

**GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES**

CONVOCATORIA N078

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N078-2023
PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS GRANDES PARA
APOYAR A BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA “CASAS DEL BIEN COMÚN” EN SU
VERTIENTE “HOGAR DIGNO”, DESPENSAS SALUDABLES PARA APOYAR A
BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA “OPORTUNIDADES AGUASCALIENTES” Y
DESPENSAS CHICAS PARA APOYAR A BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA
“FORTALECIMIENTO DE LAS ORGANIZACIONES DE LA SOCIEDAD CIVIL”
REQUERIDAS POR LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL DEL ESTADO DE
AGUASCALIENTES.**

ÍNDICE:

1. Generalidades

- 1.1) Antecedentes.
- 1.2) Definición de términos.
- 1.3) Calendario de eventos.
- 1.4) Impedimentos para presentar proposiciones.
- 1.5) Disposición, costo y venta de la **CONVOCATORIA**.
- 1.6) Lugar donde se llevarán a cabo los actos de la **LICITACIÓN** y medios utilizados.
- 1.7) Servidores Públicos autorizados por la **CONVOCANTE** para coordinar las actividades y actos de la **LICITACIÓN**.
- 1.8) Forma en que se verificará la **LICITACIÓN**.
- 1.9) ¿Cuándo se declarará desierta la **LICITACIÓN**?
- 1.10) Criterios para desechar las propuestas.
- 1.11) Criterios para la adjudicación del **CONTRATO**.
- 1.12) Obligaciones de Confidencialidad.
- 1.13) Patentes, marcas y derechos de autor.
- 1.14) Cancelación del procedimiento.

2. Instrucciones para integrar las proposiciones

- 2.1) Integración de la proposición.
- 2.2) Descripción de los **BIENES** a adquirir.
- 2.3) Fecha, lugar y **RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES**.
- 2.4) Poderes, documentos y requisitos a cubrir.
- 2.5) Forma de presentar la propuesta económica.

3. Formalización del CONTRATO y Condiciones de pago.

- 3.1) Formalización del **CONTRATO**.
- 3.2) Garantías.
- 3.3) Condiciones de pago.
- 3.4) Penas convencionales por atraso en el cumplimiento.
- 3.5) Rescisión administrativa del **CONTRATO**.
- 3.6) Terminación anticipada del **CONTRATO**.

- 3.7) Cantidades adicionales.
- 3.8) **LICITANTE** que resulte adjudicado.
- 3.9) Inconformidades.

1 GENERALIDADES

1.1) ANTECEDENTES:

El Titular del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Aguascalientes convoca a través de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, a la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N078-2023**, para llevar a cabo la **Adquisición de Despensas Grandes para Apoyar a Beneficiarios del Programa “Casas del Bien Común”** en su vertiente “Hogar Digno”, **Despensas Saludables para Apoyar a Beneficiarios del Programa “Oportunidades Aguascalientes”** y **Despensas Chicas para Apoyar a Beneficiarios del Programa “Fortalecimiento de las Organizaciones de la Sociedad Civil”** requeridas por la **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes**, en cumplimiento a lo establecido en los artículos 134 de la **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos** y 90 de la **Constitución Política del Estado de Aguascalientes**, el artículo 27 fracción XIX de la **Ley Orgánica de la Administración Pública Estatal**, artículos 12 fracción II, 39 fracción I y segundo párrafo, 45 fracción I, 47 fracción II, 49, y 50 de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, en adelante la **LEY** y artículo 55 de la **Ley de Presupuesto, Gasto Público y Responsabilidad Hacendaria del Estado de Aguascalientes y sus municipios** se emite la siguiente **CONVOCATORIA** que contiene los requisitos, especificaciones y anexos complementarios necesarios, que deberán cumplir todas las personas físicas o morales de nacionalidad mexicana interesadas en participar en la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N078-2023**, conforme a las especificaciones aquí descritas, a fin de cumplir con lo establecido en el Presupuesto de Egresos del Estado para los ejercicios fiscales **2023 y 2024**.

1.2) DEFINICIÓN DE TÉRMINOS:

En estas especificaciones y sus Anexos, se entenderá por:

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: Servidor Público del **ENTE REQUIRENTE** en quien recae la responsabilidad de dar cumplimiento de las obligaciones establecidas en el **CONTRATO**.

ÁREA TÉCNICA O USUARIA DE LOS BIENES: La responsable de elaborar las especificaciones técnicas que se deberán incluir en el procedimiento de adquisición, de responder en la junta de aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos técnicos realicen los **LICITANTES**; así como de elaborar el dictamen técnico correspondiente.

BIENES: Son los bienes que se requieren y se señalan en el presente procedimiento.

CFDI: Comprobante Fiscal Digital por Internet.

C.F.F.: Código Fiscal de la Federación.

CONVOCATORIA: Documento en el que se establecen las bases en que se desarrollará el procedimiento de adquisición y que describe los requisitos de participación.

CONTRALORÍA: Contraloría del Estado.

CONTRATO: Instrumento legal que celebrará la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** con el **LICITANTE** adjudicado en el que constarán los derechos y obligaciones conforme a los cuales se registrarán las partes.

CONVOCANTE: **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes.**

DGAD: Dirección General de Adquisiciones de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes.**

ENTE REQUIRENTE: **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes.**

HOY SE COMPRA: Plataforma electrónica de consulta de las adquisiciones gubernamentales administrada por la **Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, con dirección electrónica:

<http://eservicios2.aguascalientes.gob.mx/sae/ConvocatoriasAnexos/Default.aspx>

IMSS: Instituto Mexicano del Seguro Social.

I.S.R: Impuesto Sobre la Renta.

INFONAVIT: Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores.

I.V.A.: Impuesto al Valor Agregado.

LEY: **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios.**

LICITACIÓN: Todo lo relacionado con la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N078-2023.**

LICITANTE, PROVEEDOR, O PARTICIPANTE: Personas físicas o morales de nacionalidad mexicana que por sí participen en el presente procedimiento, así como la que resulte adjudicada, la que firme y/o ejecute el **CONTRATO** correspondiente.

PARTIDA: La división o desglose de los **BIENES** a adquirir o arrendar o de los servicios a contratar, contenidos en un procedimiento de contratación o en un **CONTRATO**, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos.

PRECIO NO ACEPTABLE: Es aquel que, derivado de la investigación de mercado realizado, resulte superior en un diez por ciento o más a lo ofertado respecto del que se observa como mediana en dicha investigación o en su defecto, el promedio de las propuestas presentadas en un mismo procedimiento de contratación o adquisición.

RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES: Para efectos del artículo 4º segundo párrafo de la **LEY**, el Servidor Público encargado del seguimiento y recepción de los **BIENES** solicitados en esta **LICITACIÓN.**

RFC: Registro Federal de Contribuyentes.

SAT: Servicio de Administración Tributaria.

SECRETARÍA Y/O SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN: **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes.**

SEDESO: **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes.**

SEFI: **Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes.**

SOBRE CERRADO: Cualquier medio que contenga las proposiciones de los **LICITANTES** sellado en forma inviolable cuyo contenido puede ser consultado hasta el acto de presentación y apertura de proposiciones.

UMA: Unidad de Medida y Actualización.

1.3) CALENDARIO DE EVENTOS:

EVENTO	FECHAS	HORA
Publicación del resumen de la CONVOCATORIA	05 de diciembre del 2023.	Diario de Circulación Estatal.
Disposición de la CONVOCATORIA	06, 07 y 08 de diciembre del 2023.	En el portal del Gobierno del Estado de Aguascalientes, en HOY SE COMPRA las 24 horas y en el domicilio de la CONVOCANTE : de 08:00 a 16:00 horas (en este caso favor de presentar dispositivo USB, libre de virus para guardar la información concerniente a la CONVOCATORIA y anexos en su caso)
Venta de la CONVOCATORIA (Se recomienda revisar a detalle el contenido de la CONVOCATORIA antes de realizar el pago, ya que el depósito (Pago) no será devuelto en caso de no participar en la presente LICITACIÓN o de realizar el pago en fecha y horario posterior a la establecida en este calendario.	06, 07 y 08 de diciembre del 2023.	De 08:00 a 15:00 horas en cualquier forma de pago de acuerdo con lo establecido en el apartado 1.5) de esta CONVOCATORIA
Fecha y horario exclusivamente para recibir las dudas sobre la CONVOCATORIA .	09 de diciembre del 2023.	De 08:00 a 08:30 horas.
Junta de aclaraciones.	10 de diciembre del 2023.	09:00 horas.
Fecha y hora límite para la presentación de proposiciones (SOBRE CERRADO).	13 de diciembre del 2023.	De las 10:30 hasta las 11:00 horas (hora límite).
Apertura de proposiciones.	13 de diciembre del 2023.	11:01 horas.
Emisión y notificación del fallo.	15 de diciembre del 2023.	09:00 horas.

Fecha límite para la firma del CONTRATO por parte del PROVEEDOR adjudicado.	En un término no mayor a 10 días naturales posteriores a la notificación del fallo de adjudicación, en el término establecido en el artículo 67 de la LEY .	
---	--	--

1.4) IMPEDIMENTOS PARA PRESENTAR PROPOSICIONES:

Están impedidos para presentar proposiciones aquellos **LICITANTES** que:

- No realicen el pago de la **CONVOCATORIA** en el tiempo y forma establecidos en el resumen de **CONVOCATORIA**.
- No cuenten con la capacidad para ofertar los **BIENES** requeridos.
- Se encuentren comprendidos en alguno de los supuestos del artículo 71 de la **LEY**.
- No sean de nacionalidad mexicana y dedicado al ramo requerido, y que por ende pretendan sub-contratar.
- Se encuentren en algún incumplimiento de **CONTRATO** en cualquier orden de Gobierno, Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa, del Estado o Municipio.
- Se le ha cancelado o suspendido el registro en el padrón único de proveedores de la Administración Pública Federal, Estatal o Municipal.
- Se les haya rescindido algún **CONTRATO** por causas imputables a su representada.
- Se encuentren inhabilitados temporalmente para participar de manera directa o por interpósita persona.
- Se les han o hayan aplicado penas convencionales por atraso en el cumplimiento de contratos en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa.

1.5) DISPOSICIÓN, COSTO Y VENTA DE LA CONVOCATORIA:

La **CONVOCATORIA** estará a su disposición en la dirección electrónica:

<http://eservicios2.aguascalientes.gob.mx/sae/ConvocatoriasAnexos/Default.aspx>

El costo de la **CONVOCATORIA** se establece de conformidad con lo señalado en el Título Tercero, Capítulo XII, artículo 17 fracción I, de la **Ley de Ingresos del Estado de Aguascalientes** para el ejercicio fiscal del año 2023, publicado el 31 de diciembre del 2022, por la cantidad de **\$1,570.00 (MIL QUINIENTOS SETENTA PESOS 00/100, M.N.)**; los **LICITANTES** que deseen adquirir la **CONVOCATORIA** de la presente **LICITACIÓN**, podrán realizar el pago de las dos siguientes maneras:

1. Mediante pago efectuado en las cajas recaudadoras de la **Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, ubicadas en Avenida de la Convención de 1914 Oriente, número 102, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes, Ags, en horario de las 8:00 a las 15:00 hrs.
2. Mediante pago de manera referenciada a través del portal del Gobierno del Estado de Aguascalientes conforme a lo siguiente de manera secuencial.
 - a. Trámites y Servicios
 - b. Pagos de impuestos
 - c. Pago ante otras dependencias
 - d. Búsqueda por dependencias
 - e. Seleccionar Secretaría de Administración
 - f. Buscar
 - g. Seleccionar venta de bases para Licitación Pública y llenar la información que se solicita.
 - h. En el espacio de **observaciones** deberá de anotar el número y nombre completo de la presente **LICITACIÓN**.

El recibo de pago **CFDI** le será enviado a la dirección de correo electrónico que señale el **LICITANTE** en el portal del Gobierno del Estado de Aguascalientes, (**Se considera ÚNICAMENTE como comprobante de pago el CFDI emitido por la Secretaria de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes, no así el comprobante de pago que se genera en la página del Gobierno del Estado de Aguascalientes cuando realiza el pago a través de esta manera, ni el comprobante de la institución bancaria**), por lo que deberá de tramitar su CFDI ante la Secretaria de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes en los días para la venta de la CONVOCATORIA establecidos en el apartado 1.3), siendo responsabilidad de cada LICITANTE participante el tramitar su CFDI en las fechas establecidas en el apartado 1.3) en caso de no recibir su CFDI por medio de su correo electrónico.

El pago **SÓLO** podrá realizarse en los días y horarios establecidos en el apartado **1.3)** de la **CONVOCATORIA**. En caso de realizar el pago fuera de las fechas y horarios establecidos, **NO** se aceptará y **NO** podrá ser devuelto por ser extemporáneo por lo que estará impedido para presentar proposición conforme a lo señalado en el apartado **1.4)** de la **CONVOCATORIA**.

1.6) LUGAR DONDE SE LLEVARÁN A CABO LOS ACTOS DE LA LICITACIÓN Y MEDIOS UTILIZADOS:

Los actos de esta **LICITACIÓN** se llevarán a cabo en la sala de juntas de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, ubicada en Avenida de la Convención de 1914 Oriente, número 104, tercer piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Ags., iniciándose puntualmente en las fechas y horas señaladas en el apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA**, con los **LICITANTES** que se encuentren presentes.

De conformidad con el artículo 45 fracción I de la **LEY**, el medio que se utilizará será **PRESENCIAL**, en el cual los **LICITANTES** exclusivamente podrán presentar sus proposiciones en forma documental y por escrito, en **SOBRE CERRADO** en forma inviolable, cuyo contenido puede ser consultado hasta el acto de presentación y apertura de proposiciones.

En este procedimiento de contratación **no se aceptará** el envío de proposiciones por servicio postal o de mensajería.

La o las juntas de aclaraciones, el acto de presentación y apertura de proposiciones y el acto de fallo, se realizarán de manera presencial, a los cuales podrán asistir los **LICITANTES**, sin perjuicio de que pueda notificarse por escrito conforme a lo dispuesto por el artículo 58 de la **LEY**.

Se hace mención que **NO se permitirá el ingreso ni uso de teléfonos celulares, dispositivos móviles o cualquier equipo electrónico** a los **LICITANTES** que ingresen a la Sala de Transparencia de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, con domicilio en Avenida de la Convención de 1914 Oriente, número 104, tercer piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Ags, durante los actos de juntas de Aclaraciones, el acto de presentación y apertura de proposiciones y el acto de fallo, de igual manera se les informa a los **LICITANTES** que una vez iniciado los eventos en tiempo y forma no se les permitirá estar interrumpiendo al personal de la **CONVOCANTE** durante la lectura de cada acta, ni se les permitirá estar entrando y saliendo de la Sala de Transparencia hasta el término de cada acto. En caso de no atender a lo solicitado se le solicitará abandonar la Sala de Transparencia.

1.7) SERVIDORES PÚBLICOS AUTORIZADOS POR LA CONVOCANTE PARA COORDINAR LAS ACTIVIDADES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN:

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 12 fracción X de la **LEY**, los Servidores Públicos autorizados por la **CONVOCANTE** para recibir propuestas, garantías, poderes y demás documentación análoga, esto es, los Servidores Públicos encargados de organizar y coordinar todas las actividades y actos de la **LICITACIÓN** son:

- Roberto Carlos Malo Macías.
- Aribel Pérez Beltrán.
- Melisa Pasillas Valdivia.
- Jorge Luis Cano Bonilla.
- José Antonio Nuñez Muñoz.
- Paloma Eleonora García Segura.
- Natalia González Legorreta.
- Viviana Brigitte Meléndez Leos.

1.8) FORMA EN QUE SE VERIFICARÁ LA LICITACIÓN:

I. JUNTA DE ACLARACIONES:

De conformidad con lo establecido por los artículos 49 fracción II y 50 fracción II, en correlación con el artículo 52 de la **LEY**, la junta de aclaraciones se llevará a cabo en la fecha y hora establecida en el apartado **1.3)** de la **CONVOCATORIA**, conforme al siguiente orden:

Los **LICITANTES** que adquirieron la **CONVOCATORIA** en tiempo y forma de acuerdo a lo establecido en los apartados **1.3)** y **1.5)** de la presente **CONVOCATORIA**, deberán remitir a la **CONVOCANTE**, las preguntas que tengan sobre el contenido exclusivamente de ésta o sobre el resumen de la misma, por escrito, firmadas por el representante legal, en apego al formato establecido en el **Anexo J.A.** de la presente **CONVOCATORIA**, esto a más tardar el día y hora señalados en el apartado **1.3)** de la **CONVOCATORIA**, las cuales podrán presentarse en cualquiera de las siguientes opciones:

- a) Deberán entregar en el domicilio de la **CONVOCANTE**:

Original y copia simple legible para cotejo del **CFDI** de pago de la **CONVOCATORIA**.

Escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la presente **LICITACIÓN (Anexo A)** por sí o en representación de un tercero, indicando los siguientes datos generales del **LICITANTE**: en caso de ser persona física, nombre de la persona física, domicilio completo legal y fiscal, correo electrónico, teléfono, en caso de ser persona moral, nombre completo, denominación o razón social, nombre del representante legal, en su caso, datos generales del interesado (persona autorizada por el representante legal) que participará en el evento, nombre de la persona de contacto, correos electrónicos, teléfonos y domicilio completo legal y fiscal, lo anterior conforme al **Anexo A** de la **CONVOCATORIA** y el artículo 52 segundo párrafo de la **LEY**.

El documento en original que contenga las preguntas exclusivamente del contenido de la **CONVOCATORIA (Anexo J.A.)**, adjuntando el respaldo electrónico en formato Word mediante dispositivo de almacenamiento USB.

- b) Por correo electrónico, enviarlas a las siguientes direcciones:

aribel.perez@aguascalientes.gob.mx
melisa.pasillas@aguascalientes.gob.mx
jorge.cano@aguascalientes.gob.mx
jose.nunezm@aguascalientes.gob.mx
paloma.garcia@aguascalientes.gob.mx
natalia.gonzalez@aguascalientes.gob.mx
viviana.melendez@aguascalientes.gob.mx

Debiendo enviar el documento que contenga las preguntas exclusivamente del contenido de la **CONVOCATORIA** mediante el **Anexo J.A.** en archivo editable (Word), y **confirmar la recepción de las mismas** al teléfono (449) 910-25-00 extensiones 5260, 5147, 5198, 5021, 5063, 5027 y 5373.

Digitalizar el **CFDI** del pago de la **CONVOCATORIA** expedido por la **Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes**.

Digitalizar el escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la **LICITACIÓN** por sí o en representación de un tercero, indicando los siguientes datos generales del **LICITANTE**: nombre de la persona física, domicilio completo legal y fiscal, correo electrónico, teléfono, en caso de ser persona moral, denominación o razón social de la persona moral, nombre del representante legal, en su caso, datos generales del interesado (persona autorizada por el representante legal) que participará en el evento, nombre de la persona de contacto, correos electrónicos, teléfonos y domicilio completo legal y fiscal, lo anterior conforme al **Anexo A** de la **CONVOCATORIA** y el artículo 52 segundo párrafo de la **LEY**.

El día y hora señalados en el apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA**, para la celebración de la junta de aclaraciones, los Servidores Públicos autorizados por la **CONVOCANTE** para coordinar las actividades y actos de la **LICITACIÓN**, asistidos por un representante del **ÁREA TÉCNICA O USUARIA DE LOS BIENES**, previa entrega del comprobante de envío de preguntas correspondientes, así como de la verificación del pago de la **CONVOCATORIA** y en presencia de los **LICITANTES** que deseen asistir, leerá en voz alta las preguntas formuladas por los mismos, así como las respuestas a éstas.

Cabe señalar que una vez que se hayan contestado todas las preguntas, a los **LICITANTES** que se encuentren presentes se les podrá brindar un espacio de 20 minutos si así fuese necesario para formular preguntas de manera manuscrita y firmadas **EXCLUSIVAMENTE SOBRE LAS RESPUESTAS** contestadas por la **CONVOCANTE**, por lo que **NO** se aceptarán nuevas preguntas, y aquellas que se formulen deberán de ser de cada **LICITANTE**, **NO** de las preguntas y respuestas de los demás participantes.

Las preguntas que reciba la **CONVOCANTE** de cada **LICITANTE** serán contestadas en el acta correspondiente, misma que les será entregada al concluir la junta de aclaraciones, en las oficinas de la Dirección General de Adquisiciones de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**; el **LICITANTE** que no asista a la junta de aclaraciones, deberá consultar el acta respectiva en el portal de **HOY SE COMPRA**, en la siguiente liga:

<http://eservicios2.aguascalientes.gob.mx/sae/convocatoriasAnexos/Default.aspx>, ya que las modificaciones derivadas de la referida junta serán consideradas como parte integrante de la **CONVOCATORIA** y deberán ser consideradas por los **LICITANTES** en la elaboración de su proposición, en consecuencia, será obligatoria para todos los **LICITANTES** presentes y ausentes en términos de lo dispuesto en el artículo 51 tercer párrafo de la **LEY**.

Al concluir la junta de aclaraciones podrá señalarse la fecha y hora para la celebración de ulteriores juntas, considerando que entre la última de éstas y el acto de presentación y apertura de proposiciones deberá existir un plazo de al menos tres días naturales.

II. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:

El acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en los artículos 53 y 54 de la **LEY** y el apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA**, de la siguiente forma:

- a) Con fundamento en el artículo 45 fracción I, 53 y 54 de la **LEY**, se recibirán las proposiciones en **UN SOBRE CERRADO EN FORMA INVIOABLE, ROTULADO Y FIRMADO** por cada **LICITANTE** el cual contendrá sus ofertas técnica y económica y todos los documentos solicitados de acuerdo al apartado **2.4)**, las modificaciones (si hubieren) que se deriven de la o las juntas de aclaraciones, procediéndose a su apertura, y en donde se hará constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido.
- b) Las proposiciones deberán presentarse en la fecha y horario establecido en el Calendario de Eventos señalado en el apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA**, en el Módulo de Recepción ubicado en la planta baja de las oficinas de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** con domicilio en Avenida de la Convención de 1914 Oriente, número 104, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Ags; para que se registre la hora de entrega de su proposición en el área de recepción, debiendo el interesado solicitar que sea anunciado con el personal autorizado de la misma **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, de acuerdo a lo establecido en el apartado **1.7)** de la presente **CONVOCATORIA** a fin de que se reciban las proposiciones en tiempo y forma. El sobre que contenga la proposición, no será recibido por ningún motivo con posterioridad a la fecha y hora límite establecida en el apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA**.
- c) Una vez recibidas las proposiciones en **SOBRE CERRADO**, se procederá a su apertura, haciendo constar la documentación presentada, **sin que ello implique la evaluación de su contenido.**
- d) De entre los **LICITANTES** que hayan asistido, éstos elegirán a uno, que en forma conjunta con los Servidores Públicos que la **CONVOCANTE** y la **CONTRALORÍA** designen, para el caso que nos ocupa lo será el Servidor Público del **ENTE REQUIRENTE** y el Servidor Público facultado para llevar a cabo el procedimiento de **LICITACIÓN**, rubricarán las ofertas técnica y económica de las proposiciones, las que para estos efectos constarán documentalmente.
- e) Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las proposiciones, en la que se hará constar el importe de cada una de ellas con el correspondiente Impuesto al Valor Agregado; se señalará lugar, fecha y hora en que se dará a conocer el fallo de la **LICITACIÓN**, fecha que deberá quedar comprendida dentro de los veinte días naturales siguientes a la establecida para este acto y podrá diferirse, siempre que el nuevo plazo fijado no exceda de quince días naturales contados a partir del plazo establecido

originalmente, dicha acta será firmada por los presentes en el entendido de que la falta de firma de algún **LICITANTE** no invalidará el acto.

III. NOTIFICACIÓN Y FALLO DE LA LICITACIÓN:

La adjudicación será **TOTAL** a un solo **LICITANTE**, es decir, la **PARTIDA ÚNICA con sus tres subpartidas** del apartado **2.2)** de la presente **CONVOCATORIA** se adjudicará al **LICITANTE** que cumpla con todo lo solicitado y oferte el precio más bajo.

En cumplimiento a lo ordenado por los artículos 56 primer párrafo y 57 de la **LEY**, la **CONVOCANTE** emitirá un fallo, en el que se asentará lo siguiente:

- a) El **CONTRATO** se adjudicará al **LICITANTE** cuya propuesta resulte solvente porque cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la **CONVOCATORIA** y por tanto garantiza el cumplimiento de las obligaciones respectivas y su proposición haya obtenido el mejor resultado con base en la evaluación binario, es decir, habiendo ofertado el precio más bajo;
- b) La relación de **LICITANTES** cuyas proposiciones fueron sujetas a evaluación, expresando en caso de desechamiento, todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los apartados de la **CONVOCATORIA** que en cada caso se incumplan;
- c) La relación de **LICITANTES** cuyas proposiciones fueron sujetas a evaluación y resultaron solventes, describiendo en lo general dichas proposiciones. Se presumirá la solvencia de dichas proposiciones, cuando no se señale expresamente incumplimiento alguno;
- d) En caso de que se determine que el precio de una proposición no es aceptable, se deberá anexar copia de la investigación de precios realizada o de cálculo correspondiente;
- e) Nombre del **LICITANTE** a quien se adjudica el **CONTRATO**, indicando las razones que motivaron la adjudicación, de acuerdo con los criterios previstos en la **CONVOCATORIA**, asignada al **LICITANTE** adjudicado;
- f) Nombre, cargo y firma del Servidor Público que lo emite, señalando sus facultades de acuerdo con los ordenamientos jurídicos que rijan a la **CONVOCANTE**. Indicará también el nombre y cargo de los responsables de la evaluación de las proposiciones;
- g) En caso de que se declare desierta la **LICITACIÓN**, se señalarán en el fallo las razones que lo motivaron;
- h) En el fallo no se deberá incluir información reservada o confidencial, en los términos de las disposiciones aplicables;

- i) Con la notificación del fallo por el que se adjudica el **CONTRATO**, las obligaciones derivadas de éste serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en el plazo y términos señalados en la **LEY**, y
- j) Contra el fallo no procederá recurso alguno; sin embargo, procederá la inconformidad en términos del artículo 93 de la **LEY**.

NOTA: SOLO EL PROVEEDOR QUE RESULTE ADJUDICADO DE MANERA ADICIONAL A LO REQUERIDO EN EL APARTADO 2.4) DE LA PRESENTE CONVOCATORIA, DEBERÁ ENVIAR AL CORREO ELECTRÓNICO carlos.venegas@aguascalientes.gob.mx CON COPIA AL CORREO melisa.pasillas@aguascalientes.gob.mx LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS ACTUALIZADOS EN LA FECHA DEL DIA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN:

1. OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EMITIDA EN SENTIDO POSITIVO POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT).
2. OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE INFONAVIT.
3. OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL.
4. CONSTANCIA DE OBLIGACIONES FISCALES ESTATALES EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.

ESTO PARA SUSTENTAR Y AGILIZAR LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

1.9) ¿CUÁNDO SE DECLARARÁ DESIERTA LA LICITACIÓN?

Con fundamento en lo previsto por el artículo 59 de la **LEY**, la **CONVOCANTE** procederá a declarar desierto el procedimiento de **LICITACIÓN** cuando se presente alguno de los supuestos a que hace referencia el citado artículo.

1.10) CRITERIOS PARA DESECHAR LAS PROPUESTAS:

Con fundamento en lo previsto en los artículos 50 fracción XV y 55 segundo párrafo de la **LEY**, la **CONVOCANTE** desechará las proposiciones de los **LICITANTES** que incurran en cualquiera de los supuestos señalados en los siguientes incisos:

- a) No ajustar las proposiciones a cualquiera de los requisitos y condiciones establecidas en esta **CONVOCATORIA** que afecten la solvencia de la proposición.

- b) Si se comprueba que algún **LICITANTE** ha acordado con otro u otros elevar los precios de los **BIENES**, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener ventaja sobre los demás **LICITANTES**.
- c) Las proposiciones que no cumplan con los requisitos establecidos en la **CONVOCATORIA**.

Así mismo, conforme a lo señalado en la **CONVOCATORIA** serán causas de desechamiento:

- d) Las proposiciones que no se puedan evaluar por falta de algún requisito o por el incumplimiento en el contenido de los mismos, quedarán desechadas.
- e) Si la oferta técnica o económica o algún otro documento que integre su proposición contiene tachaduras, enmendaduras, textos entre líneas o sean ilegibles, serán descalificadas.
- f) Si presenta más de una propuesta, alternativa de propuesta o que la propuesta sea condicionada.
- g) Por realizar el pago de la **CONVOCATORIA** fuera de los plazos establecidos en el calendario de eventos del apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA**. Si durante la evaluación de las proposiciones se detecta que el recibo (**CFDI**) que expida la **Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes** por el pago de la **CONVOCATORIA** contiene una fecha y horario posterior a la fecha y horario establecido en el calendario de eventos del apartado **1.3)** y no se comprueba con recibo de pago (**CFDI**) que se realizó con antelación, se considerará que el pago fue realizado en forma extemporánea y por lo tanto, la proposición se desechará para todos los efectos legales.
- h) Si el **LICITANTE** no firma autógrafamente todos los documentos que forman parte de su propuesta, los anexos, manifiestos y demás documentación requerida en la **CONVOCATORIA**.
- i) Si el objeto social o giro comercial no se encuentra relacionado con los **BIENES** a adquirir.
- j) En caso de encontrarse en alguno de los supuestos del artículo 71 de la **LEY**.
- k) Si no se dedica al ramo requerido por la **CONVOCANTE** se entenderá que pretenderá subcontratar.
- l) Por conocimiento de la **CONVOCANTE** o del **ENTE REQUIRENTE**, en cualquier momento antes de la notificación del fallo de adjudicación, del incumplimiento comprobado por causa imputable al **LICITANTE** de cualquier obligación contraída con algún poder del Estado o sus Municipios o de la Federación.
- m) Por error de cálculo en su oferta económica (subtotal, **I.V.A.**, total y gran total), o bien, error de cálculo en la **PARTIDA y subpartidas** ofertada (subtotal, **I.V.A.**, total y gran total).
- n) Por no presentar el comprobante de pago (**CFDI**) de la **CONVOCATORIA**, conforme a lo señalado en el apartado **1.5)**.
- o) Las opiniones de cumplimiento de obligaciones fiscales de **SAT, IMSS, SEFI e INFONAVIT** que no se puedan verificar en los sistemas gubernamentales por faltarle algún requisito, si son expedidas en sentido negativo, si no presenta el comprobante de consulta de las opiniones o por cualquier causa que impida su validación.

- p) Cuando sea validada en la lista nominal de la página del Instituto Nacional Electoral (<https://listanominal.ine.mx/scpln/>) la credencial de elector presentada para fines de identificación (todas las credenciales de elector presentadas serán validadas) y ésta no esté vigente según la validación que se lleve a cabo por la **CONVOCANTE**.
- q) El no realizar las modificaciones que derivaron de la junta de aclaraciones a los anexos, documentos, formatos o cualquier manifiesto en donde se indique la modificación.
- r) Por rebasar el techo presupuestal en su oferta económica.
- s) Cuando exista discrepancia entre lo ofertado en la propuesta técnica y la oferta económica en lo referente a la descripción de los **BIENES**.
- t) En caso de que las copias fotostáticas simples solicitadas para cotejo no coincidan con el documento original presentado.

Para estos casos se asentarán las observaciones que correspondan debidamente fundado y motivado en el acta respectiva.

1.11) CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO:

Se llevará a cabo conforme al artículo 56 de la **LEY**, una vez hecha la evaluación de las proposiciones, se adjudicará el **CONTRATO** correspondiente al **LICITANTE** cuya proposición resulte solvente por reunir conforme a los criterios establecidos en la presente **CONVOCATORIA**, las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, así como las establecidas en forma expresa en el apartado 2) y anexos de la **CONVOCATORIA**.

La **CONVOCANTE** procederá a realizar el análisis de las proposiciones recibidas, mediante el criterio de evaluación binario en los términos señalados en el artículo 55 segundo párrafo de la **LEY**.

De conformidad con el artículo 56 segundo párrafo de la **LEY** y para efectos del artículo 19 fracción IV del Manual Único de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes en la presente adquisición se preferirá como **PROVEEDORES**, en igualdad de condiciones, a aquéllos que tengan su domicilio fiscal en Aguascalientes.

1.12) OBLIGACIONES DE CONFIDENCIALIDAD:

Los **LICITANTES** se obligan a guardar el secreto y la confidencialidad de toda la información tangible o intangible, imágenes, datos y documentos de la **CONVOCANTE** y de cualquier Dependencia o Entidad del Gobierno del Estado de Aguascalientes que le sea proporcionada única y exclusivamente para efectos de la presentación de su proposición técnica y económica en esta **LICITACIÓN**. Dicha información no deberá ser revelada total o parcialmente sin previo consentimiento por escrito de la **CONVOCANTE**, ni será utilizada para ningún otro propósito que no esté relacionado con la presente **LICITACIÓN**, teniendo por única excepción la obligación de alguna de las partes de reunir y otorgar información en términos de la legislación aplicable o por requerimiento de la autoridad competente, por lo que el **LICITANTE** acepta y reconoce tener pleno conocimiento del tratamiento que debe

dar a los datos personales que en virtud del presente procedimiento se le estarán proporcionando, por lo que se obliga a tomar y ejecutar las medidas necesarias para el cabal cumplimiento de las obligaciones que como sujeto obligado le impone la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, y por tanto, será responsable de los daños y perjuicios que cause a la **CONVOCANTE** por el incumplimiento de esta obligación.

1.13) PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR:

El **LICITANTE** asume toda la responsabilidad, civil, penal, mercantil y administrativa por las posibles violaciones a algún derecho de autor o invasión u otra violación a alguna patente, o cualquier otro derecho o título relativo a la propiedad intelectual o industrial o cualquier otro derecho de tercero, por tanto, se obligan a sacar en paz y a salvo a la **CONVOCANTE** respecto de cualquier demanda o reclamación que se derive directa o indirectamente de cualquier pérdida, daño, gasto o responsabilidad, derivada del incumplimiento o violación sin cargo alguno para ésta.

1.14) CANCELACIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 59 segundo párrafo de la **LEY**, la **CONVOCANTE** podrá cancelar una **LICITACIÓN, PARTIDAS O CONCEPTOS INCLUIDOS** en éstas, cuando se presente caso fortuito, fuerza mayor; existan circunstancias justificadas que extingan la necesidad para adquirir los **BIENES**, o que de continuarse con el procedimiento se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la propia **CONVOCANTE**. La determinación de dar por cancelada la **LICITACIÓN, PARTIDAS O CONCEPTOS** deberá precisar el acontecimiento que motiva la decisión, la cual se hará del conocimiento de los **LICITANTES**, y no será procedente contra ella recurso alguno, sin embargo, podrán interponer la inconformidad en términos del artículo 93 de la **LEY**.

2

INSTRUCCIONES PARA INTEGRAR LAS PROPOSICIONES

2.1) INTEGRACIÓN DE LA PROPOSICIÓN:

Con fundamento en lo previsto por los artículos 45 fracción I, 50 fracciones III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y 53 primer párrafo de la **LEY**, la proposición se presentará en un (1) **SOBRE CERRADO** en forma inviolable, que contendrá las ofertas técnica y económica, así mismo, se exhibirán junto con las ofertas todos los documentos solicitados en el apartado 2.4) firmados de manera autógrafa en cada una de sus hojas de la presente **CONVOCATORIA** rotulado con los siguientes datos:

- a) En idioma español;
- b) En papel membretado original que cuente con los siguientes datos: Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N078-2023**, para llevar a cabo la Adquisición de Despensas Grandes para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Casas del Bien Común" en su vertiente "Hogar Digno", Despensas Saludables para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Oportunidades Aguascalientes" y Despensas Chicas para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Fortalecimiento de las Organizaciones de la Sociedad Civil" requeridas por la Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes.
- c) Datos de identificación del **LICITANTE**: nombre de la persona física o persona moral, domicilio legal y fiscal completo, teléfono, código postal, correo electrónico, **RFC** y;
- d) Firmados autógrafamente por la persona física o por su representante legal.

Con fundamento en lo establecido por el artículo 50 fracción XI de la **LEY**, para esta **CONVOCATORIA NO** se aceptarán propuestas conjuntas, dado que según se desprende del estudio de mercado realizado para esta **LICITACIÓN**, existen **PROVEEDORES** nacionales que pueden proveer por sí mismos en tiempo y forma los **BIENES** materia de la presente **LICITACIÓN** requeridos en el apartado 2.2).

2.2) DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR:

El objeto de la presente **LICITACIÓN** es para llevar a cabo la Adquisición de Despensas Grandes para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Casas del Bien Común" en su vertiente "Hogar Digno", Despensas Saludables para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Oportunidades Aguascalientes" y Despensas Chicas para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Fortalecimiento de las Organizaciones de la Sociedad Civil" requeridas por la Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes.

En los apartados **2.4)** y **2.5)** de la presente **CONVOCATORIA** se indican claramente los anexos correspondientes a la **PARTIDA** requerida en esta **LICITACIÓN**, lo anterior para que los **LICITANTES** puedan integrar tanto su oferta técnica y económica.

La adjudicación será **TOTAL** a un solo **LICITANTE**, es decir, la **PARTIDA ÚNICA con sus tres subpartidas** se adjudicará a un solo **LICITANTE**.

PARTIDA	SUBPARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS BIENES SOLICITADOS
1	1	205,000	PIEZA	<p>DESPENSA GRANDE:</p> <p>DESPENSA EMPACADA EN CAJA DE CARTON QUE DEBERA CONTENER LOS SIGUIENTES PRODUCTOS.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO EN GRANO MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE ARROZ TIPO EXTRA DE GRANO LARGO MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE.</p> <p>1 BOLSA DE 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELA MARCA 1 O COSECHA SELECTA O GRANVITA.</p> <p>1 BOTELLA DE 900 MILILITROS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO MARCA EL FARO O KARTAMUS.</p> <p>2 BOLSAS DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA TIPO INDISTINTO MARCA MONTEROSA O VENECIA O LA MODERNA.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE AZUCAR ESTANDAR MARCA ZULKA O COSECHA SELECTA.</p> <p>1 BOLA DE 500 GRAMOS DE LENTEJA CHICA MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O LA MERCED.</p> <p>1 CAJA DE 840 GRAMOS DE GALLETAS TIPO MARIAS MARCA CUETARA O GAMESA DE 840 GRAMOS.</p>

				<p>1 BOLSA DE 180 GRAMOS DE CHOCOLATE EN POLVO MARCA IDEAL O CHOCOKIWI O NESQUIK.</p> <p>1 BOLSA DE 500 GRAMOS DE CEREAL DE TRIGO INFLADO MARCA TIKISS O CHACHITOS.</p> <p>1 PAQUETE DE PAPEL HIGIENICO DE 4 ROLLOS CON 300 HOJAS CADA ROLLO MARCA REGIO O PETALO.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE DETERGENTE EN POLVO MARCA FOCA O MARCA BLANCA NIEVES O ROMA.</p> <p>TIEMPO DE ENTREGA: LA ENTREGA SE REALIZARÁ DE ACUERDO A LA SIGUIENTE PROGRAMACIÓN:</p> <p>PRIMERA ENTREGA: 7,500 DESPENSAS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN.</p> <p>SEGUNDA ENTREGA: 65,833 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRIMERA ENTREGA.</p> <p>TERCERA ENTREGA: 65,833 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA SEGUNDA ENTREGA.</p> <p>CUARTA ENTREGA: 65,834 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA TERCER ENTREGA.</p> <p>FORMA DE ENTREGA: LA DESPENSA SE DEBERÁ ENTREGAR EMPACADA EN CAJA DE CARTON CON MEDIDA DE FONDO DE 22.5 CENTIMETROS, DE ANCHO 37 CENTIMETROS Y DE ALTO 35 CENTIMETROS. IMPRESA A UNA TINTA COLOR AZUL CON LOGOTIPO INSTITUCIONAL DE ACUERDO AL ANEXO B-2 (DISEÑO). EL LOGOTIPO DEBERÁ SER DE MEDIDAS DE 13.20 CENTIMETROS DE LARGO X 1.70 CENTIMETROS DE ALTO CON LA LEYENDA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO AJENO A CUALQUIER PARTIDA POLITICO, QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES POLITICOS, QUIEN HAGA USO INDEBIDO DE LOS RECURSOS DE ESTE PROGRAMA DEBERÁ SER DENUNCIADO Y SANCIONADO ANTE LAS AUTORIDADES CONFORME A LO QUE DISPONE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES", CON LAS MEDIDAS DE 28</p>
--	--	--	--	---

				<p>CENTIMETROS DE ANCHO X 21.5 CENTIMETROS DE ALTO.</p> <p>LAS CAJAS DONDE SE EMPACARÁN LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER CERRADAS CON CINTA ADHESIVA Y SERÁ DE UN CALIBRE QUE SOPORTE LA MANIOBRA DE LAS MISMAS SIN ROMPERCE PUESTA EN BODEGA CON TÁMIRA INCLUIDA.</p> <p>CADA TÁRIMA CONTENDRA LA CANTIDAD DE 78 PIEZAS EMPLOYADAS Y SE REALIZARÁ LA MANIOBRA DE CARGA, DESCARGA, EMPLOYEE Y COLOCACIÓN DEL PRODUCTO POR PARTE DEL PROVEEDOR ADJUDICADO EN LA BODEGA EN EL LUGAR INDICADO POR EL ENCARGO DEL ALMACEN.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN MOSTRAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL EN EL EMPAQUE ASI COMO SU FECHA DE CADUCIDAD CONFORME A LO SEÑALADO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD ANEXO B-1</p> <p>EL PAPEL HIGIENICO Y EL DETERGENTE EN POLVO DEBERÁN SER EMPACADOS EN UNA BOLSA INDEPENDIENTE PARA EVITAR TRANSFERENCIAS DE AROMAS.</p> <p>GARANTIA DEL PRODUCTO: LAS DESPENSAS DEBERÁN CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIAR EN SUS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS, FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES POR UN MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN EN EL ALMACEN DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: TRES DÍAS NATURALES APARTIR DE LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR ADJUDICADO POR PARTE LA SECRETARIA DE DESARROLLO VÍA CORREO ELECTRÓNICO O LLAMADA TELEFÓNICA.</p> <p>TIEMPO DE REPARACIÓN: NO APLICA, YA QUE SE REPONDRÁN EN SU TOTALIDAD</p> <p>CONDICIONES DE PAGO: EL PAGO SE REALIZARÁ EN PARCIALIDADES POSTERIORES A CADA UNA DE LAS</p>
--	--	--	--	--

				ENTREGAS Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.
	2	35,000	PIEZA	<p>DESPENSA SALUDABLE</p> <p>DESPENSA EMPACADA EN CAJA DE CARTON QUE DEBERA CONTENER LOS SIGUIENTES PRODUCTOS.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE ARROZ TIPO EXTRA MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO EN GRANO MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE.</p> <p>2 BOLSAS DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL TIPO INDISTINTO MARCA MONTEROSA O VENECIA O LA MODERNA</p> <p>1 BOLSA DE 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELA MARCA 1 O COSECHA SELECTA O GRANVITA.</p> <p>2 LATAS DE ATÚN ALETA AMARILLA DE 140 GRAMOS CADA UNA EN AGUA MARCA TUNY O FRESH LABEL O EL DORADO FORTE.</p> <p>1 PAQUETE DE UN KILOGRAMO DE HÁRINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO MARCA MASECA O MINSA.</p> <p>1 BOLSA DE 500 GRAMOS DE CEREAL INTEGRAL SUPERFOOD MARCA NUTRALLY O QUAKER.</p> <p>1 BOLSA DE 250 GRAMOS DE SOPA DE PREPARACIÓN RÁPIDA DE VERDURAS Y LEGUMINOSAS SABOR POLLO MARCA NUTRALLY O NISSIN O KNORR.</p> <p>2 BOLSAS DE 20 GRAMOS DE POLVO PARA PREPARA GELATINA LIGTH DE AGUA SABOR INDISTINTO MARCA PRONTO O D"GARI O DE 25 GRAMOS MARCA JELLO.</p> <p>1 BOLSA DE 80 GRAMOS DE CREMA DE PAPA INSTANTANEA FORTIFICADA MARCA NUTRALLY O IDAHOAN O MAGGY.</p>

