
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

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

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

*NMX-FF-038-SCFI-2016

3. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Cadmio	0.1

Plomo	0.1
NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.	
ADITIVOS	
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.	

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

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

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

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

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

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

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

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

- Señalar: Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutricional, contenido neto.
- Nombre del producto, marca comercial, nombre o denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa), país de origen.
- Declaración nutricional: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
- Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. (**NOM-051-SCFI/SSA1-2010**).
- Etiquetado frontal nutricional de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010.**
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, "**Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa**".
- Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
- Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465, alimentariazacatecas@gmail.com**
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda "**Consérvase en lugar fresco y seco**" o leyenda equivalente (**NOM-247-SSA1-2008**).
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANOFABÁCEAS-FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.)- ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA	NMX-FF-038-SCFI-2016
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/ SSA1-2010
NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019.	
CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EISADC 2022.	
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

LENTEJA

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

CANTIDAD A ADQUIRIR 25,987

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

2 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

NMX-FF-038-SCFI-2016

3 CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

Plomo	0.1
-------	-----

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Señalar: Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, (día, mes y año, No. de lote, información nutrimental, contenido neto.
- Nombre del producto, marca comercial, nombre o denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa), país de origen.
- Declaración nutrimental: Según lo establecido en el numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.
- Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. (**NOM-051-SCFI/SSA1-2010**).
- Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente, **"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**.
- Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
- Incluir los siguientes datos: **SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465, alimentarlazacatecas@gmail.com**
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación, debe figurar la leyenda **"Consérvese en lugar fresco y seco"** o leyenda equivalente (**NOM-247-SSA1-2008**).
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

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

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

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO FABÁCEAS-FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.)- ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA	NMX-FF-038-SCFI-2016
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/ SSA1-2010
NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019.	
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL (OCT, 2015). LENTEJA SÍMBOLO DE ABUNDANCIA.	
CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EISADC 2022.	
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

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

CANTIDAD A ADQUIRIR 51,974

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.

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**	Máximo 400mg/100g de leche
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D ₃	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

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

**Criterios de calidad Nutricia establecidos en EIASADC 2022.

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, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

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

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

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS mg/kg
Plomo	0.1
Mercurio	0.05
Arsénico	0.2
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L

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

ADITIVOS

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

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

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

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

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


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

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

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

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

- Nombre o denominación comercial deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor. (**NOM-155-SCFI-2012**).
- Información Comercial (**NOM-155-SCFI-2012**).
- Contenido neto.
- Señalar: fecha de caducidad, (día, mes y año), vitamina a por porción de acuerdo a lo establecido en la especificación nutrimental.
- Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., C.P., entidad federativa); marca comercial, país de origen del producto.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación Vigente. *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*.
- Cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente incluyendo los logotipos del Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional DIF, del Sistema Estatal DIF y del gobierno del Estado de Zacatecas.
- Incluir los siguientes datos: SEDIF Zacatecas, Contacto: 492 924 2337 y 492 998 1465, alimentariazacatecas@hotmail.com
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, no debe contener plomo.
- Deberá señalar el modo de conservación con la siguiente leyenda: los productos ultrapasteurizados o esterilizados deben de incluir las leyendas "Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes. (**NOM-243-SSA1-2010**).
- El envase del producto debe incluir la declaratoria nutrimental de acuerdo al numeral 4.5.2 de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.



Ejemplo: Tabla 3.

- De Acuerdo al numeral 4.5.2.4.10 en la declaración nutrimental debe declararse todos o ninguno de los siguientes: grasa poliinsaturada ___g, grasa monoinsaturada ___g, ácidos grasos trans ___g y colesterol ___mg. (NOM-051-SCFI/SSA1-2010).
- Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia. (NOM-051-SCFI/SSA1-2010).
- Etiquetado frontal nutrimental de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- La leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, adicionados con vitamina D o con vitaminas A y D, según corresponda, deben hacer figurar su contenido con las siguientes leyendas:
 - > "Contiene _____ mg de Vitamina D por L", o
 - > "Contiene _____ mg de Vitamina D y _____ mg equivalentes de retinol (Vitamina A)/L."
- Instrucciones de uso o preparación del producto.

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.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

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

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

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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

NORMAS DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-243-SSA1-2010
LECHE -DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODO DE PRUEBA.	NOM-155-SCFI-2012
LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, SISTEMA NACIONAL DIF.	
CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO EISADC 2022.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

ANEXO 2
SERVICIOS DE INTEGRACIÓN DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

DESPENSA "B"
DISCAPACIDAD, ADULTOS MAYORES Y/O CARENCIA ALIMENTARIA
Aceite Puro de Soya de 500 ml
Avena precocida en hojuelas de 400 g
Sopa de Pasta Integral 200g (dos sobres)
Harina de maíz nixtamalizada 1kg
Lenteja Nacional 500 g
Frijol claro 1kg
Arroz grano largo pulido, calidad super extra, última cosecha de 1kg
Leche descremada en polvo natural de 240 g (2 sobres)

PRODUCTO	CORRESPONDIENTE AL MES DE	PERIODO DE ENTREGA (PROVEEDOR)	OBSERVACIONES
ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA (DESPENSA)	DICIEMBRE 2021	DEL 16 AL 25 DE FEBRERO DEL 2022	EMPAQUE COMERCIAL

MUNICIPIO	2021
	DICIEMBRE
	DESPENSA B
JIMENEZ DEL TEUL	87
JUAN ALDAMA	440
JUCHIPILA	375
LORETO	759
LUIS MOYA	685
MAZAPIL	1,593
MELCHOR OCAMPO	294
MEZQUITAL DEL ORO	518
MIGUEL AUZA	977
MOMAX	398

MONTE ESCOBEDO	983
MORELOS	345
MOYAHUA	231
NOCHISTLAN	884
NORIA DE ANGELES	638
OJOCALIENTE	1.157
PANUCO	354
PINOS	1.532
RIO GRANDE	866
SAIN ALTO	475
SALVADOR, EL	216
SANTA MARIA DE LA PAZ	553
SOMBRERETE	1.202
SUSTICACAN	185
TABASCO	392
TEPECHITLAN	432
TEPETONGO	373
TEUL DE GONZALEZ O.	238
TLALTENANGO	1.331
TRANCOSO	558
VALPARAISO	1.237
VETAGRANDE	452
VILLA DE COS	979
VILLA GARCIA	470
VILLA GONZALEZ ORTEGA	642
VILLA HIDALGO	768
VILLANUEVA	729
ZACATECAS	1.639
TOTAL	25.987



Handwritten signatures and initials, including a large 'X' mark and several illegible signatures.

ANEXO 3

QUE CONTIENE LAS LEYENDAS PRECAUTORIAS Y LOGOTIPOS DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA Y DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS

- "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA".
- EL CONTENIDO DE LOS PRODUCTOS SEGÚN SEA EL CASO (DESPENSA, CANASTA "A", CANASTA "B", CANASTA "C" O PAQUETE ALIMENTARIO).



[Handwritten signatures and initials]