				<p>2 BOLSAS DE 105 GRAMOS DE ADEREZO DE MAYONESA MARCA MCCORMICK O LA COSTEÑA O NUTRALLY.</p> <p>1 LATA DE 220 GRAMOS DE ELOTE DORADO EN GRANO MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ.</p> <p>1 BOTELLA DE 1 LITRO DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO MARCA CRISTAL O PATRONA.</p> <p>1 PAQUETE DE PAPEL HIGIENICO DE 4 ROLLOS CON 160 HOJAS CADA ROLLO MARCA IRIS O ELITE O PREMIER.</p> <p>TIEMPO DE ENTREGA: LA ENTREGA SE REALIZARÁ DE ACUERDO A LA SIGUIENTE PROGRAMACIÓN:</p> <p>PRIMERA ENTREGA: 5000 DESPENSAS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN.</p> <p>SEGUNDA ENTREGA: 10,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRIMERA ENTREGA.</p> <p>TERCERA ENTREGA: 10,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA SEGUNDA ENTREGA.</p> <p>CUARTA ENTREGA: 10,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA TERCER ENTREGA.</p> <p>FORMA DE ENTREGA: LA DESPENSA SE DEBERÁ ENTREGAR EMPACADA EN CAJA DE CARTON CON MEDIDA DE FONDO DE 23 CENTIMETROS, DE ANCHO 37 CENTIMETROS Y DE ALTO 28 CENTIMETROS. IMPRESA A UNA TINTA COLOR AZUL CON LOGOTIPO INSTITUCIONAL DE ACUERDO AL ANEXO B-2 (DISEÑO).</p> <p>LAS CAJAS DONDE SE EMPACARÁN LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER CERRADAS CON CINTA ADHESIVA Y SERÁ DE UN CALIBRE QUE SOPORTE LA MANIOBRA DE LAS MISMAS SIN ROMPERCE PUESTA EN BODEGA CON TÁMIRA INCLUIDA.</p> <p>CADA TÁRIMA CONTENDRA LA CANTIDAD DE 66 PIEZAS EMPLOYADAS Y SE REALIZARÁ LA MANIOBRA DE CARGA, DESCARGA, EMPLOYE Y COLOCACIÓN DEL PRODUCTO POR PARTE DEL PROVEEDOR</p>
--	--	--	--	---

			<p>ADJUDICADO EN LA BODEGA EN EL LUGAR INDICADO POR EL ENCARGO DEL ALMACEN.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN MOSTRAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL EN EL EMPAQUE ASI COMO SU FECHA DE CADUCIDAD CONFORME A LO SEÑALADO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD ANEXO B-1</p> <p>EL PAPEL HIGIENICO DEBERÁ SER EMPACADO EN UNA BOLSA INDEPENDIENTE PARA EVITAR TRANSFERENCIAS DE AROMAS.</p> <p>GARANTIA DEL PRODUCTO: LAS DESPENSAS DEBERÁN CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIAR EN SUS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS, FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES POR UN MÍNIMO DE SEIS MESES A EXCEPCIÓN DE LA HÁRINA DE MAÍZ QUE SERÁ A CUATRO MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN EN EL ALMACEN DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: TRES DÍAS NATURALES APARTIR DE LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR ADJUDICADO POR PARTE LA SECRETARIA DE DESARROLLO VÍA CORREO ELECTRÓNICO O LLAMADA TELEFÓNICA.</p> <p>TIEMPO DE REPARACIÓN: NO APLICA, YA QUE SE REPONDRÁN EN SU TOTALIDAD</p> <p>CONDICIONES DE PAGO: EL PAGO SE REALIZARÁ EN PARCIALIDADES POSTERIORES A CADA UNA DE LAS ENTREGAS Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.</p>
3	120,000	PIEZA	<p>DESPENSA CHICA</p> <p>DESPENSA EMPACADA EN BOLSA DE PLÁSTCO TRANSPARENTE QUE DEBERA CONTENER LOS SIGUIENTES PRODUCTOS.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE ARROZ TIPO EXTRA MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE.</p>

				<p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO EN GRANO MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE.</p> <p>1 LATA DE ATÚN ALETA AMARILLA DE 140 GRAMOS EN AGUA MARCA MARTUNA O FRESH LABEL O DOLORES.</p> <p>1 BOLSA DE 500 GRAMOS DE CEREAL DE TRIGO INFLADO MARCA TIKISS O CHACHITOS.</p> <p>1 BOLSAS DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA TIPO INDISTINTO MARCA MONTEROSA O VENECIA O LA MODERNA.</p> <p>1 BOTELLA DE 900 MILILITROS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO MARCA EL FARO O KARMATUS.</p> <p>1 BOLSA DE 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELA MARCA 1 O COSECHA SELECTA O GRANVITA.</p> <p>1 BOLSA DE 500 GRAMOS DE LENTEJA CHICA MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O LA MERCED.</p> <p>1 PAQUETE DE PAPEL HIGIENICO DE 4 ROLLOS CON 300 HOJAS CADA ROLLO MARCA REGIO O PETALO.</p> <p>TIEMPO DE ENTREGA: LA ENTREGA SE REALIZARÁ DE ACUERDO A LA SIGUIENTE PROGRAMACIÓN:</p> <p>PRIMERA ENTREGA: 5000 DESPENSAS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN.</p> <p>SEGUNDA ENTREGA: 38,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRIMERA ENTREGA.</p> <p>TERCERA ENTREGA: 38,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA SEGUNDA ENTREGA.</p> <p>CUARTA ENTREGA: 39,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA TERCER ENTREGA.</p> <p>FORMA DE ENTREGA: LA DESPENSA SE DEBERÁ ENTREGAR EMPACADA EN BOLSA TRANSPARENTE CON FUELLE INTERIOR DE CALIBRE 6, LA BOLSA</p>
--	--	--	--	--

				<p>DEBERÁ ENTREGARCE IMPRESA A UNA TINTA AZUL CON LOGOTIPO INSTITUCIONAL ACUERDO AL ANEXO B-2 (DISEÑO). CON MEDIDAS DE 17 CENTIMETROS DE LARGO X 2.5 CENTIMETROS DE ALTO CON LA LEYENDA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO AJENO A CUALQUIER PARTIDA POLITICO, QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES POLITICOS, QUIEN HAGA USO INDEBIDO DE LOS RECURSOS DE ESTE PROGRAMA DEBERÁ SER DENUNCIADO Y SANCIONADO ANTE LAS AUTORIDADES CONFORME A LO QUE DISPONE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES", CON LAS MEDIDAS DE 28 CENTIMETROS DE ANCHO X 21.5 CENTIMETROS DE ALTO.</p> <p>LAS BOLSAS DONDE SE EMPACARÁ LA DESPENSA DEBERÁN SER CERRADAS CON CINCHO Y DEBERÁN SER DE UN CALIBRE QUE SOPORTE LA MANIOBRAS DE LA MISMA SIN ROMPERCE PUESTA EN BODEGA CON TÁMIRA INCLUIDA.</p> <p>CADA TÁRIMA CONTENDRA LA CANTIDAD DE 100 PIEZAS EMPLAYADAS Y SE REALIZARÁ LA MANIOBRA DE CARGA, DESCARGA, EMPLAYE Y COLOCACIÓN DEL PRODUCTO POR PARTE DEL PROVEEDOR ADJUDICADO EN LA BODEGA EN EL LUGAR INDICADO POR EL ENCARGO DEL ALMACEN.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN MOSTRAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL EN EL EMPAQUE ASI COMO SU FECHA DE CADUCIDAD CONFORME A LO SEÑALADO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD ANEXO B-1</p> <p>EL PAPEL HIGIENICO DEBERÁ SER EMPACADO EN UNA BOLSA INDEPENDIENTE PARA EVITAR TRANSFERENCIAS DE AROMAS.</p> <p>GARANTIA DEL PRODUCTO: LAS DESPENSAS DEBERÁN CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIAR EN SUS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS, FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES POR UN MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN EN EL ALMACEN DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL</p>
--	--	--	--	---

				<p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: TRES DÍAS NATURALES APARTIR DE LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR ADJUDICADO POR PARTE LA SECRETARIA DE DESARROLLO VÍA CORREO ELECTRÓNICO O LLAMADA TELEFÓNICA.</p> <p>TIEMPO DE REPARACIÓN: NO APLICA, YA QUE SE REPONDRÁN EN SU TOTALIDAD</p> <p>CONDICIONES DE PAGO: EL PAGO SE REALIZARÁ EN PARCIALIDADES POSTERIORES A CADA UNA DE LAS ENTREGAS Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.</p>
--	--	--	--	--

2.3) FECHA, LUGAR Y RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES:

TIEMPO DE ENTREGA:	RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN:	LUGAR DE ENTREGA:
<p>PARTIDA 1 SUBPARTIDA 1, 2 Y 3.</p> <p>PRIMER ENTREGA A LOS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES AL FALLO DE ADJUDICACIÓN.</p> <p>SEGUNDA ENTREGA A LOS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRIMER ENTREGA</p> <p>TERCER ENTREGA A LOS 30 DIAS NATURALES POSTERIORES A LA SEGUNDA ENTREGA</p> <p>CUARTA ENTREGA A LOS 30 DIAS NATURALES POSTERIORES A LA TERCERA ENTREGA.</p>	<p>DESPENSA GRANDE PARTIDA 1 SUBPARTIDA 1</p> <p>LIC. LUIS GUADALUPE LEÓN MENDEZ</p> <p>DIRECTOR GENERAL DE DESARROLLO SOCIAL O QUIEN LO SUSTITUYA EN SUS FUNCIONES</p> <p>TEL. 449-910-21-21 EXT. 4279</p> <p>DESPENSA SALUDABLE PARTIDA 1 SUBPARTIDA 2</p> <p>LIC. MARÍA JOSÉ OCAMPO VAZQUEZ</p> <p>DIRECTORA GENERAL DE PLANEACIÓN Y POLITICA SOCIAL O</p>	<p>BODEGA DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL UBICADA EN LA CALLE ALFONSO BERNAL SANTOS No. 237 CIUDAD INDUSTRIAL, C.P. 20290 EN AGUASCALIENTES, AGS.</p> <p>DE LUNES A DOMINGO DE LAS 9:00 A LAS 14:00 HORAS.</p>

	<p>QUIEN LO SUSTITUYA EN SUS FUNCIONES</p> <p>TEL. 449-910-21-21</p> <p>DESPENSA CHICA PARTIDA 1 SUBPARTIDA 3</p> <p>LIC. JOSÉ ALFREDO GALLO CAMACHO</p> <p>DIRECTOR GENERAL DE COMBATE A LA POBREZA Y ATENCIÓN A GRUPOS VULNERABLES O QUIEN LO SUSTITUYA EN SUS FUNCIONES</p> <p>TEL. 449-910-21-21</p>	
--	--	--

2.4) PODERES, DOCUMENTOS Y REQUISITOS A CUBRIR:

Toda la documentación que presenten los **LICITANTES** deberá estar en idioma español, en papel membretado original, (que cuente al menos con los siguientes datos: Nombre completo de la Persona Física o Personal Moral, Razón Social, Nombre comercial en su caso, Domicilio completo legal y fiscal, Teléfono, correo electrónico y **RFC**) y firmados autógrafamente por su representante legal o persona física en cada una de las hojas sin excepción, (**excepto documentos originales**), además deberá cumplir con los siguientes requisitos:

OFERTA TÉCNICA

- | | |
|----|---|
| 1. | <p>Escrito que contenga su oferta técnica en original, con la descripción amplia y pormenorizada de los BIENES solicitados, indicando las especificaciones correspondientes a la PARTIDA y subpartida; deberá venir firmada de manera autógrafa por el representante legal o persona física en todas sus hojas, sin textos entre líneas, tachaduras o enmendaduras, conforme al apartado 2.2), y a la forma establecida en el Anexo B, B1(Especificación técnica de calidad) y B2 (Diseño)</p> <p>Además, el LICITANTE deberá presentar su proposición (Anexo B y B1) en un dispositivo USB en archivos editables de igual manera escaneado y firmado en cada una de sus hojas por su representante legal o persona física en formato PDF y dentro del mismo sobre.</p> |
|----|---|

OFERTA ECONÓMICA

2.	<p>Escrito que contenga su oferta económica en original, conforme al Anexo C que cuente con los siguientes datos: Nombre, Denominación o Razón Social, Nombre comercial en su caso, Domicilio completo legal y fiscal, Teléfono, correo electrónico y RFC, firmados autógrafamente en todas sus hojas por su representante legal o por el LICITANTE en caso de ser persona física, conforme al apartado 2.5).</p> <p>a) La oferta económica deberá presentarse en original sin tachaduras o enmendaduras, en idioma español, en moneda nacional (expresando el gran total en número y letra). En papel membretado original y firmada de manera autógrafa en cada una de sus hojas.</p> <p>b) Señalar el número de la PARTIDA y subpartidas, unidad de medida y cantidad.</p> <p>c) La oferta deberá incluir la descripción completa de los BIENES ofertados.</p> <p>d) Señalar el precio unitario, subtotal, I.V.A., y gran total de la PARTIDA y subpartidas. (Al referirse a los centavos, deberá indicar la cantidad a dos dígitos).</p> <p>e) Deberá presentar la sumatoria del Subtotal, Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), y Total.</p> <p>f) Deberá señalar el Gran Total (sumatoria de la PARTIDA) en número y letra.</p> <p>g) Indicar condiciones de pago (sin contravenir lo establecido en esta CONVOCATORIA).</p> <p>h) Indicar el tiempo de entrega solicitado.</p> <p>i) Indicar el lugar de entrega.</p> <p>j) Indicar el tiempo con que está garantizado en calidad de los BIENES a adquirir.</p> <p>k) Señalar la vigencia de la oferta.</p> <p>Además, el LICITANTE deberá presentar su proposición (Anexo C) en un dispositivo USB en archivos editables, de igual manera escaneado y firmado en cada una de sus hojas por su representante legal o persona física en formato PDF y dentro del mismo sobre.</p>
DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS	
3.	<p><u>Pago (CFDI):</u></p> <p>Original y copia simple legible para cotejo del CFDI de pago expedida por la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes, comprobatoria del pago de la CONVOCATORIA directo ante la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes, el cual deberá haberse efectuado en los días y horario establecido en el calendario de eventos de acuerdo a los apartados 1.3) y 1.5) de la presente CONVOCATORIA.</p>
4.	<p><u>Carta compromiso</u></p> <p>De acuerdo al Anexo D de la CONVOCATORIA.</p>
5.	<p><u>Acreditación del PARTICIPANTE y Documentos Anexos:</u></p> <p>Escrito de acreditación del PARTICIPANTE en original conforme a lo establecido en el Anexo E de la CONVOCATORIA.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de los siguientes documentos: acta constitutiva, reformas y última modificación a dicha acta constitutiva, debidamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio. • Original o copia certificada y copia simple legible del Poder General para actos de administración o especial para participar en procedimientos de LICITACIÓN. • Constancia de Situación Fiscal vigente a la presentación de su propuesta ya que se verificará que su giro o actividad económica coincida con la reportada ante el Fisco Federal y corresponda con los BIENES ofertados en la presente LICITACIÓN. • Tratándose de personas físicas, original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de su aviso de inscripción ante el Registro Federal de Contribuyentes (Cédula de Identificación Fiscal). <p>Los documentos originales o copias certificadas (testimonios de las escrituras) les serán devueltos a los LICITANTES el día siguiente hábil correspondiente al acto de emisión y notificación de fallo, en las oficinas señaladas en el apartado 1.6) de la presente CONVOCATORIA, de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas.</p>
6.	<p><u>Mandato Carta Poder Simple:</u></p> <p>En caso de que el representante legal de la empresa no asista a los eventos de este procedimiento, podrá facultar a una persona para que participe y lo represente en los eventos de esta LICITACIÓN, esto mediante una carta poder simple conforme a lo establecido en el Anexo F.</p> <p>Adjuntando las respectivas identificaciones oficiales vigentes en original o copia certificada, y copia simple legible para cotejo tanto del otorgante del poder como del que recibe el poder.</p> <p>En caso de presentar como medio de identificación el IFE o INE adjuntar a cada identificación el comprobante de validación de su IFE o INE, consultada e impresa de la lista nominal del Instituto Nacional Electoral (https://listanominal.ine.mx/scpln/) a fin de acreditar su vigencia.</p> <p>Para el caso de los testigos se aceptará la presentación de copias simples legibles de dichas identificaciones, las cuales también deberán estar vigentes adjuntando el comprobante de validación consultada e impresa de la lista nominal del Instituto Nacional Electoral (https://listanominal.ine.mx/scpln/) a fin de acreditar su vigencia.</p>
7.	<p><u>Identificación oficial:</u></p> <p>Identificación oficial con fotografía vigente de la persona física o del representante legal en original o copia certificada y copia simple legible para su cotejo, las cuales</p>

	<p>serán incluidas dentro del sobre de su proposición, (se aceptan credencial de elector, pasaporte y cédula profesional).</p> <p>En caso de presentar como medio de identificación el IFE o INE adjuntar a cada identificación el comprobante de validación de su IFE o INE, consultada e impresa de la lista nominal del Instituto Nacional Electoral (https://listanominal.ine.mx/scpln/) a fin de acreditar su vigencia. Razón por la cual deberá estar vigente a la fecha del acto de apertura de proposiciones.</p> <p>En caso de aplicar, Identificación oficial con fotografía vigente en original o copia certificada, tanto de la persona facultada en la carta poder como del representante legal, incluirlas dentro del sobre de su proposición.</p> <p>Las identificaciones originales serán devueltas al finalizar el acto de apertura de proposiciones.</p>
8.	<p><u>Relación de Tres Clientes:</u></p> <p>Deberá presentar relación que contenga un mínimo de 3 (tres) de sus principales clientes, conforme a lo establecido en el Anexo G a los que haya realizado ventas de BIENES iguales o similares a los requeridos en el apartado 2.2) de la presente CONVOCATORIA, durante los dos últimos años contados a partir de la entrega de su proposición hacia atrás, deberá contar con nombre o razón social, domicilio completo legal y fiscal, Nombre y teléfono de contacto, volumen de venta, tiempo de entrega, número de factura e importe y documentación comprobatoria consistente en una copia legible de la factura de venta o impresión de CFDI por cliente.</p> <p>Cabe mencionar que cada factura o impresión de CFDI deberá de ser de clientes con distinto RFC. Además, deberá de adjuntar su verificación de comprobante fiscal digital por internet emitido por el SAT de cada factura presentada.</p> <p>Así mismo, las copias de dichos documentos a los que hace referencia el párrafo anterior deberán reunir los requisitos fiscales establecidos por la autoridad correspondiente y vigente en términos del artículo 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación.</p>
9.	<p><u>Manifestación de Cumplimiento en las Obligaciones Fiscales SAT:</u></p> <p>Escrito mediante el cual manifiesta bajo protesta de decir verdad que está al corriente en el cumplimiento de todas sus Obligaciones Fiscales de conformidad con lo establecido en el Anexo H de la CONVOCATORIA.</p> <p>Así mismo, el LICITANTE deberá presentar la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitida en sentido POSITIVO por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), vigente a la fecha de apertura de proposiciones de acuerdo al calendario de eventos previsto en el apartado 1.3) de la</p>

	<p>CONVOCATORIA, de igual manera el LICITANTE deberá adjuntar a la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales el comprobante de validación de la consulta.</p>
10.	<p><u>Cumplimiento de Obligaciones Fiscales de Carácter Estatal:</u></p> <p>Escrito en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que se encuentra al corriente en sus Obligaciones Fiscales Estatales de conformidad con lo establecido en el Anexo I de la CONVOCATORIA.</p> <p>Anexar constancia de obligaciones fiscales Estatales emitida por la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes en sentido POSITIVO, independientemente del domicilio donde se encuentre establecida la administración principal del negocio del LICITANTE, tratándose de personas morales y del domicilio que las personas físicas hayan señalado ante las autoridades fiscales.</p> <p>La opinión deberá de estar vigente a la fecha de apertura de proposiciones de acuerdo al calendario de eventos previsto en el apartado 1.3) de la CONVOCATORIA. De igual manera, el LICITANTE deberá adjuntar a la constancia de Obligaciones Fiscales Estatales el comprobante de validación de la consulta.</p>
11.	<p><u>Cumplimiento de obligaciones en materia de INFONAVIT:</u></p> <p>Escrito en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad en el cual el LICITANTE, manifiesta que se encuentra al corriente en el pago de cuotas obrero patronales ante el INFONAVIT, así mismo, deberá presentar en original Constancia de Situación Fiscal expedida por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores denominado OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE INFONAVIT vigente a la fecha de apertura de proposiciones de acuerdo al calendario previsto en el apartado 1.3) de la CONVOCATORIA, conforme al Anexo J, el LICITANTE deberá adjuntar a la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de INFONAVIT el comprobante de validación de la consulta.</p>
12.	<p><u>Cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS):</u></p> <p>Escrito en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que el LICITANTE, se encuentra al corriente en el pago de cuotas obrero patronales ante el IMSS, así mismo, deberá presentar en original el documento expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social denominado OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL vigente a la fecha de apertura de proposiciones de acuerdo al calendario de eventos previsto en el apartado 1.3) de la CONVOCATORIA, Anexo K, el LICITANTE deberá adjuntar a la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social el comprobante de validación de la consulta.</p> <p>De conformidad con lo establecido en el Acuerdo número ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR publicado en el Diario Oficial de la Federación en fecha 04 de mayo del año 2023, la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social gozará de una vigencia de 15 DÍAS</p>

	NATURALES A PARTIR DE QUE HAYA SIDO GENERADA , tiempo en que el contribuyente tiene para la formalización de las contrataciones referidas en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.
13.	<p><u>Declaración de Integridad:</u></p> <p>Escrito mediante el cual el LICITANTE presente una Declaración de integridad, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas para que los Servidores Públicos de Gobierno del Estado de Aguascalientes, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás PARTICIPANTES de conformidad con el Anexo L de la CONVOCATORIA.</p>
14.	<p><u>Autorización de pago vía electrónica:</u></p> <p>Presentar la autorización de pago vía electrónica, conforme a lo señalado en el Anexo M de esta CONVOCATORIA.</p> <p>Mismo que servirá para efectuar el pago en el caso de que resulte adjudicado en este procedimiento.</p>
15.	<p><u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u></p> <p>Que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a entregar dentro de los diez días naturales a partir de la fecha en que el PROVEEDOR adjudicado firme el CONTRATO.</p> <p>a) Garantía de cumplimiento de CONTRATO y b) Garantía de calidad de los BIENES.</p> <p>Esto de conformidad con lo establecido en el Anexo N.</p>
16.	<p><u>Carta de Confidencialidad.</u></p> <p>El LICITANTE deberá de presentar carta de confidencialidad debidamente firmada por su representante legal o persona física en su caso de acuerdo al Anexo O de la presente CONVOCATORIA.</p>
17.	<p><u>Carta de No Incumplimiento de Contrato.</u></p> <p>Manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en incumplimiento de contrato en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa, que no se me ha cancelado o suspendido el registro en el padrón único de proveedores de la Administración Pública Federal, Estatal o Municipal, que no se me ha rescindido algún CONTRATO por causas imputables a mi representada, que no me encuentro inhabilitado temporalmente para participar de manera directa o por interpósita persona, que no se me han aplicado penas convencionales por atraso en el cumplimiento de contratos en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o</p>

	Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa durante los tres últimos años contados hacia atrás a la fecha de presentación de su proposición en procedimientos de contratación o celebrar CONTRATOS regulados por esta la LEY de conformidad con el ANEXO P .
18.	<p><u>Contratos:</u></p> <p>Los LICITANTES deberán presentar copia simple legible de al menos dos contratos de BIENES iguales o similares a los requeridos en el apartado 2.2) de la presente CONVOCATORIA, celebrados durante los dos últimos años contados a partir de la fecha de apertura de proposición del presente procedimiento.</p>
19.	<p><u>Muestra Física:</u></p> <p>Se requiere una muestra física de cada subpartida de la PARTIDA 1 subpartidas 1, 2 y 3. Con las característica y especificaciones requeridos en el apartado 2.2), Anexo B, B1 y B2.</p> <p>Deberá de presentarse con una etiqueta que mencione los datos del LICITANTE, número de LICITACIÓN, además, deberán de presentarse con todas las características, especificaciones y presentación del apartado 2.2) Anexo B, B1 y B2. de la presente CONVOCATORIA, para validar que los BIENES ofertados cumplan con las especificaciones requeridas.</p>
20.	<p><u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u></p> <p>Manifiesto bajo protesta de decir verdad que las Despensas de la PARTIDA 1 subpartida 1, 2 y 3 cumplen con las características y especificaciones requeridas en el apartado 2.2) Anexo B y B1.</p>
21.	<p><u>Certificado:</u></p> <p>Para la partida 1 subpartida 1, 2 y 3, el LICITANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple legible para cotejo del certificado ISO 9001:2015 Norma equivalente a la NMX-CC-9001-IMNC-2015 vigente, emitido por un organismo de certificación de Sistemas de Gestión de la Calidad, con alcance a la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios a nombre del LICITANTE, expedido por casa certificadora acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.).</p>

22.	<p><u>Certificado:</u></p> <p>Para la partida 1 subpartida 1, 2 y 3, el LICITANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple legible para cotejo del certificado ISO 22000:2018 Norma equivalente a la NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 vigente, emitido por un organismo de certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, con alcance a la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios a nombre del licitante, expedido por casa certificadora acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.).</p>
23.	<p><u>Certificado:</u></p> <p>Para la partida 1 subpartida 1, 2 y 3, el LICITANTE deberá presentar en o copia certificada y copia simple legible para cotejo del certificado HACCP Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control vigente, emitido por un organismo de certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, con alcance a la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios; a nombre del LICITANTE, expedido por casa certificadora.</p>
24.	<p><u>Certificado:</u></p> <p>Para la partida 1 subpartida 1, 2 y 3, el LICITANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple legible para cotejo del certificado de cumplimiento vigente a nombre del LICITANTE de prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas, o suplementos alimenticios expedido por un organismo de certificación, de conformidad con la a Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.</p>
25.	<p><u>Certificado:</u></p> <p>Para la partida 1 subpartida 1, 2 y 3, el LICITANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple legible para cotejo del certificado ISO 45001:2018 Norma equivalente a la NOM-SAST-45001-IMNC-2018 vigente, emitido por un organismo de certificación de Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con alcance a la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios a nombre del LICITANTE, expedido por casa certificadora acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.).</p>
26.	<p><u>Certificado:</u></p> <p>Para la partida 1 subpartida 1, 2 y 3, el LICITANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple legible para cotejo del certificado ISO 14001:2015 Norma equivalente a la NMX-SAA-14001-IMN-2015 vigente, emitido por un</p>

	organismo de certificación de Sistemas de Gestión Ambiental, con alcance a la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios a nombre del licitante, expedido por casa certificadora acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.).
27.	<p><u>Certificado:</u></p> <p>Para la partida 1 subpartida 1, 2 y 3, el LICITANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de auditoria sanitaria de sus instalaciones, superficies inertes y monitoreos ambientales y análisis de agua de la llave de sus instalaciones realizadas con base al cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, por laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), realizados en el presente año (2023), deberán anexar copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), la auditoría sanitaria deberá reflejar que sus instalaciones cumplen al 100% (cien por ciento) con las medidas de higiene y sanidad establecidas en dicha norma.</p>

Las siguientes notas son de importancia, por lo que deberán ser consideradas por los **LICITANTES** participantes:

NOTAS:

NOTA 1: LOS DOCUMENTOS GENERADOS POR EL **LICITANTE** PARA CUMPLIR ESTE APARTADO **2.4)**, DEBERÁN PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETADO ORIGINAL DE LA EMPRESA EN ORIGINAL, ANOTANDO TODOS LOS DATOS REFERENTES A LA LICITACIÓN PÚBLICA, INDICANDO EL NÚMERO DE REQUISITO QUE SE CUMPLE, LOS DOCUMENTOS DEBERÁN DE IR FIRMADOS DE FORMA AUTÓGRAFA POR EL REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA FÍSICA EN TODAS SUS HOJAS ANVERSO Y REVERSO Y EN IDIOMA ESPAÑOL. **NO SE ACEPTARÁN DOCUMENTOS CON RÚBRICA ÚNICAMENTE.**

NOTA 2: LAS COPIAS FOTOSTÁTICAS SOLICITADAS DENTRO DE LA PRESENTE **CONVOCATORIA** Y LAS CUALES **SERÁN EXHIBIDAS** EN EL PROCESO OBJETO DE LA PRESENTE **LICITACIÓN**, DEBERÁN SER LEGIBLES, YA QUE EN CASO CONTRARIO SE TENDRÁN **POR NO PRESENTADAS.**

NOTA 3: TODOS LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS POR EL **LICITANTE** PARA CUMPLIR ESTE APARTADO **2.4)**, DEBERÁN ENCONTRARSE VIGENTES AL MOMENTO DE SU PRESENTACIÓN DE ACUERDO CON EL CALENDARIO PREVISTO EN EL APARTADO **1.3)** DE LA PRESENTE **CONVOCATORIA.**

NOTA 4: DE PREFERENCIA SE SOLICITA QUE LAS PROPOSICIONES SEAN FOLIADAS EN TODAS Y CADA UNA DE LAS HOJAS QUE LA INTEGREN CON EL PROPÓSITO DE FACILITAR LA PRESENTACIÓN; AGILIZAR LA CONDUCCIÓN DE LOS

ACTOS DEL PROCEDIMIENTO DE **LICITACIÓN** COMO LO ESTABLECE EL ARTÍCULO 55 DE LA **LEY**, PARA EL CONTROL DE LAS HOJAS QUE LA INTEGRAN. AL EFECTO, SE DEBERÁN DE NUMERAR DE MANERA INDIVIDUAL LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, (ESTE ÚLTIMO REQUISITO NO AFECTARÁ LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN Y NO SERÁ CAUSA DE DESECHAMIENTO POR NO PRESENTARSE).

NOTA 5: LOS DOCUMENTOS DEBERÁN DE PRESENTARSE EN IDIOMA ESPAÑOL; CUANDO SE REQUIERA PRESENTACIÓN DE FOLLETOS O FICHAS TÉCNICAS Y ÉSTOS SE ENCUENTREN EN DISTINTO IDIOMA, EL **LICITANTE** DEBERÁ ANEXAR SU TRADUCCIÓN EN ESPAÑOL EN HOJA MEMBRETADA Y FIRMADA.

NOTA 6: AL LLENAR LOS FORMATOS CON LA INFORMACIÓN REQUERIDA; NO ALTERAR LA DESCRIPCIÓN DE LOS **BIENES**, ASÍ MISMO, NO AGREGAR NUEVAS COLUMNAS O LÍNEAS A LOS ARCHIVOS DE TODOS LOS **ANEXOS** PERTENECIENTES A ESTA **CONVOCATORIA**.

2.5) FORMA DE PRESENTAR LA OFERTA ECONÓMICA:

Además de lo solicitado en el apartado **2.4)** de la presente **CONVOCATORIA**, la oferta económica deberá presentarse en idioma español y en papel membretado original que cuente con los siguientes datos: Nombre, Denominación o Razón Social, Nombre comercial en su caso, Domicilio completo legal y fiscal, Teléfono, correo electrónico y **RFC**, firmados autógrafamente en todas sus hojas por su representante legal o por el **LICITANTE** en caso de ser persona física, conforme al apartado **2.4) numeral 2 Anexo C**.

De igual manera el **LICITANTE** deberá presentar la oferta económica en un dispositivo USB en archivo editable y en formato PDF escaneado y firmado en cada una de sus hojas por su representante legal o persona física dentro del mismo sobre, además de lo siguiente:

La oferta económica deberá ser presentada en apego al Anexo C, señalando los siguientes datos:

- a) La oferta económica deberá presentarse en original, sin tachaduras o enmendaduras, en idioma español, en moneda nacional (expresando el gran total en número y letra). En papel membretado original y firmada de manera autógrafa en cada una de sus hojas.
- b) Señalar el número de **PARTIDA y subpartidas**, cantidad y unidad de medida.
- c) La propuesta deberá incluir la descripción completa de los **BIENES** ofertados.
- d) Señalar el precio unitario, subtotal, **I.V.A.**, y gran total de la **PARTIDA y subpartidas**. (Al referirse a los centavos, deberá indicar la cantidad a dos dígitos).
- e) Deberá presentar la sumatoria del Subtotal, Impuesto al Valor Agregado (**I.V.A**), y Total.
- f) Deberá señalar el Gran Total (sumatoria de la **PARTIDA**) en número y letra.
- g) Indicar condiciones de pago (sin contravenir lo establecido en esta **CONVOCATORIA**).
- h) Indicar el tiempo de entrega solicitado.
- i) Indicar el lugar de entrega.
- j) Indicar el tiempo con que están garantizados en calidad de los **BIENES** a adquirir.
- k) Señalar la vigencia de la propuesta.

FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y CONDICIONES DE PAGO

3.1) FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO:

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 67 de la **LEY** y como resultado de la adjudicación, la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** y el **PROVEEDOR** adjudicado deberán suscribir el **CONTRATO** correspondiente, en un término no mayor de diez días naturales contados a partir de la fecha en que se le notifique el fallo de adjudicación correspondiente.

A efecto de formalizar el **CONTRATO**, este deberá ser suscrito por el **PROVEEDOR** adjudicado o por su representante legal debidamente facultado para tal efecto.

Con la simple aceptación del pedido por parte del **PROVEEDOR** adjudicado, se considerará que el **CONTRATO** está perfeccionado, aún y cuando no esté suscrito el mismo.

Cuando los **PROVEEDORES** injustificadamente y por causas imputables a los mismos, no formalicen **CONTRATOS** o pedidos, serán sancionados por la **CONTRALORÍA** del Estado de Aguascalientes con multa equivalente a la cantidad de diez hasta cuarenta y cinco veces el valor mensual de la UMA (unidad de medida y actualización), en la fecha de la infracción; en cuyo caso la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** podrá en concordancia con lo señalado en el artículo 67 segundo párrafo de la **LEY**, sin necesidad de un nuevo procedimiento, adjudicar el **CONTRATO** al **PARTICIPANTE** que haya obtenido el segundo lugar, que haya cumplido con todos los requisitos, siempre y cuando la diferencia en precio con respecto a la proposición inicialmente adjudicada no sea superior a un margen del diez por ciento, y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación.

3.2) GARANTÍAS:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 69 de la **LEY**, quienes participen en una Licitación Pública deberán garantizar a favor de la **Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, lo siguiente.

1. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.

- a. Otorgar fianza por la cantidad equivalente al 10% del monto total adjudicado incluyendo el Impuesto al Valor Agregado en pesos mexicanos en idioma español, mediante póliza expedida a favor de la **Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, por una institución autorizada por autoridades mexicanas.
- b. Entregar a la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** dentro de los 10 días naturales siguientes a la firma del **CONTRATO** el original de la póliza de fianza, en la Jefatura de Departamento de Gestión

Documental e Información Estadística, ubicada en Avenida de la Convención de 1914 oriente, número 104, cuarto piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Ags.

- c. La falta de presentación de la garantía de cumplimiento en el plazo concedido dará como consecuencia el inicio del proceso de rescisión por incumplimiento de los requerimientos para formalizar el **CONTRATO**.
- d. Que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta para permitir que cumpla con su objetivo, de tal forma que no podrá establecer o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no deberá confundirse con los plazos para el cumplimiento de las obligaciones previstas en el **CONTRATO**.
- e. En el supuesto de que las partes convengan la modificación del **CONTRATO** para incrementar los **BIENES** originalmente adquiridos, el **LICITANTE** se obliga a presentar a la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** dentro de los cinco días naturales posteriores a la firma del convenio modificatorio, el endoso necesario al medio de garantía presentado en el **CONTRATO** principal, por un monto del 10% del monto total adjudicado en el convenio modificatorio incluyendo el **I.V.A.** y que debe expedir a favor de la **Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, con las prevenciones que se señalan más adelante.
- f. Que para cancelar la fianza previa solicitud por escrito del interesado, será requisito indispensable contar con el oficio de cumplimiento total del **CONTRATO** y a la entera satisfacción de la recepción de los **BIENES** por parte del titular del **ENTE REQUERENTE**.

La póliza de fianza deberá prever, como mínimo, lo siguiente:

- 1. La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 69 fracciones II y III, 70 y 74 tercer párrafo de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, para responder del cumplimiento del **CONTRATO**, así como la buena calidad de los **BIENES** objeto de la presente **LICITACIÓN** y/o **CONTRATO**.
- 2. La información correspondiente al número de **CONTRATO**, fecha de firma y especificaciones de las obligaciones garantizadas emanadas del **CONTRATO**, sus domicilios, así como la mención que deriva de la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N078-2023**.
- 3. La indicación del importe total garantizado con número y letra.
- 4. El señalamiento del nombre, denominación o razón social del **LICITANTE**.
- 5. Que la fianza se otorga para garantizar la ejecución total de la entrega de los **BIENES** materia del **CONTRATO**, atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el mismo.
- 6. Que la fianza permanecerá vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva que quede firme, de tal forma que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del **CONTRATO** principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia.
- 7. Que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución para trámite de las reclamaciones de pago previstas en los artículos 279,

282 y 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para la efectividad de las fianzas, aún para el caso de que proceda el cobro de indemnización por mora, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

8. De igual forma esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** a través de los responsables de la recepción y de darle seguimiento a la entrega de los **BIENES** señalados en el apartado **2.2)** de la presente **CONVOCATORIA** otorgue prórrogas o esperas para el cumplimiento de sus obligaciones.
9. Cuando al realizarse el finiquito resulten saldos a cargo del **LICITANTE** y éste efectúe la totalidad del pago en forma incondicional, la **CONVOCANTE** deberá cancelar la fianza respectiva.

2. GARANTÍA DE CALIDAD DE LOS BIENES.

El **PROVEEDOR** adjudicado en términos de los artículos 69 fracción III, 70 y 74 tercer párrafo de la **LEY**, se obliga a garantizar la calidad de los **BIENES** adquiridos, por el plazo mencionado para la reposición y/o reparación de los mismos en la **PARTIDA y subpartidas** adjudicadas y que se especifica en el apartado **2.2)** de esta **CONVOCATORIA**. Asimismo, queda obligado a cubrir los daños y perjuicios ocasionados por la mala calidad del producto enajenado, y el saneamiento por evicción.

Los periodos de garantía comenzarán a partir de que los **BIENES** sean entregados a los Servidores Públicos señalados como responsables en términos del apartado **2.3)** de la presente **CONVOCATORIA**.

Las garantías referidas anteriormente deberán constituirse en un plazo máximo de diez días naturales a partir de la fecha en que el **PROVEEDOR** firme el **CONTRATO** respectivo. Si durante los periodos de garantía anteriormente señalados, se presenta mala calidad en los **BIENES**, es decir, defectos de fabricación de los mismos o fallas de cualquier índole, el **PROVEEDOR** quedará obligado a reponer los **BIENES** adquiridos en malas condiciones en el plazo establecido en la **PARTIDA y subpartidas** señaladas en el apartado **2.2)**, previa notificación que le haga al **PROVEEDOR** el **ENTE REQUERENTE**, sin cargo adicional para **LA CONVOCANTE** y el **ENTE REQUERENTE**, en el entendido que de no reponer los **BIENES** que se le señalen una vez agotado el plazo señalado, se hará exigible la fianza de cumplimiento de **CONTRATO** y buena calidad siguiendo el procedimiento señalado en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

3.3) CONDICIONES DE PAGO:

Los pagos se realizarán en Moneda Nacional en parcialidades posterior a cada una de las entregas a entera satisfacción de la **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes**, 20 días naturales posteriores a la presentación de la impresión de **CFDI**, debidamente firmados y sellados, de conformidad a lo establecido en los apartados **2.2)** y **2.3)** de la presente **CONVOCATORIA**, de la siguiente manera:

PRIMER ENTREGA	A LOS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES AL FALLO DE ADJUDICACIÓN.
SEGUNDA ENTREGA	A LOS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRIMER ENTREGA.

TERCER ENTREGA	A LOS 30 DIAS NATURALES POSTERIORES A LA SEGUNDA ENTREGA.
CUARTA ENTREGA	A LOS 30 DIAS NATURALES POSTERIORES A LA TERCERA ENTREGA.

La factura del **CFDI** deberá presentarse de lunes a viernes en las oficinas del **ENTE REQUERENTE** en la Dirección Administrativa de la **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes** ubicadas en Av. Aguascalientes Ote. S/N, Colonia Ex Ejido Ojo caliente, C.P. 20190, Aguascalientes, Ags., de lunes a viernes de 8:00 a 15:30 Horas.

Las facturas **CFDI** que se presenten para pago deberán contener los requisitos fiscales (**RFC**, Régimen fiscal, folio etc.) de conformidad con lo establecido en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, con los siguientes datos fiscales:

Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes

Av. de la Convención de 1914 Ote. Número 102

Col. del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes, Ags.

R.F.C.: SFI-011030-DU4

La documentación requerida para el pago deberá presentarse en original, así como original y copia del pedido (por ambos lados). De igual forma las impresiones de los **CFDI** y los pedidos deberán presentarse sellados y firmados de recibido a entera satisfacción por el **ENTE REQUERENTE**.

En caso de que la impresión del **CFDI** entregada por el **PROVEEDOR** para su pago presente errores o deficiencias, el **ENTE REQUERENTE** dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito al **PROVEEDOR** las deficiencias que deberá corregir. El período que transcurre a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el **PROVEEDOR** presenta la corrección no se computará para efectos del pago.

El pago de los **BIENES** quedará condicionado proporcionalmente, al pago que el **PROVEEDOR** deba efectuar por concepto de penas convencionales en el entendido que en el supuesto de que sea rescindido el **CONTRATO**, no procederá el cobro de dichas penalizaciones.

La CONVOCANTE no otorgará anticipos, el precio ofertado será fijo durante la vigencia del CONTRATO.

3.4) PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO:

En caso de atraso en el cumplimiento por parte del **PROVEEDOR** adjudicado y por causa imputable a él, será sancionado con una pena de 2 (dos) al millar por cada día natural de mora en función de los **BIENES** no entregados de acuerdo a la fecha establecida en los apartados **2.2) y 2.3) y/o en el Anexo B**. La mora se calculará en días calendario desde la fecha en que se hubiera suscitado el incumplimiento por parte del **PROVEEDOR**, hasta la fecha en que se ponga efectivamente la cantidad generada a disposición de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**. El monto de estas penas no excederá el monto total de lo adjudicado. La **Secretaría de Administración del**

Gobierno del Estado de Aguascalientes podrá exigir además el cumplimiento o la rescisión del **CONTRATO** en términos de los artículos 74 y 75 de la **LEY**.

Dicha pena convencional se descontará a la porción de mora con el máximo de las liquidaciones o pagos que deban hacerse en la proporción que corresponda o se llevarán a cabo los trámites necesarios para constituirle un crédito fiscal en caso de que el pago ya lo haya efectuado en términos del artículo 72 párrafo segundo de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del estado de Aguascalientes y sus municipios**.

3.5) RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO:

La **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** podrá rescindir administrativamente el **CONTRATO** en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **PROVEEDOR**, siguiendo el procedimiento previsto por el artículo 76 de la **Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, sin que se requiera declaración judicial para tal efecto.

3.6) TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO:

Se podrá dar por terminado anticipadamente el **CONTRATO**, cuando concurren causas que afecten el interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de los **BIENES** originalmente adquiridos, y se demuestre, que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Gobierno del Estado de Aguascalientes, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 77 de la **Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**.

3.7) CANTIDADES ADICIONALES:

La **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** podrá acordar el incremento en la cantidad de los **BIENES** solicitados, de conformidad con lo establecido en el artículo 73 de la **Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, en cuyo caso el **PROVEEDOR** adjudicado aceptará seguir otorgando los **BIENES** requeridos hasta en un cincuenta por ciento adicional al originalmente pactado, comprometiéndose a respetar las mismas condiciones y precio de los **BIENES** ofertados originalmente.

La **CONVOCANTE** se abstendrá de hacer modificaciones no contempladas en la **CONVOCATORIA** y que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones en contravención a lo establecido por el artículo 73 último párrafo de la **Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios** y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un **PROVEEDOR** comparadas con las establecidas originalmente en esta **CONVOCATORIA**.

3.8) LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO:

Los derechos y obligaciones que se deriven del **CONTRATO** no podrán ser transferidos por el **PROVEEDOR** en favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** según lo dispone el artículo 67 último párrafo de la **Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**.

Para el **LICITANTE** que resulte adjudicado en la presente **LICITACIÓN** y que no se encuentre dado de alta o refrendado en el Padrón Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal, deberá realizar a más tardar en un plazo no mayor a 48 horas después de la notificación del fallo, el trámite de registro o refrendo, **ya que de lo contrario no podrá emitirse el pedido de compra correspondiente**, para lo cual se deben de seguir los siguientes pasos:

1. Ingresar a la página de **HOY SE COMPRA**.
2. <http://eservicios2.aguascalientes.gob.mx/SAE/Hoysecompra/>
3. Posicionarse en el apartado de **PROVEEDORES**.
4. Dar clic en el icono de inscripción si deseas tramitar el registro por primera vez o si dejaste de actualizar tu registro por dos años o más.
5. Dar clic en el icono de refrendo si deseas tramitar el refrendo del año en curso.

SE SUGIERE EN CASO DE NO ENCONTRARSE REFRENDADO O REGISTRADO EN EL PADRÓN ÚNICO DE PROVEEDORES, REALICE SU TRÁMITE AL MOMENTO DE QUE DECIDA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN.

El **PROVEEDOR** adjudicado deberá gestionar la entrega y tramite de la documentación que se enlista a continuación con el Jefe del Departamento de Gestión Documental e Información Estadística de la **Dirección General de Adquisiciones de la Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, tel.: (449) 910-25-00 Ext. 5185.

- Entregar Garantía de Cumplimiento de **CONTRATO** y Calidad de los **BIENES**.
- Firma de **CONTRATO**.
- Recibir **CONTRATO**.
- Recibir el Pedido de Compra.

3.9) INCONFORMIDADES:

De conformidad con los artículos 50 fracción XIV, 92 y 93 de la **LEY**, los **LICITANTES** podrán interponer su inconformidad y/o denunciar por escrito ante la **CONTRALORÍA** del Estado, con domicilio en Av. José María Chávez, # 123, Centro Comercial Plaza Patria, Planta Alta, local 40, Zona Centro, C.P. 20000 de la Ciudad de Aguascalientes, Ags, los actos que contravengan las disposiciones de la **LEY**.

4 DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES

FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE PREGUNTAS

ANEXO	DOCUMENTO	¿DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARTICIPANTE?
A	Escrito de interés en participar en esta LICITACIÓN .	Sí
J. A.	Formato para presentación de preguntas exclusivamente sobre la CONVOCATORIA de esta LICITACIÓN .	A decisión del LICITANTE

FORMATOS DE ANEXOS, PARA PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA

ANEXO	DOCUMENTO	¿DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARTICIPANTE?
B	Oferta Técnica.	Sí
B-1	Especificaciones Técnicas de Calidad	Sí
B-2	Diseño	
C	Oferta Económica.	Sí
D	Carta compromiso.	Sí
E	Acreditación del PARTICIPANTE y documentos anexos.	Sí
F	Mandato Carta poder simple.	(Solo en caso de aplicar)
G	Relación de tres clientes.	Sí
H	Manifestación de Cumplimiento en las Obligaciones fiscales (SAT).	Sí
I	Cumplimiento de Obligaciones Fiscales de carácter Estatal.	Sí
J	Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de INFONAVIT .	Sí
K	Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social (IMSS).	Sí
L	Declaración de Integridad.	Sí
M	Autorización de pago vía electrónica.	Sí
N	Manifiesto bajo protesta de decir verdad.	Sí
O	Carta de confidencialidad.	Sí
P	Carta de No Incumplimiento de Contrato.	Sí

ANEXO A
APARTADO 1.8) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

ESCRITO DE INTERÉS EN PARTICIPAR EN ESTA LICITACIÓN

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

Por medio del presente manifiesto mi interés en participar en la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N078-2023**, para llevar a cabo la **Adquisición de Despensas Grandes para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Casas del Bien Común"** en su vertiente "Hogar Digno", **Despensas Saludables para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Oportunidades Aguascalientes"** y **Despensas Chicas para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Fortalecimiento de las Organizaciones de la Sociedad Civil"** requeridas por la Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes

Indicar datos generales por parte del **LICITANTE** (nombre de la empresa, RFC., domicilio completo fiscal y legal, teléfonos, correo electrónico, nombre completo del representante legal).

Indicar en su caso los datos generales del interesado (persona autorizada por el representante legal que acudirá a los actos del presente procedimiento).

Así mismo, manifiesto mi domicilio local en el cual podré oír y recibir notificaciones derivadas del presente procedimiento licitatorio: (domicilio completo), así como el correo electrónico y números de contacto.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO J.A.
APARTADO 1.8) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

**FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE PREGUNTAS EXCLUSIVAMENTE SOBRE LA
CONVOCATORIA DE ESTA LICITACIÓN**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

En referencia a la **CONVOCATORIA** de la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N078-2023**, para llevar a cabo la **Adquisición de Despensas Grandes para Apoyar a Beneficiarios del Programa “Casas del Bien Común”** en su vertiente “Hogar Digno”, **Despensas Saludables para Apoyar a Beneficiarios del Programa “Oportunidades Aguascalientes”** y **Despensas Chicas para Apoyar a Beneficiarios del Programa “Fortalecimiento de las Organizaciones de la Sociedad Civil”** requeridas por la **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes**, solicito de la manera más atenta las respuestas de las siguientes preguntas:

Número de pregunta	Punto, numeral, apartado, anexo de la CONVOCATORIA	Texto de la pregunta
“Ejemplo” 1.-	“Ejemplo” 2.4)	“Ejemplo” ¿“”
2.-		

NOTA:

1.- El **LICITANTE** deberá llenar las columnas de: número de pregunta, punto, numeral, apartado, anexo y el texto de la pregunta.

2.- La tabla se realizó en Word por lo que de acuerdo al número de preguntas que realice el **LICITANTE** podrá agregar el número de filas necesarias. Para tal efecto se incluyen dentro de la plataforma de **HOY SE COMPRA**, los formatos mencionados para su fácil llenado.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no
abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO B

NUMERAL 1 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
 Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

OFERTA TÉCNICA

PARTIDA	SUBPARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS BIENES SOLICITADOS	DESCRIPCIÓN COMPLETA OFERTADA POR PARTE DEL LICITANTE
1	1	205,000	PIEZA	<p>DESPENSA GRANDE:</p> <p>DESPENSA EMPACADA EN CAJA DE CARTON QUE DEBERA CONTENER LOS SIGUIENTES PRODUCTOS.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO EN GRANO MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE ARROZ DE GRANO LARGO MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE.</p> <p>1 BOLSA DE 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELA MARCA 1 O COSECHA SELECTA O GRANVITA.</p> <p>1 BOTELLA DE 900 MILILITROS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO MARCA EL FARO</p>	

				<p>O KARTAMUS.</p> <p>2 BOLSAS DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA TIPO INDISTINTO MARCA MONTEROSA O VENECIA O LA MODERNA.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE AZUCAR ESTANDAR MARCA ZULKA O COSECHA SELECTA.</p> <p>1 BOLA DE 500 GRAMOS DE LENTEJA MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O LA MERCED.</p> <p>1 CAJA DE 840 GRAMOS DE GALLETAS TIPO MARIAS MARCA CUETARA O GAMESA DE 840 GRAMOS.</p> <p>1 BOLSA DE 180 GRAMOS DE CHOCOLATE EN POLVO MARCA IDEAL O CHOCOKIWI O NESQUIK.</p> <p>1 BOLSA DE 500 GRAMOS DE CEREAL DE TRIGO INFLADO MARCA TIKISS O CHACHITOS.</p> <p>1 PAQUETE DE PAPEL HIGIENICO DE 4 ROLLOS CON 300 HOJAS CADA ROLLO MARCA REGIO O PETALO.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE DETERGENTE EN POLVO MARCA FOCA O MARCA</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>BLANCA NIEVES O ROMA.</p> <p>TIEMPO DE ENTREGA: LA ENTREGA SE REALIZARÁ DE ACUERDO A LA SIGUIENTE PROGRAMACIÓN:</p> <p>PRIMERA ENTREGA: 7,500 DESPENSAS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN.</p> <p>SEGUNDA ENTREGA: 65,833 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRIMERA ENTREGA.</p> <p>TERCERA ENTREGA: 65,833 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA SEGUNDA ENTREGA.</p> <p>CUARTA ENTREGA: 65,834 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA TERCER ENTREGA.</p> <p>FORMA DE ENTREGA: LA DESPENSA SE DEBERÁ ENTREGAR EMPACADA EN CAJA DE CARTON CON MEDIDA DE FONDO DE 22.5 CENTIMETROS, DE ANCHO 37 CENTIMETROS Y DE ALTO 35 CENTIMETROS. IMPRESA A UNA TINTA COLOR AZUL CON</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>LOGOTIPO INSTITUCIONAL DE ACUERDO AL ANEXO B-2 (DISEÑO). EL LOGOTIPO DEBERÁ SER DE MEDIDAS DE 13.20 CENTIMETROS DE LARGO X 1.70 CENTIMETROS DE ALTO CON LA LEYENDA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO AJENO A CUALQUIER PARTIDA POLITICO, QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES POLITICOS, QUIEN HAGA USO INDEBIDO DE LOS RECURSOS DE ESTE PROGRAMA DEBERÁ SER DENUNCIADO Y SANCIONADO ANTE LAS AUTORIDADES CONFORME A LO QUE DISPONE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES", CON LAS MEDIDAS DE 28 CENTIMETROS DE ANCHO X 21.5 CENTIMETROS DE ALTO.</p> <p>LAS CAJAS DONDE SE EMPACARÁN LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER CERRADAS CON CINTA ADHESIVA Y SERÁ DE UN CALIBRE QUE SOPORTE LA MANIOBRA DE LAS MISMAS SIN ROMPERCE PUESTA EN BODEGA CON TÁMIRA INCLUIDA.</p> <p>CADA TÁRIMA</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>CONTENDRA LA CANTIDAD DE 78 PIEZAS EMPLOYADAS Y SE REALIZARÁ LA MANIOBRA DE CARGA, DESCARGA, EMPLOYE Y COLOCACIÓN DEL PRODUCTO POR PARTE DEL PROVEEDOR ADJUDICADO EN LA BODEGA EN EL LUGAR INDICADO POR EL ENCARGO DEL ALMACEN.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN MOSTRAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL EN EL EMPAQUE ASI COMO SU FECHA DE CADUCIDAD CORRESPONDIENTE CON UNA FECHA MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DE CADA ENTREGA.</p> <p>EL PAPEL HIGIENICO DEBERÁ SER EMPACADO EN UNA BOLSA INDEPENDIENTE PARA EVITAR TRANSFERENCIAS DE AROMAS.</p> <p>GARANTIA DEL PRODUCTO: LAS DESPENSAS DEBERÁN CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIAR EN SUS PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS, FISICOQUIMICAS Y SENSORIALES POR UN MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>RECEPCIÓN EN EL ALMACEN DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: TRES DÍAS NATURALES APARTIR DE LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR ADJUDICADO POR PARTE LA SECRETARIA DE DESARROLLO VÍA CORREO ELECTRÓNICO O LLAMADA TELEFÓNICA.</p> <p>TIEMPO DE REPARACIÓN: NO APLICA, YA QUE SE REPONDRÁN EN SU TOTALIDAD</p> <p>CONDICIONES DE PAGO: EL PAGO SE REALIZARÁ EN PARCIALIDADES POSTERIORES A CADA UNA DE LAS ENTREGAS Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.</p>	
	2	35,000	PIEZA	<p>DESPENSA SALUDABLE</p> <p>DESPENSA EMPACADA EN CAJA DE CARTON QUE DEBERA CONTENER LOS SIGUIENTES PRODUCTOS.</p> <p>1 BOLSA DE UN</p>	

				<p>KILOGRAMO DE ARROZ EXTRA MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE.</p> <p>1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE.</p> <p>2 BOLSAS DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL TIPO INDISTINTO MARCA MONTEROSA O VENECIA O LA MODERNA</p> <p>1 BOLSA DE 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELA MARCA 1 O COSECHA SELECTA O GRANVITA.</p> <p>2 LATAS DE ATÚN DE 140 GRAMOS CADA UNA EN AGUA MARCA TUNY O FRESH LABEL O EL DORADO FORTE.</p> <p>1 PAQUETE DE UN KILOGRAMO DE HÁRINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO MARCA MASECA O MINSA.</p> <p>1 BOLSA DE 500 GRAMOS DE CEREAL INTEGRAL SUPERFOOD MARCA NUTRALLY O QUAKER.</p> <p>1 BOLSA DE 250 GRAMOS DE SOPA DE PREPARACIÓN RÁPIDA DE VERDURAS Y</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>LEGUMINOSAS SABOR POLLO MARCA NUTRALLY O NISSIN O KNORR.</p> <p>2 BOLSAS DE 20 GRAMOS DE GELATINA LIGTH SABOR INDISTINTO MARCA PRONTO O D"GARI O DE 25 GRAMOS MARCA JELLO.</p> <p>1 BOLSA DE 80 GRAMOS DE CREMA PARA PAPA INSTANTANEA FORTIFICADA MARCA NUTRALLY O IDAHOAN O MAGGY.</p> <p>2 BOLSAS DE 105 GRAMOS DE MAYONESA ADEREZO MARCA MCCORMICK O LA COSTEÑA O NUTRALLY.</p> <p>1 LATA DE 220 GRAMOS DE ELOTE DORADO EN GRANO MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ.</p> <p>1 BOTELLA DE 1 LITRO DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO MARCA CRISTAL O PATRONA.</p> <p>1 PAQUETE DE PAPEL HIGIENICO DE 4 ROLLOS CON 160 HOJAS CADA ROLLO MARCA IRIS O ELITE O PREMIER.</p> <p>TIEMPO DE ENTREGA: LA ENTREGA SE REALIZARÁ DE ACUERDO A LA SIGUIENTE</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>PROGRAMACIÓN:</p> <p>PRIMERA ENTREGA: 5000 DESPENSAS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN.</p> <p>SEGUNDA ENTREGA: 10,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRIMERA ENTREGA.</p> <p>TERCERA ENTREGA: 10,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA SEGUNDA ENTREGA.</p> <p>CUARTA ENTREGA: 10,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA TERCER ENTREGA.</p> <p>FORMA DE ENTREGA: LA DESPENSA SE DEBERÁ ENTREGAR EMPACADA EN CAJA DE CARTON CON MEDIDA DE FONDO DE 23 CENTIMETROS, DE ANCHO 37 CENTIMETROS Y DE ALTO 28 CENTIMETROS. IMPRESA A UNA TINTA COLOR AZUL CON LOGOTIPO INSTITUCIONAL DE ACUERDO AL ANEXO B-2 (DISEÑO).</p> <p>LAS CAJAS DONDE SE EMPACARÁN LOS</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>PRODUCTOS DEBERÁN SER CERRADAS CON CINTA ADHESIVA Y SERÁ DE UN CALIBRE QUE SOPORTE LA MANIOBRA DE LAS MISMAS SIN ROMPERCE PUESTA EN BODEGA CON TÁMIRA INCLUIDA.</p> <p>CADA TÁRIMA CONTENDRA LA CANTIDAD DE 66 PIEZAS EMPLOYADAS Y SE REALIZARÁ LA MANIOBRA DE CARGA, DESCARGA, EMPLOYEE Y COLOCACIÓN DEL PRODUCTO POR PARTE DEL PROVEEDOR ADJUDICADO EN LA BODEGA EN EL LUGAR INDICADO POR EL ENCARGO DEL ALMACEN.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN MOSTRAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL EN EL EMPAQUE ASI COMO SU FECHA DE CADUCIDAD CORRESPONDIENTE CON UNA FECHA MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DE CADA ENTREGA.</p> <p>EL PAPEL HIGIENICO DEBERÁ SER EMPACADO EN UNA BOLSA INDEPENDIENTE PARA EVITAR TRANSFERENCIAS DE AROMAS.</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>GARANTIA DEL PRODUCTO: LAS DESPENSAS DEBERÁN CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIAR EN SUS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS, FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES POR UN MÍNIMO DE SEIS MESES A EXCEPCIÓN DE LA HÁRINA DE MAÍZ QUE SERÁ A CUATRO MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: TRES DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR ADJUDICADO POR PARTE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO VÍA CORREO ELECTRÓNICO O LLAMADA TELEFÓNICA.</p> <p>TIEMPO DE REPARACIÓN: NO APLICA, YA QUE SE REPONDRÁN EN SU TOTALIDAD</p> <p>CONDICIONES DE PAGO: EL PAGO SE REALIZARÁ EN PARCIALIDADES POSTERIORES A CADA UNA DE LAS ENTREGAS Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL A</p>	
--	--	--	--	--	--

				LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.	
	3	120,000	PIEZA	DESPENSA CHICA DESPENSA EMPACADA EN BOLSA DE PLÁSTCO TRANSPARENTE QUE DEBERA CONTENER LOS SIGUIENTES PRODUCTOS. 1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE ARROZ EXTRA MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE. 1 BOLSA DE UN KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O VERDE VALLE. 1 LATA DE ATÚN DE 140 GRAMOS EN AGUA MARCA MARTUNA O FRESH LABEL O DOLORES. 1 BOLSA DE 500 GRAMOS DE CEREAL DE TRIGO INFLADO MARCA TIKISS O CHACHITOS. 1 BOLSAS DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA TIPO INDISTINTO MARCA MONTEROSA O VENECIA O LA MODERNA. 1 BOTELLA DE 900	

				<p>MILILITROS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO MARCA EL FARO O KARMATUS.</p> <p>1 BOLSA DE 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELA MARCA 1 O COSECHA SELECTA O GRANVITA.</p> <p>1 BOLSA DE 500 GRAMOS DE LENTEJA MARCA SCHETTINO O COSECHA SELECTA O LA MERCED.</p> <p>1 PAQUETE DE PAPEL HIGIENICO DE 4 ROLLOS CON 300 HOJAS CADA ROLLO MARCA REGIO O PETALO.</p> <p>TIEMPO DE ENTREGA: LA ENTREGA SE REALIZARÁ DE ACUERDO A LA SIGUIENTE PROGRAMACIÓN:</p> <p>PRIMERA ENTREGA: 5000 DESPENSAS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN.</p> <p>SEGUNDA ENTREGA: 38,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRIMERA ENTREGA.</p> <p>TERCERA ENTREGA: 38,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA SEGUNDA ENTREGA.</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>CUARTA ENTREGA: 39,000 DESPENSAS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA TERCER ENTREGA.</p> <p>FORMA DE ENTREGA: LA DESPENSA SE DEBERÁ ENTREGAR EMPACADA EN BOLSA TRANSPARENTE CON FUELLE INTERIOR DE CALIBRE 6, LA BOLSA DEBERÁ ENTREGARCE IMPRESA A UNA TINTA AZUL CON LOGOTIPO INSTITUCIONAL ACUERDO AL ANEXO B-2 (DISEÑO). CON MEDIDAS DE 17 CENTIMETROS DE LARGO X 2.5 CENTIMETROS DE ALTO CON LA LEYENDA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO AJENO A CUALQUIER PARTIDA POLITICO, QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES POLITICOS, QUIEN HAGA USO INDEBIDO DE LOS RECURSOS DE ESTE PROGRAMA DEBERÁ SER DENUNCIADO Y SANCIONADO ANTE LAS AUTORIDADES CONFORME A LO QUE DISPONE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES", CON LAS MEDIDAS DE 28 CENTIMETROS DE ANCHO X 21.5</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>CENTIMETROS DE ALTO.</p> <p>LAS BOLSAS DONDE SE EMPACARÁ LA DESPENSA DEBERÁN SER CERRADAS CON CINCHO Y DEBERÁN SER DE UN CALIBRE QUE SOPORTE LA MANIOBRAS DE LA MISMA SIN ROMPERCE PUESTA EN BODEGA CON TÁMIRA INCLUIDA.</p> <p>CADA TÁRIMA CONTENDRA LA CANTIDAD DE 100 PIEZAS EMPLOYADAS Y SE REALIZARÁ LA MANIOBRA DE CARGA, DESCARGA, EMPLOYE Y COLOCACIÓN DEL PRODUCTO POR PARTE DEL PROVEEDOR ADJUDICADO EN LA BODEGA EN EL LUGAR INDICADO POR EL ENCARGO DEL ALMACEN.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN MOSTRAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL EN EL EMPAQUE ASI COMO SU FECHA DE CADUCIDAD CORRESPONDIENTE CON UNA FECHA MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DE CADA ENTREGA.</p> <p>EL PAPEL HIGIENICO DEBERÁ SER EMPACADO EN UNA BOLSA INDEPENDIENTE PARA</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>EVITAR TRANSFERENCIAS DE AROMAS.</p> <p>GARANTIA DEL PRODUCTO: LAS DESPENSAS DEBERÁN CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIAR EN SUS PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS, FISICOQUIMICAS Y SENSORIALES POR UN MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN EN EL ALMACEN DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: TRES DÍAS NATURALES APARTIR DE LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR ADJUDICADO POR PARTE LA SECRETARIA DE DESARROLLO VÍA CORREO ELECTRÓNICO O LLAMADA TELEFÓNICA.</p> <p>TIEMPO DE REPARACIÓN: NO APLICA, YA QUE SE REPONDRÁN EN SU TOTALIDAD</p> <p>CONDICIONES DE PAGO: EL PAGO SE REALIZARÁ EN PARCIALIDADES POSTERIORES A CADA UNA DE LAS ENTREGAS Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE</p>	
--	--	--	--	--	--

				DESARROLLO SOCIAL A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.	
--	--	--	--	---	--

FAVOR DE RESPETAR EL FORMATO ESTABLECIDO.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no
abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO B1

NUMERAL 1 DEL APARTADO 2.4 DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA CALIDAD PARTIDA 1 SUBPARTIDA 1

FRIJOL PINTO EN GRANO

DESCRIPCIÓN: Frijol pinto de nombre científico Phaseolus Vulgaris Linneo, grano perteneciente a la familia Fabácea de la subfamilia Papilonoidea. Los frijoles son semillas comestibles de forma ovoide de cutícula lisa color café jaspeado de color café oscuro, en el interior está formada por dos cotiledones de color blanco a crema.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)		LÍMITES
Contenido Neto		1 Kg.
Humedad		8.5 a 13.0 (+/- 0.5) %
Tiempo de cocción		55 a 70 min.
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)		
Categoría: I		
Impurezas y materia extraña:		
Piedra		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

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano
Olor	Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño
Sabor	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano.

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

Fuente: Codex Alimentarius

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellado térmicamente elaborados de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad.

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

Los granos de frijol deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia.

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
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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

- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de ensayo (prueba)
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos- método de prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos- método de prueba.

- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

ARROZ TIPO EXTRA EN GRANO

DESCRIPCIÓN:

Granos de arroz pertenecientes a la familia gramíneas género *Oryza* especie *Oryza sativa* a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El grado de calidad solicitado es súper extra. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	1 kg.
Humedad	10% mínimo -14% máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 82 %
Grano quebrado	Máximo 18 %
Total	100%
Variedad	
Contrastes	1.0
Afines	2.0
Total	3.5
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Manchados por calor	1.0
Total	3.0
Granos defectuosos	
Palay	0.05
Mal pulidos	3.50
Cutícula roja	1.50
Estrellado	7.50
Yesosos	6.00

	Total	18.55
Tamaño de grano		Extra largo: $\geq 7.50\text{mm}$ Largo: 6.60 a 7.49mm Medio: 5.60 a 6.59mm Corto: $\leq 5.59\text{mm}$

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	LÍMITES
Color	Característico del producto.
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.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0,5 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 $\mu\text{g/kg}$

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5 % de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3 % de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro se considera impureza o materia extraña.

No 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 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en

condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellada térmicamente elaborada con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

Para el embalaje costales o cajas de cartón 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 (**)

Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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

- NMX-FF-035-SCFI-2017, Productos Alimenticios No Industrializados para uso humano - Cereales – Arroz Pulido - (Oryza Sativa) Especificaciones y Métodos de Prueba.
- CODEX STAN 198 – 1995 - Norma del Codex para el Arroz
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, Harinas de cereales, sémolas o semolinas, Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de pruebas.

- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NOM-002-SCFI-2011, productos preenvasados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

AVENA EN HOJUELA

DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometido a procesos de limpieza, precocción y laminado adicionados o no de aditivos. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	400 g.
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Proteínas (Nx5.83)	Mínimo 10.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Fibra dietética ¹	Mínimo 6.0 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50g

¹ EIASADC2023

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas
Olor	Avena tostada, exenta de olores anormales
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Hongos y Levaduras	Máximo 100 UFC/g

Coliformes Totales	Máximo 10 UFC/g
Salmonella spp en 25 gramos	Negativo
Coliformes fécales	Negativo
CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,5 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña organiza e inorgánica o suciedad. No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de 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 por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellado térmicamente elaborada con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

Para el embalaje costales nuevos o cajas de cartón 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). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

	rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-247-SSA1-2008-Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO

DESCRIPCIÓN:

Aceite deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles que se hayan obtenido por extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerol y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas

aprobadas para la 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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	900 mL
Impurezas insolubles, en %	Máximo 0,02
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	Máximo 0.05%
Índice de peróxido	Máximo 1,0 meq. /Kg
Humedad y Materia Volátil	Máximo 0.05 %
Ácidos grasos trans	Máximo 3.5%

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

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

ANTIOXIDANTES (*)	% 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

MATERIA EXTRAÑA (*)

De acuerdo a la NMX-F-475-SCFI-2017- Alimentos – aceite comestible puro de canola – especificaciones, el producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Botella de plástico de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser de grado alimenticio.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2021.
- NMX-F-475-SCFI-2017-Alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones.
- NMX-F-101- SCFI-2012.Alimentos – Aceites y grasas vegetales o animales – Determinación de ácidos grasos libres – Método de prueba.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NMX-F-808-SCFI-2018- Alimentos - Aceite vegetal comestible - especificaciones

- NMX-F-211-SCFI-2012. Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de humedad y materia volátil por el método de placa caliente-método de prueba.
- NMX-F-614- NORMEX-2004. Alimentos-determinación del índice de peróxidos en alimentos (Método titulométrico)-Método de prueba.
- NOM-002-SFCI-2011. Productos preenvasados contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

PASTA PARA SOPA

DESCRIPCIÓN:

La pasta es el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina o harinas, que deberán provenir en su totalidad de trigos del género *Triticum durum*, con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación, podrá ser de figuras como coditos, fideos, letras, etc. Envasado en bolsa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 12.5%
Proteína*	Mínimo 11 %
Cenizas	Máximo 1.1 %

*Pasta seca

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico del producto. Amarillo sin presentar quemaduras.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos y resistente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	Máximo 100 UFC / g
Levaduras	Máximo 100 UFC / g

Coliformes totales	<10 UFC / g
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/Kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto deberá 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 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

El empaque debe ser de polipropileno sellado térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Para el 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. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NMX-F-023-NORMEX-2002. Pasta característica, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

AZÚCAR ESTANDAR

DESCRIPCIÓN:

Es el producto industrial que resulta de la clarificación, cristalización y purificación del jugo de las plantas ricas en sacarosa, como la caña de azúcar, la remolacha, el arce y algunas variedades de palmas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 g
Humedad	Máximo 0.06%
Cenizas (sulfatadas/conductividad)	Máximo 0.25%
Polarización	Mínimo 99.40 %
Color en Unidades ICUMSA	Máximo 600 U.I.
Azúcar Reductores directos	Máximo 0.10%

*International Comission for Uniform Methods of Sugar Analysis

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	
Color	Marfil, variando del tono claro al oscuro
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables
Sabor	Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables
Aspecto	Granulado uniforme

MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Cuenta total de mesofilicos aerobios	Máximo 20 UFC/g
Coliformes totales	Máximo 10 UFC/g
Hongos y Levadura	Menos de 10 UFC/g
Salmonella spp en 25 g	Ausente
Escherichia coli	Ausente
Staphylococcus aureus	Negativo

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	Máximo 0.50 ppm
Arsénico	Máximo 1.00 ppm
Partículas metálicas (hierro)	Máximo 10 ppm

ADITIVOS
Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que estén listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto deberá estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como fragmentos de vidrio, plástico, metal, hilos de costal; así como de cualquier otro contaminante de origen animal, vegetal o mineral.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellado térmicamente elaborada con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser de grado alimenticio.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-092-SSA1-1994 Bienes y Servicios Método para la Cta. Total de Mesofilicos Aerobios
- NOM-113-SSA1-1994 Bienes y Servicios Método para la Cta. Total de Coliformes en Placa
- NOM-111-SSA1-1994 Bienes y Servicios Método para la Cta. Total de Hongos y Levaduras

- NOM-115-SSA1-1994 Staphylococcus aureus
- NOM-114-SSA1-1994 Salmonella en alimentos
- NMX-F-084-2004 Industria azucarera – azúcar estándar. Especificaciones
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF, 14/08/2014 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas alcohólicas preenvasado información comercial y sanitaria
- NOM-251-SSA1-2009Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

LENTEJA CHICA

DESCRIPCIÓN:

Lentejas (Lens esculenta) es una leguminosa que pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae. Las semillas son de forma aplanada y pueden variar de tamaño desde 3 a 8 mm.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 g.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5) %
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I	
Impurezas y materia extraña:	
Piedra	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

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano.
CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Fuente: Codex Alimentarius

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, 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

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir 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. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	mg
Grasas trans	
Carbohidratos de carbono disponibles	g
Azúcares añadidos	gg
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESOS.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, cajacerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de lenteja destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

Los granos de lenteja deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia.

NORMAS DE REFERENCIA.

- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

GALLETAS SABOR VAINILLA

DESCRIPCIÓN:

Al producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales obtenidos de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, con o sin relleno,

adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua. Galleta tipo Maria sabor vainilla.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	6 paquetes de 140 g (840g)
Humedad (m/m)	Máximo 8%
pH	Minimo 6% Máximo 8%
Cenizas	Máximo 2%
Proteínas	Minimo 6%
Fibra cruda	Máximo 0.5%
Extracto etéreo	Minimo 5%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	
Color	Característico del tipo de galleta sin presentar areas negras por quemaduras
Olor	Característico, no debe presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico del producto, sin sabores extraños.
Aspecto	Tamaño uniforme, de acuerdo con el tipo de galleta.

MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Máximo 30,000 UFC/g
Coliformes totales	Negativo
Hongos	Máximo 10 UFC/g
Echerichia coli en 25g	Negativo

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	Máximo 0,5 mg/kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg/kg

ADITIVOS
Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que estén listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

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.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Bolsa de polipropileno sellada térmicamente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser de grado alimenticio.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma Mexicana NMX-F-006-1983 "Alimentos – Galletas"
- Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

CHOCOLATE EN POLVO

DESCRIPCIÓN:

Chocolate en polvo, al producto homogéneo elaborado de la mezcla de cocoa, azúcares y otros ingredientes opcionales. Sabor Chocolate.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	180 g
Humedad (m/m)	Máximo 7%

COMPOSICIÓN % M/M EN BASE SECA	LÍMITES
Manteca de cacao total	≥ 1.8
Sólidos totales de cacao	≥ 18.0
Grasa vegetal diferente a la manteca de cacao	≤ 5.0

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	
Color	Característico.
Olor	Característico, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico, dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.

MICROBIOLÓGICAS (*)	n1	c2	m3	M4	CLASE DE PLAN
Coliformes totales UFC/g	5	2	10	100	3
<i>Salmonella spp</i> en 25g	10	0	0	-	2
Mohos y levaduras* UFC/g	5	2	10	100	3

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	Máximo 1.0 mg/kg

ADITIVOS
Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que estén listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto no debe contener más de 60 fragmentos de insectos en promedio por 100g cuando se examinan 6 submuestras de 100g o 90 fragmentos de insectos en cualquier submuestra y no mas de un pelo de roedor en promedio por 100g cuando se examinan 6 submuestras de 100g o 3 pelos de roedor en cualquier submuestra.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Bolsa de polipropileno sellada térmicamente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser de grado alimenticio.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.

CEREAL DE TRIGO INFLADO

DESCRIPCIÓN:

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Los granos pueden ser sometidos a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conservando sus principales componentes anatómicos (salvado, endospermo y germen) y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original. Sabor Vainilla.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 g
Humedad	Máximo 5%
Cenizas (sulfatadas/conductividad)	Máximo 2%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	
Color	Crema amarillo con manchitas cafés características del grano de trigo.
Olor	Característico, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico, moderadamente dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Grano inflado, suave, crujiente, sin presentar producto pulverizado y sin dureza excesiva.

MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	Máximo 0.5 mg/kg
Cadmio (cd)	Máximo 0.1 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg/kg

ADITIVOS
Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que estén listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto 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 por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Bolsa de polipropileno sellada térmicamente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser de grado alimenticio.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.

- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos – Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos - Determinación de proteínas en alimentos. Métodos de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos – Determinación de fibra cruda en alimentos – Métodos de prueba.
- 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.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA CALIDAD PARTIDA 1 SUBPARTIDA 2

ARROZ TIPO EXTRA

DESCRIPCIÓN:

Granos de arroz pertenecientes a la familia gramíneas género *Oryza* especie *Oryza sativa* a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El grado de calidad solicitado es súper extra. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	1 kg.
Humedad	10% mínimo -14% máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 82 %
Grano quebrado	Máximo 18 %
Total	100%
Variedad	
Contrastes	1.0
Afines	2.0

Total	3.5
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Manchados por calor	1.0
Total	3.0
Granos defectuosos	
Palay	0.05
Mal pulidos	3.50
Cutícula roja	1.50
Estrellado	7.50
Yesosos	6.00
Total	18.55
Tamaño de grano	Extra largo: $\geq 7.50\text{mm}$ Largo: 6.60 a 7.49mm Medio: 5.60 a 6.59mm Corto: $\leq 5.59\text{mm}$

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	LÍMITES
Color	Característico del producto.
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.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0,5 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 $\mu\text{g/kg}$

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5 % de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3 % de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro se considera impureza o materia extraña.

No 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 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellada térmicamente elaborada con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

Para el embalaje costales o cajas de cartón 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 ()**

Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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

- NMX-FF-035-SCFI-2017, Productos Alimenticios No Industrializados para uso humano - Cereales – Arroz Pulido - (Oryza Sativa) Especificaciones y Métodos de Prueba.
- CODEX STAN 198 – 1995 - Norma del Codex para el Arroz
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, Harinas de cereales, sémolas o semolinas, Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de pruebas.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NOM-002-SCFI-2011, productos preenvasados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

FRIJOL PINTO EN GRANO

DESCRIPCIÓN: Frijol pinto de nombre científico *Phaseolus Vulgaris* Linneo, grano perteneciente a la familia Fabácea de la subfamilia Papilonoidea. Los frijoles son semillas comestibles de forma ovoide de cutícula lisa color café jaspeado de color café oscuro, en el interior está formada por dos cotiledones de color blanco a crema.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)		LÍMITES
Contenido Neto		1 Kg.
Humedad		8.5 a 13.0 (+/- 0.5) %
Tiempo de cocción		55 a 70 min.
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)		
Categoría: I		
Impurezas y materia extraña:		
Piedra		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

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano
Olor	Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño
Sabor	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano.

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

Fuente: Codex Alimentarius

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellado térmicamente elaborados de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

****Vitaminas y minerales**

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad.

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

Los granos de frijol deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia.

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
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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

- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de ensayo (prueba)
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos- método de prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos- método de prueba.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

PASTA PARA SOPA INTEGRAL

DESCRIPCIÓN:

La pasta en el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina o harinas, que deberán provenir en su totalidad de trigos del género *Triticum durum*, con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. La pasta integral es aquella que se le ha agregado salvado, salvadillo o acemite, sémolas integrales o harinas de trigos duros integrales, podrá ser de figuras como codito mediano, fideos, concha. Envasado en bolsa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13 %
Proteína (N x 6.25)	Mínimo 13.0 %
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g en 30g de producto
Cenizas	Máximo 1.25 %

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico del producto. Amarillo sin presentar quemaduras.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos y resistente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	Máximo 200 UFC / g
Levaduras	Máximo 150 UFC / g
Coliformes totales	<10 UFC / g
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/Kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados

por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

El empaque debe ser de polipropileno, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Para el 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. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Íntegro. 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
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.

- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NMX-F-023-NORMEX-2002. Pasta característica, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16

AVENA EN HOJUELA

DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometido a procesos de limpieza, precocción y laminado adicionados o no de aditivos. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	400 g.
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Proteínas (Nx5.83)	Mínimo 10.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Fibra dietética ¹	Mínimo 6.0 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50g

¹ EIASADC2023

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas
Olor	Avena tostada, exenta de olores anormales
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Hongos y Levaduras	Máximo 100 UFC/g
Coliformes Totales	Máximo 10 UFC/g
Salmonella spp en 25 gramos	Negativo
Coliformes fécales	Negativo
CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,5 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña organica e inorgánica o suciedad. No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de 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 por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellado térmicamente elaborada con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

Para el embalaje costales nuevos o cajas de cartón 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). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas

Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-247-SSA1-2008-Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio elaborado a partir del tejido muscular de la especie Thunnus albacares (aleta amarilla) y otra variedad de túnidos, sanos limpios, comestibles frescos; libre de piel,

escamas, coagulo de sangre, agallas, espinas, vísceras y musculo medio superficial, desmenuzado, estará inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto de agua, sometido a un proceso térmico para asegurar su conservación e inocuidad el tipo de envase en lata, elaboradas con materiales inocuos y resistentes.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	140 g
Masa drenada	Mínimo 90 g
Proteína de soya	Máximo 40%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Textura	Firme y propia del producto envasado.
Apariencia	Desmenuzado

MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES QUIMICOS (*)	LIMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/Kg
Metilmercurio	1.0 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg
Estaño*	100 mg/Kg

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

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Deben ser recipientes herméticos de tipo sanitario, metálico lata redonda sin alteración de sellado, abre fácil, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

El embalaje, debe ser de cartón 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). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESO PRODUCTIVO

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

- NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la Pesca - Atún Empacado en Envases Flexibles Retortables – Especificaciones.

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
- NOM-116-SSA1-1994. Humedad.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-315-1978. Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NMX-F-317-NORMEX-2013. Alimentos-Determinación de pH en Alimentos y Bebidas No Alcohólicas- Método Potenciométrico- Método de Prueba.
- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la pesca-productos alimenticios para consumo humano-atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
- NMX-F-607-NORMEX-2013. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos - métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

DESCRIPCIÓN:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de granos de maíz sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino. El empaque debe ser en bolsa de papel.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	1 kg
Humedad	Máximo 12.5 %
Proteína en base seca	Mínimo 7 %

Proteína en base húmeda método macro	Mínimo 6 %
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3.0 %
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 húmedo	Mínimo 5 %
Sodio	Máximo 400mg en 100g

CARACTERÍSTICAS (*)	LÍMITES
Color	Debe ser blanco amarillento o Característico del producto característico de la variedad de grano empleado
Olor	Debe ser característico y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño
Aspecto	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.250 mm de abertura de malla. tamiz NMX N° 24M. – 60
Sabor	Característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

RESTITUIDA		
NUTRIMENTOS (*)	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/Kg DE HARINA	FUENTE RECOMENDADA
Tiamina (Vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35	Nicotinamida

ADICIONADA		
NUTRIMENTOS (*)	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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos Aerobios	50000 UFC/g.
Coliformes Totales	100 UFC/g.
Hongos	1000 UFC / g

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	12 µg / Kg

Arsénico	0.3 mg/kg (ppm)
----------	-----------------

ADITIVOS

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

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.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE.

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. (Bolsa de papel).

EMBALAJE

Para el embalaje presentación de 10 paquetes de 1 kg. c/u, con 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 ()**

Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-

Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	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
Tiamina (vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

* Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

	rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

- NMX-F-046-S-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

CEREAL INTEGRAL

DESCRIPCIÓN:

Alimento extruido a base de granos molidos de cereales (maíz, trigo y avena) integrales fortificados con vitamina

B2, niacina, ácido fólico, hierro y zinc, sin azúcar añadida, empacado en una presentación de 500 g.

INGREDIENTES:

Grano de maíz integral molido, grano de avena integral molido, grano de arroz integral molido,

aceite vegetal, carbonato de calcio, lecitina de soya, sabor y color natural(malta), vitaminas y minerales (vitamina B2, niacina, ácido fólico, hierro y zinc), BHT, BHA.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 g

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	
Color	Característico, sin presentar colores extraños o desagradables.
Olor	Característico, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Cereal Integral en forma de hojuela, arroz inflado, Pop(bolita)

MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	Máximo 0.5 mg/kg
Cadmio (cd)	Máximo 0.1 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg/kg

ADITIVOS
Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que estén listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto 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 por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Envoltura en película de tipo sanitario, elaborada con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso (PPBO), que no reacciona con el producto ni altera las características físicas, químicas y/o sensoriales (mantiene intactas las propiedades del alimento), la impresión en el empaque primario se hace con tintas libres de plomo.

EMBALAJE

En bolsas de polietileno resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento y, que no altera su calidad (mantiene las propiedades físicas y sensoriales y evita su contaminación) con protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior o interior y que a su vez facilita su manipulación, almacenamiento y distribución.

ETIQUETADO (**)

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser de grado alimenticio.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. 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
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.

- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos – Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos - Determinación de proteínas en alimentos. Métodos de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos – Determinación de fibra cruda en alimentos – Métodos de prueba.
- 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.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en alimentos.

SOPA DE PREPARACIÓN RÁPIDA DE VERDURAS Y LEGUMINOSAS

DESCRIPCIÓN:

Alimento a base de leguminosas y cereales con verdura y proteína texturizada de soya
Envasado en bolsa.

INGREDIENTES FUNCIONALES / PROPIEDADES:

Arroz crudo, soya texturizada natural, lenteja deshidratada, consomé de pollo en polvo, zanahoria deshidratada, sal Yodatada, sal sin sodio (cloruro de Potasio). Contiene Soya. Empacado en bolsa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	250 g

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
Color	Característico, sin presentar colores extraños o desagradables.
Olor	Característico, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico, sin presentar sabores extraños o desagradables.

Apariencia	Característico
------------	----------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	Máximo 100 UFC / g
Levaduras	Máximo 100 UFC / g
Coliformes totales	<10 UFC / g
Escherichia coli	Ausente

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/Kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto deberá 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 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

El empaque bolsa impresa de PPOB, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

En cajas de cartón corrugado resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento y, que no altera su calidad (mantiene las propiedades físicas y sensoriales y evita su contaminación) con protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior o interior y que a su vez facilita su manipulación, almacenamiento y distribución. El corrugado presenta la capacidad necesaria para resguardar la totalidad de las piezas, sin dejar espacios vacíos, evitando que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

ETIQUETADO (**)

(Para el Envase y Embalaje. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NMX-F-023-NORMEX-2002. Pasta característica, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA LIGHT

DESCRIPCIÓN:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	20 g
Acidez (Ácido cítrico)	Máximo 3%
Cenizas	Máximo 3%
Humedad	Máximo 2%

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
Color	Característico, de acuerdo a la composición del producto.
Olor	Agradable característico del producto.
Sabor	Característico de la composición del producto.
Apariencia	Característico de la presentación.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Coliformes totales	Máximo 10,000 UFC / g
Mohos y levaduras	Máximo 100 UFC / g
Staphylococcus Aureus	Negativo
Salmonella spp	Negativo

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.4 mg / kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto deberá 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 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

El empaque bolsa de polietileno coextruido, sellada térmicamente, en caja de papel caple de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

En cajas de cartón resistente e inocuo que no imparta olores o sabores al alimento y, que no altera su calidad (mantiene las propiedades físicas y sensoriales y evita su contaminación) con protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior o interior y que a su vez facilita su manipulación, almacenamiento y distribución.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

** Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

- NMX-F-041-1983. ALIMENTOS. POSTRE DE GELATINA DE SABORES.

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXC-193-1995.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIA

CREMA DE PAPA INSTANTÁNEA FORTIFICADA

DESCRIPCIÓN:

Sopa estilo Crema de papa

INGREDIENTES:

Leche descremada en polvo (baja en calorías), hojuelas de papa, almidón modificado de maíz, consomé de pollo y consomé de res. Contiene leche.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	80 g

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
Color	Característico, de acuerdo a la composición del producto.
Olor	Agradable característico del producto.
Sabor	Característico de la composición del producto.
Apariencia	Característico de la presentación.

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto deberá 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 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Sobre de polipropileno biorientado (BOPP) en presentación de 80 gramos, sellada térmicamente de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

En cajas de cartón corrugado resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento y, que no altera su calidad (mantiene las propiedades físicas y sensoriales y evita su contaminación) con protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior o interior y que a su vez facilita su manipulación, almacenamiento y distribución. El corrugado presenta la capacidad necesaria para resguardar la totalidad de las piezas, sin dejar espacios vacíos, evitando que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO (**)

(Para el Envase y Embalaje. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Íntegro. 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
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

ADEREZO DE MAYONESA

DESCRIPCIÓN:

El aderezo de mayonesa es un producto emulsificado derivado de la mayonesa, utilizado para sazonar y lubricar los alimentos e impartirles sabor agradable. Estos productos están

diseñados para diferentes usos, lo que les confiere un perfil de sabor y textura característico para cada aplicación.

INGREDIENTES:

Vinagre de caña, aceite vegetal parcialmente hidrogenado (de soya), azúcares añadidos (azúcar), almidón modificado (de maíz), sal yodatada, huevo (yema y clara), glucono delta lactona, goma xantana, sorbato de potasio, ácido fosfórico, ácido láctico, vinagre de manzana, jugo de limón (0.30%), vinagre de sidra, EDTA d-sódico, amarillo No.6. CONTIENE HUEVO.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	105 g
Humedad	Máximo 78%
pH	2.8 a 3.4
Densidad relativa	Mínimo 0.89
Acidez (como ácido acético)	Mínimo 0.25%

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
Color	Blanco- amarillento, característico del producto
Olor	Avinagrado característico del producto, libre de rancidez
Sabor	Característico del producto, libre de rancidez
Apariencia	Masa homogénea y cremosa característica

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Cuenta total de hongos	Máximo 20 UFC / g
Cuenta total de levaduras	Máximo 50 UFC / g
Salmonella (en 25g)	Negativo
Escherichia coli (en 25g)	Negativo
Staphylococcus Aureus (en 1g)	Negativa en 100 UFC/g
Lactobacilos	Negativo

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto deberá 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 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Sobre de polipropileno biorientado (BOPP), sellada térmicamente de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

En cajas de cartón corrugado resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento y, que no altera su calidad (mantiene las propiedades físicas y sensoriales y evita su contaminación) con protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior o interior y que a su vez facilita su manipulación, almacenamiento y distribución. El corrugado presenta la capacidad necesaria para resguardar la totalidad de las piezas, sin dejar espacios vacíos, evitando que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

** Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

GRANOS DE ELOTE DORADO

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de granos de maíz dulce, sanos, limpios y tiernos de la familia Zea mays L., envasados con un medio líquido de cobertura (agua y sal yodada), en recipiente sanitario de cierre hermético (latas) sometidos a tratamiento térmico para evitar su alteración.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	220 g
pH	5.5 a 6.5
Sólidos solubles	Máximo 15%

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
Color	Amarillo característico
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños
Sabor	Característico del producto, no tendrá ningún sabor extraño.
Apariencia	Granos enteros de color normal sin malformaciones.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto deberá 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 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bote de hojalata sellado térmicamente de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

En cajas de cartón corrugado resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento y, que no altera su calidad (mantiene las propiedades físicas y sensoriales y evita su contaminación) con protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior o interior y que a su vez facilita su manipulación, almacenamiento y distribución. El corrugado presenta la capacidad necesaria para resguardar la totalidad de las piezas, sin dejar espacios vacíos, evitando que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO (**)

(Para el Envase y Embalaje. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

** Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Íntegro. 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
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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

- NMX-F-417-1982 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO – GRANOS ENTEROS DE ELOTE ENVASADOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-130-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO

DESCRIPCIÓN:

Aceite deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles que se hayan obtenido por extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerolos y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para la 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.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	900 mL
Impurezas insolubles, en %	Máximo 0,02
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	Máximo 0.05%
Índice de peróxido	Máximo 1,0 meq. /Kg
Humedad y Materia Volátil	Máximo 0.05 %
Ácidos grasos trans	Máximo 3.5%

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

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

ANTIOXIDANTES (*)	% 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

MATERIA EXTRAÑA (*)

De acuerdo a la NMX-F-475-SCFI-2017- Alimentos – aceite comestible puro de canola – especificaciones, el producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Botella de plástico de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser de grado alimenticio.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2021.
- NMX-F-475-SCFI-2017-Alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones.
- NMX-F-101- SCFI-2012.Alimentos – Aceites y grasas vegetales o animales – Determinación de ácidos grasos libres – Método de prueba.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NMX-F-808-SCFI-2018- Alimentos - Aceite vegetal comestible - especificaciones
- NMX-F-211-SCFI-2012.Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de humedad y materia volátil por el método de placa caliente-método de prueba.
- NMX-F-614- NORMEX-2004. Alimentos-determinación del índice de peróxidos en alimentos (Método titulométrico)-Método de prueba.
- NOM-002-SFCI-2011. Productos preenvasados contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA CALIDAD PARTIDA 1 SUBPARTIDA 3

ARROZ TIPO EXTRA

DESCRIPCIÓN:

Granos de arroz pertenecientes a la familia gramíneas género Oryza especie Oryza sativa a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El grado de calidad solicitado es súper extra. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	1 kg.
Humedad	10% mínimo -14% máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 82 %
Grano quebrado	Máximo 18 %
Total	100%
Variedad	

Contrastes	1.0
Afines	2.0
Total	3.5
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Manchados por calor	1.0
Total	3.0
Granos defectuosos	
Palay	0.05
Mal pulidos	3.50
Cutícula roja	1.50
Estrellado	7.50
Yesosos	6.00
Total	18.55
Tamaño de grano	Extra largo: $\geq 7.50\text{mm}$ Largo: 6.60 a 7.49mm Medio: 5.60 a 6.59mm Corto: $\leq 5.59\text{mm}$

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	LÍMITES
Color	Característico del producto.
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.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0,5 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

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

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

No 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 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellada térmicamente elaborada con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

Para el embalaje costales o cajas de cartón 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 ()**

Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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

- NMX-FF-035-SCFI-2017, Productos Alimenticios No Industrializados para uso humano - Cereales – Arroz Pulido - (Oryza Sativa) Especificaciones y Métodos de Prueba.
- CODEX STAN 198 – 1995 - Norma del Codex para el Arroz
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, Harinas de cereales, sémolas o semolinas, Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de pruebas.

- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NOM-002-SCFI-2011, productos preenvasados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

FRIJOL PINTO EN GRANO

DESCRIPCIÓN: Frijol pinto de nombre científico *Phaseolus Vulgaris Linneo*, grano perteneciente a la familia Fabácea de la subfamilia Papilonoidea. Los frijoles son semillas comestibles de forma ovoide de cutícula lisa color café jaspeado de color café oscuro, en el interior está formada por dos cotiledones de color blanco a crema.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5) %
Tiempo de cocción	55 a 70 min.
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I	
Impurezas y materia extraña:	
Piedra	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

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano
Olor	Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño
Sabor	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano.

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

Fuente: Codex Alimentarius

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados

por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellado térmicamente elaborados de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad.

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

Los granos de frijol deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia.

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
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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

- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de ensayo (prueba)
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos- método de prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos- método de prueba.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.

- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio elaborado a partir del tejido muscular de la especie Thunnus albacares (aleta amarilla) y otra variedad de túnidos, sanos limpios, comestibles frescos; libre de piel, escamas, coagulo de sangre, agallas, espinas, vísceras y musculo medio superficial, desmenuzado, estará inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto de agua, sometido a un proceso térmico para asegurar su conservación e inocuidad el tipo de envase en lata, elaboradas con materiales inocuos y resistentes.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	140 g
Masa drenada	Mínimo 90 g
Proteína de soya	Máximo 40%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Textura	Firme y propia del producto envasado.
Apariencia	Desmenuzado

MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES QUIMICOS (*)	LIMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/Kg
Metilmercurio	1.0 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg
Estaño*	100 mg/Kg

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

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Deben ser recipientes herméticos de tipo sanitario, metálico lata redonda sin alteración de sellado, abre fácil, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

El embalaje, debe ser de cartón 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). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESO PRODUCTIVO

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas

Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

- NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la Pesca - Atún Empacado en Envases Flexibles Retortables – Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
- NOM-116-SSA1-1994. Humedad.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-315-1978. Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NMX-F-317-NORMEX-2013. Alimentos-Determinación de pH en Alimentos y Bebidas No Alcohólicas- Método Potenciométrico- Método de Prueba.
- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la pesca-productos alimenticios para consumo humano-atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
- NMX-F-607-NORMEX-2013. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos - métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.

- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.

CEREAL DE TRIGO INFLADO

DESCRIPCIÓN:

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Los granos pueden ser sometidos a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conservando sus principales componentes anatómicos (salvado, endospermo y germen) y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original. Sabor Vainilla.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 g
Humedad	Máximo 5%
Cenizas (sulfatadas/conductividad)	Máximo 2%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	
Color	Crema amarillo con manchitas cafés características del grano de trigo.
Olor	Característico, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico, moderadamente dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Grano inflado, suave, crujiente, sin presentar producto pulverizado y sin dureza excesiva.

MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	Máximo 0.5 mg/kg
Cadmio (cd)	Máximo 0.1 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg/kg

ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que estén listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto 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 por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Bolsa de polipropileno sellada térmicamente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser de grado alimenticio.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de

panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos – Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos - Determinación de proteínas en alimentos. Métodos de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos – Determinación de fibra cruda en alimentos – Métodos de prueba.
- 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.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en alimentos.

PASTA PARA SOPA

DESCRIPCIÓN:

La pasta es el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina o harinas, que deberán provenir en su totalidad de trigos del género *Triticum durum*, con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación, podrá ser de figuras como coditos, fideos, letras, etc. Envasado en bolsa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 12.5%
Proteína*	Mínimo 11 %

Cenizas	Máximo 1.1 %
---------	--------------

*Pasta seca

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico del producto. Amarillo sin presentar quemaduras.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos y resistente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	Máximo 100 UFC / g
Levaduras	Máximo 100 UFC / g
Coliformes totales	<10 UFC / g
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/Kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto deberá 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 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

El empaque debe ser de polipropileno sellado térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Para el 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. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Íntegro. 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
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.

- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NMX-F-023-NORMEX-2002. Pasta característica, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO

DESCRIPCIÓN:

Aceite deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles que se hayan obtenido por 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 la 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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	900 mL
Impurezas insolubles, en %	Máximo 0,02
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	Máximo 0.05%
Índice de peróxido	Máximo 1,0 meq. /Kg
Humedad y Materia Volátil	Máximo 0.05 %
Ácidos grasos trans	Máximo 3.5%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.

Sabor	Característico, del producto, exento de sabor extraño o rancio.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293° K).
Color	Característico del producto, transparente.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

ANTIOXIDANTES (*)	% 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

MATERIA EXTRAÑA (*)

De acuerdo a la NMX-F-475-SCFI-2017- Alimentos – aceite comestible puro de canola – especificaciones, el producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Botella de plástico de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser de grado alimenticio.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. 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
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2021.
- NMX-F-475-SCFI-2017-Alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones.
- NMX-F-101- SCFI-2012.Alimentos – Aceites y grasas vegetales o animales – Determinación de ácidos grasos libres – Método de prueba.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NMX-F-808-SCFI-2018- Alimentos - Aceite vegetal comestible - especificaciones
- NMX-F-211-SCFI-2012.Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de humedad y materia volátil por el método de placa caliente-método de prueba.
- NMX-F-614- NORMEX-2004. Alimentos-determinación del índice de peróxidos en alimentos (Método titulométrico)-Método de prueba.
- NOM-002-SFCI-2011. Productos preenvasados contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

AVENA EN HOJUELA

DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometido a procesos de limpieza, precocción y laminado adicionados o no de aditivos. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	400 g.
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Proteínas (Nx5.83)	Mínimo 10.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Fibra dietética ¹	Mínimo 6.0 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50g

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas
Olor	Avena tostada, exenta de olores anormales
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Hongos y Levaduras	Máximo 100 UFC/g
Coliformes Totales	Máximo 10 UFC/g
Salmonella spp en 25 gramos	Negativo
Coliformes fécales	Negativo
CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,5 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / kg

ADITIVOS

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña organica e inorgánica o suciedad. No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de 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 por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellado térmicamente elaborada con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

Para el embalaje costales nuevos o cajas de cartón 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). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
-------------------------	---------------------------

Contenido energético*	Kcal
Proteína	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**	

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Íntegro. 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
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-247-SSA1-2008-Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

LENTEJA CHICA

DESCRIPCIÓN:

Lentejas (Lens esculenta) es una leguminosa que pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae. Las semillas son de forma aplanada y pueden variar de tamaño desde 3 a 8 mm.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 g.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5) %
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I	
Impurezas y materia extraña:	
Piedra	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

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano.
CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Fuente: Codex Alimentarius

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en

condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, 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

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir 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. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	mg
Grasas trans	mg
Carbohidratos de carbono disponibles	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESOS.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, cajacerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de lenteja destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

Los granos de lenteja deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia.

NORMAS DE REFERENCIA.

- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la

etiqueta. Especificaciones.

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (**indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre"**)

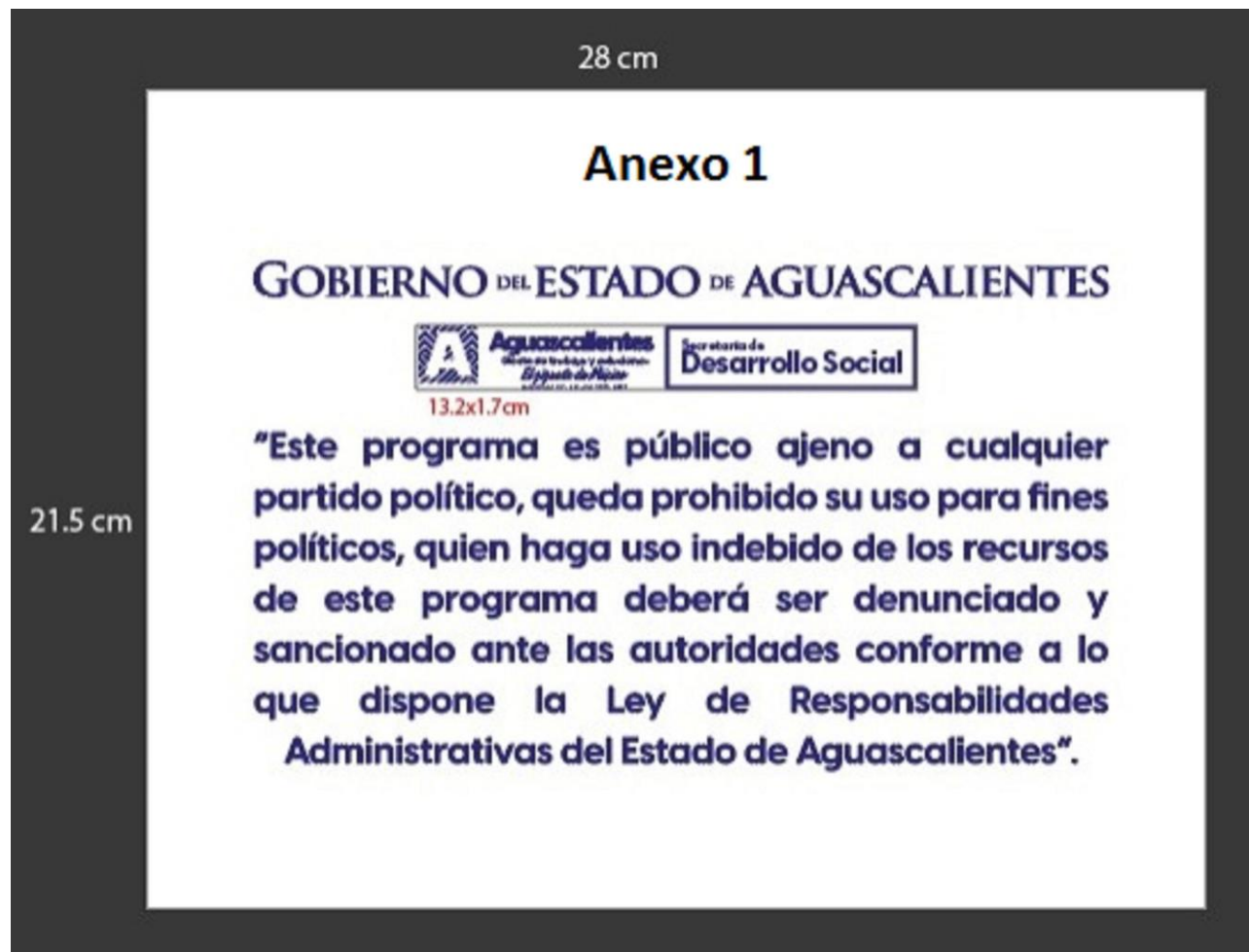
Denominación o razón social de la empresa (**indicar nombre completo de la empresa**)

ANEXO B-2

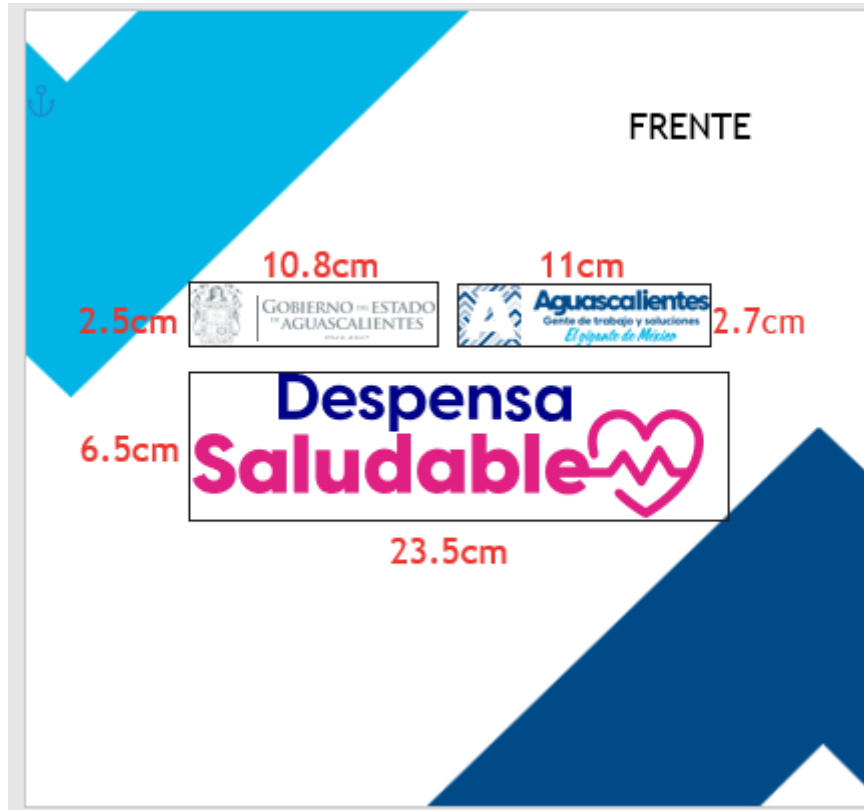
NUMERAL 1 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

DISEÑO PARTIDA 1 SUBPARTIDA 1

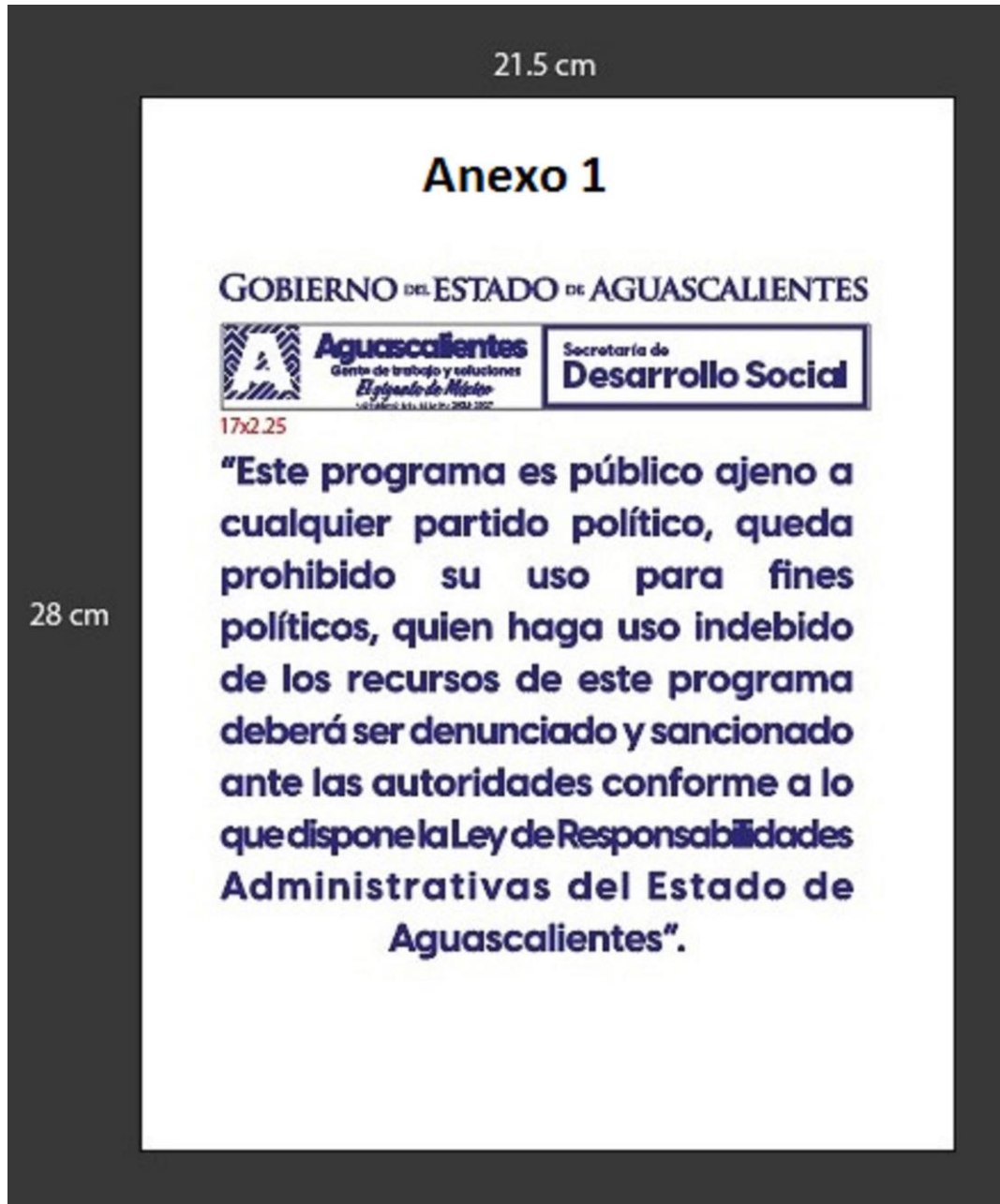


DISEÑO PARTIDA 1 SUBPARTIDA 2





PARTIDA 1 SUBPARTIDA 3



Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO C

NUMERAL 2 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

OFERTA ECONÓMICA

PARTIDA	SUBPARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS BIENES OFERTADOS (LLENAR POR EL LICITANTE)	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
	1	205,000	PIEZA					
	2	35,000	PIEZA					
	3	120,000	PIEZA					
GRAN TOTAL:								

IMPORTE DEL GRAN TOTAL CON LETRA*:

NOTA:

El LICITANTE según corresponda, deberá agrupar los productos de la despesa que generen según le aplique.

- Indicar el precio unitario, subtotal, **I.V.A.**, total, gran total y el importe con letra.
- Los valores numéricos que presente el **LICITANTE** en el precio unitario, subtotal, **I.V.A.**, total, gran total deberán ser presentados a dos decimales solo para señalar los centavos.
- Los montos deberán ser en Moneda Nacional.
- Se recomienda hacer los cálculos en Excel con dos dígitos de decimales.
- FAVOR DE RESPETAR LOS FORMATOS ESTABLECIDOS.**

Condiciones de pago:	Los pagos se realizarán en Moneda Nacional en parcialidades posterior a cada una de las entregas a entera satisfacción del área requirente, 20 días naturales siguientes a la entrega de la factura y/o CFDI y conforme a lo establecido en el apartado 3.3) de la CONVOCATORIA de esta LICITACIÓN .
Tiempo de entrega de los BIENES:	<u>Llenar por el LICITANTE</u> sin contravenir lo establecido en el apartado 2.3) .
Lugar de entrega de los BIENES:	<u>Llenar por el LICITANTE</u> de conformidad con lo establecido en el apartado 2.3) .

Vigencia de la proposición:	<u>Llenar por el LICITANTE.</u>
Garantía	<u>Llenar por el LICITANTE</u> conforme a la PARTIDA ofertada.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (**indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre"**)

Denominación o razón social de la empresa (**indicar nombre completo de la empresa**)

ANEXO D
NUMERAL 4 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

CARTA COMPROMISO

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

El que suscribe manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

Manifiesto bajo protesta de decir verdad que todos los datos aquí proporcionados son verdaderos, en caso contrario estaría violando el artículo 165 del Código Penal para el Estado de Aguascalientes por lo cual sería acreedor a las penas establecidas en la Legislación citada.

1. Hemos leído, revisado, analizado y aceptamos el contenido de la **CONVOCATORIA** y sus anexos y los acuerdos derivados de la junta de aclaraciones de la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N078-2023**, así como de las especificaciones, cantidades y características de los **BIENES** requeridos, estando de acuerdo en cada uno de sus numerales.
2. Que toda la información proporcionada por la **CONVOCANTE** en esta **LICITACIÓN** es confidencial y no será aplicada para ningún otro fin que no sea el establecido en esta **LICITACIÓN**, y será resguardada y se tendrá un especial cuidado con la información de los funcionarios públicos que se mencionan en los anexos.
3. A nombre de mi representada me comprometo a que en caso de resultar adjudicado en la **PARTIDA** de la presente **LICITACIÓN**, entregaré en tiempo y forma los **BIENES para llevar a cabo la Adquisición de Despensas Grandes para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Casas del Bien Común" en su vertiente "Hogar Digno", Despensas Saludables para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Oportunidades Aguascalientes" y Despensas Chicas para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Fortalecimiento de las Organizaciones de la Sociedad Civil" requeridas por la Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes**, de acuerdo con las especificaciones y condiciones establecidas dentro de la **CONVOCATORIA** en los apartados **2.2) y 2.3)**, obligándome a mantener los precios fijos hasta la entrega definitiva de los **BIENES**, los cuales estarán asegurados por nuestra cuenta y riesgo hasta su entrega total en el lugar establecido en el apartado **2.3)** de la **CONVOCATORIA**.
4. Que conocemos el contenido de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios** vigente y que rige para la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N078-2023**.

5. Me comprometo a garantizar la calidad de los **BIENES** requeridos por el periodo indicado en el apartado **2.2)** de la **CONVOCATORIA**. Así mismo, manifiesto que si dentro del periodo de garantía se presente algún defecto en los **BIENES** bajo condiciones normales quedo obligado a reponer los **BIENES** que no fueran entregados a entera satisfacción del **ENTE REQUERENTE** o en caso de que los entregables no cumplan con las especificaciones establecidas, estos deberán ser repuestos al **ENTE REQUERENTE** inmediatamente después de la notificación sin cargo adicional para la **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes** y la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**.
6. Para los efectos del artículo **71 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, que ordena a los Sujetos de la Ley contratantes abstenerse de recibir proposiciones o celebrar contratos en las materias a que se refiere dicha **LEY**, con las persona físicas y morales que se indican en dicho artículo, me permito manifestar bajo protesta de decir verdad que **(Nombre de la compañía que participa_____)** no me encuentro en ninguno de los supuestos señalados a continuación:

Los Sujetos de la Ley Contratantes se abstendrán de recibir propuestas o celebrar **CONTRATO** alguno en las materias a que se refiere esta **LEY**, de manera directa o por interpósita persona, con las personas físicas o morales siguientes:

I. Aquéllas en que el **Servidor Público** que intervenga en cualquier etapa del procedimiento de contratación tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquéllas de las que pueda resultar algún beneficio para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el **Servidor Público** o las personas antes referidas formen o hayan formado parte;

II. Las que desempeñen un empleo, cargo o comisión en el servicio público, o bien, las sociedades de las que dichas personas formen parte, sin la autorización previa y específica de la Autoridad fiscalizadora conforme a la **Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Aguascalientes**, así como las inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;

III. Aquellos **PROVEEDORES** que incumplan un **CONTRATO** de adquisición de **BIENES**, arrendamiento o prestación de servicios, o se nieguen a subsanar el incumplimiento en un periodo razonable establecido por los Sujetos de la Ley Contratantes conjuntamente con los **ENTES REQUERENTES**. Asimismo, no recibirán propuestas de aquellos **PROVEEDORES** que se encuentren en mora de entrega, parcial o total respecto de la **PARTIDA** adjudicada, cualquiera que hubiese sido el procedimiento de adjudicación y la causa que dé origen a la mora;

- IV. Aquellos **PROVEEDORES** cuyo registro en el Padrón hubiera sido cancelado o suspendido, durante el plazo que dure dichas sanciones;
- V. Aquellas que hubieren proporcionado información que resulte falsa, o que hayan actuado con dolo o mala fe en algún proceso para la adjudicación de un **CONTRATO**, en su celebración, durante su vigencia o bien en la presentación o desahogo de una inconformidad;
- VI. Las que contraten servicios de asesoría, consultoría y apoyo de cualquier tipo de personas en materia de contrataciones con los Sujetos de la Ley Contratantes, si se comprueba que todo o parte de las contraprestaciones pagadas al prestador del servicio, a su vez, son recibidas por Servidores Públicos por sí o por interpósita persona, con independencia de que quienes las reciban tengan o no relación con la contratación;
- VII. Las que, en virtud de la información con la que cuente la Autoridad fiscalizadora, hayan celebrado contratos en contravención a lo dispuesto por esta **LEY**;
- VIII. Aquéllas a las que se declare en estado de quiebra o, en su caso, sujetas a concurso de acreedores;
- IX. Las personas que no estén al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en los términos de las Leyes respectivas, para lo cual deberán exhibir documento vigente expedido por el Servicio de Administración Tributaria y por la Secretaría, en el que se emita la opinión positiva del cumplimiento de obligaciones fiscales federales y estatales respectivamente; y
- X. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición de la **LEY**.
7. Para efectos del artículo 36 fracción IX de la **Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Aguascalientes**, manifiesto bajo protesta de decir verdad que no desempeñamos empleo, cargo o comisión en el Servicio Público o en su caso, que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del **CONTRATO** correspondiente no se actualiza un conflicto de interés respecto al presente procedimiento, por lo cual no me encuentro o se encuentran los socios y accionistas de mi representada en el supuesto del artículo citado.
8. Manifiesto que en caso de resultar adjudicada mi representada es la única responsable de las prestaciones que obliga la **Ley Federal del Trabajo** con el personal que realice los trabajos y/o servicios para la entrega de los **BIENES** objeto de la presente **LICITACIÓN**, sin cargo adicional para la **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes** y la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, así como dar cumplimiento a mis obligaciones en materia de seguridad social para con mis trabajadores. En mi carácter

de patrón para con los trabajadores me encargaré de delimitar legalmente, que en ningún caso se tome a la **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes** ni a la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** como patrón directo o sustituto, obligándome a que si por alguna razón se llegare a dar el caso de fincársele alguna responsabilidad a la **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes** o a la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** por ese concepto, les reembolsare a las mismas cualquier gasto en que incurrieran por tal motivo.

9. La empresa que represento cumple cabalmente con las obligaciones en materia de trabajo infantil acatando las prohibiciones que en materia de contratación de menores establece la **Ley Federal del Trabajo**, así como las exigencias previstas por dicho ordenamiento para la protección del trabajo de adolescentes permitido y en su caso las prohibiciones correspondientes en términos de los artículos 175 y 176 del mismo ordenamiento.
10. En términos de lo anterior expreso mi conformidad y consentimiento en que la información financiera o patrimonial y la documentación análoga que para esta licitación proporcione, sean tratados para efectos de evaluación que requiere la **CONVOCANTE** y el **ENTE REQUIRENTE** únicamente para este procedimiento, salvo lo que dispone el artículo 55 fracción XXVII, de la Ley de Transparencia y Accesos a la información Pública del Estado de Aguascalientes y Municipios.
11. En caso de resultar adjudicada, mi representada acepto las condiciones de pago establecidas en el apartado **3.3)** de la presente **CONVOCATORIA** de la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N078-2023**.
12. Que mi representada está catalogada como **(Micro, Pequeña o Mediana Empresa)**, la categoría en que esté incluida su empresa es de acuerdo a la tabla siguiente, según sea el caso:

Estratificación				
Tamaño	Sector	Rango de número de trabajadores	Rango de monto de ventas anuales (mdp)	Tope máximo combinado*
Micro	Todas	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30	Desde \$4.01 hasta \$100	93
	Industria y Servicios	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
	Servicios	Desde 51 hasta 100		
	Industria	Desde 51 hasta 250	Desde \$100.01 hasta \$250	250

***Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) X 10% + (Ventas Anuales) X 90%.**

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (**indicar nombre completo del representante legal o persona física "no
abreviar nombre"**)

Representante Legal de la empresa (**indicar nombre completo de la empresa**)

ANEXO E

NUMERAL 5 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
 Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023.

ACREDITACIÓN DEL PARTICIPANTE Y DOCUMENTOS ANEXOS

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
 DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
 P R E S E N T E.**

(Nombre del representante legal) manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados son ciertos y han sido debidamente verificados, que cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición en el presente procedimiento, a nombre y representación de:

(Nombre del LICITANTE) _____.

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio Fiscal calle y número:		
Colonia:	Delegación o Municipio o Alcaldía:	
Código Postal:	Entidad Federativa:	
Domicilio Legal calle y número:		
Colonia:	Delegación o Municipio o Alcaldía:	
Código Postal:	Entidad Federativa:	
Teléfono:	Correo electrónico:	
No. de la Escritura Pública en el que consta su Acta Constitutiva: Volumen: Fecha:		
Datos de Inscripción en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio No.: Foja de la: a la: del Libro: Volumen:		
Fecha:		
Nombre, Número y Lugar del Notario Público ante el cual se le dio Fe de la misma:		
Descripción completa de su objeto social:		
Reformas al Acta Constitutiva:		
Relación de socios en Actas:		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre:

Nombre del Apoderado o Representante Legal:					
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:					
Escritura Pública número:	Volumen:	Fecha:			
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó:					
N°. del Registro Público de Comercio:	Fojas de la:	a la:	del Libro:	del Volumen:	Fecha:

*Si es persona física llenar únicamente los espacios que le apliquen.

Anexar la documentación a que hace mención el numeral 5 del apartado **2.4)** de la **CONVOCATORIA**.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

NUMERAL 6 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

Yo, C. _____ representante legal de la empresa _____, otorgo facultades amplias al C. _____ para que comparezca y firme en mi nombre y representación las actas de Junta de Aclaraciones, Acto de Presentación, Apertura de Propositiones y Emisión y Notificación de Fallo de Adjudicación, en la Licitación Pública Nacional No. **DGAD-LEA-N078-2023**, para llevar a cabo la **Adquisición de Despensas Grandes para Apoyar a Beneficiarios del Programa “Casas del Bien Común”** en su vertiente **“Hogar Digno”**, **Despensas Saludables para Apoyar a Beneficiarios del Programa “Oportunidades Aguascalientes”** y **Despensas Chicas para Apoyar a Beneficiarios del Programa “Fortalecimiento de las Organizaciones de la Sociedad Civil”** requeridas por la **Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes**

OTORGA	
<hr/> <p>NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL</p>	

RECIBE
<div style="border-top: 1px solid black; text-align: center; margin-top: 10px;"> NOMBRE Y FIRMA DEL FACULTADO </div>

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE Y FIRMA

Firma _____

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no
abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (**indicar nombre completo de la empresa**)

ANEXO G
NUMERAL 8 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

RELACIÓN DE TRES CLIENTES.

Por medio del presente menciono tres de los principales clientes a los que he realizado la venta de **BIENES iguales o similares a los requeridos en el apartado 2.2)** durante los dos últimos años contados a partir de la entrega de su proposición hacia atrás.

Nombre o Razón Social	Domicilio completo legal y fiscal	Nombre y Teléfono de contacto	Volúmenes de venta	Tiempo de Entrega	Número de factura e importe

NOTA:

Anexar copia simple legible de una factura y/o impresión **CFDI** de cada cliente relacionado. Cada una de las facturas deberá ser de distinto **RFC** (Registro Federal de Contribuyentes) vigentes y de acuerdo al tiempo establecido en el apartado **2.4)** numeral 8 de la presente **CONVOCATORIA**. Se deberá de adjuntar su verificación de comprobante fiscal digital por internet emitido por el **SAT** de cada factura presentada.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO H
NUMERAL 9 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

**Manifestación de Cumplimiento en las Obligaciones Fiscales de conformidad a la
regla 2.1.25, 2.1.29 y 2.1.37 de la resolución Miscelánea Fiscal para 2023.**

Nombre y Dirección de la Dependencia que efectúa el procedimiento: Secretaría de
Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes. Avenida de la Convención
de 1914 Oriente, número 104, 4° piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes,
Aguascalientes.

Razón social, "RFC", llenar por el LICITANTE _____

**Señalar si el CONTRATO se trata de adquisición de BIENES, arrendamientos o
prestación de servicios:** Llenar por el LICITANTE _____.

Número de LICITACIÓN: Llenar por el LICITANTE _____

**Adjunto a la presente opinión positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales SAT
vigente y deberá adjuntar a la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales el
comprobante de validación de la consulta.**

Nomenclatura:

C.F.F.	I.E.P.S.	D.I.O.T.	I.S.R.	I.V.A.	RFC
Código	Impuesto	Declaración	Impuesto	Impuesto al	Registro
Fiscal de la	Especial sobre	Informativa de	Sobre la	Valor	Federal de
Federación.	Producción y	Operaciones	Renta.	Agregado.	Contribuyentes.
	Servicios.	con Terceros.			

Manifestación bajo protesta de decir verdad lo siguiente:

1. Mi representada ha cumplido con las obligaciones fiscales en materia de inscripción al Registro Federal de Contribuyentes (RFC)_____, a que se refieren el Código Fiscal de la Federación y su Reglamento y que la clave en el RFC está activa.

2. Mi representada se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales respecto de la presentación de las declaraciones anuales del I.S.R., correspondientes a los cuatro últimos ejercicios.

Así mismo, se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales respecto de la presentación de las declaraciones anuales del I.S.R. correspondiente a los cuatro últimos ejercicios. Se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en el ejercicio en que solicita la opinión y en los cuatro últimos ejercicios anteriores a este, respecto de la presentación de pagos provisionales del I.S.R. y retenciones del I.S.R. por sueldos y retenciones por asimilados a salarios, así como de los pagos definitivos del I.S.R, I.V.A. y del I.E.P.S. y la D.I.O.T; incluyendo las declaraciones informativas que se refieren las reglas 5.2.2., 5.2.13., 5.2.15., 5.2.17., 5.2.18., 5.2.19., 5.2.20., 5.2.21 y 5.2.26.

3. No tiene créditos fiscales firmes y exigibles, relacionados con la obligación de pago de las contribuciones y de presentación de declaraciones, solicitudes, avisos, informaciones o expedición de constancias y comprobantes fiscales.

4. En caso de tener autorización para pagar a plazos o hubieran interpuesto algún medio de defensa contra créditos fiscales a cargo de mi representada, los mismos se encuentren garantizados conforme al artículo 141 del C.F.F., con excepción de lo dispuesto por la regla 2.12.5.

5. En caso de contar con autorización para el pago a plazo, mi representada no ha incurrido en las causales de revocación a que hace referencia el artículo 66-A, fracción IV del C.F.F.

6. Se encuentre localizado. Se entenderá que un contribuyente está localizado cuando no se encuentre publicado en el listado a que se refiere el artículo 69, último párrafo del C.F.F. en relación con el décimo segundo párrafo, fracción III del C.F.F.

7. Asimismo, me encuentro al corriente de todas mis obligaciones fiscales incluyendo las señaladas en este anexo en los términos que establecen la miscelánea fiscal y las Leyes respectivas.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no
abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO I

NUMERAL 10 DEL APARTADO 2.4) DE LA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES DE CARÁCTER ESTATAL

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.

Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que se encuentra anexo al presente escrito la **Opinión de Obligaciones Fiscales de Carácter Estatal**, expedida por la **Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, con opinión **POSITIVA** y vigente al acto de apertura de proposiciones de la presente **LICITACIÓN**, así mismo se adjunta a la constancia de Obligaciones Fiscales Estatales el comprobante de validación de la consulta.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no
abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO J
NUMERAL 11 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

**CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE INSTITUTO DEL
FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES (INFONAVIT).**

El que suscribe bajo protesta de decir verdad, manifiesto que me encuentro al corriente en el pago de cuotas obrero-patronales ante el **INFONAVIT**, así mismo, adjunto al presente el original de la Constancia de Situación Fiscal expedida por el **INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES**, denominado **Opinión Positiva de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de INFONAVIT** con opinión positiva y vigente al acto de apertura de proposiciones de la presente **LICITACIÓN**, de igual manera se adjunta a la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de **INFONAVIT** el comprobante de validación de la consulta.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no
abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO K
NUMERAL 12 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

**CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD
SOCIAL (IMSS).**

Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que me encuentro al corriente con mis pagos de cuotas obrero-patronales ante el **IMSS**, y anexo al presente el documento expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social denominado **OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL**, con opinión positiva y vigente al acto de apertura de proposiciones de la presente **LICITACIÓN**, de igual manera se adjunta a la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social el comprobante de validación de la consulta.

NOTA: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ACUERDO NÚMERO ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EN FECHA 04 DE MAYO DEL AÑO 2023, LA OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL GOZARÁ DE UNA VIGENCIA DE 15 DÍAS A PARTIR DE QUE HAYA SIDO GENERADA, TIEMPO EN QUE EL CONTRIBUYENTE TIENE PARA LA FORMALIZACIÓN DE LAS CONTRATACIONES REFERIDAS EN EL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, EN TÉRMINOS DE LAS DISPOSICIONES JURÍDICAS APLICABLES.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no
abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO L
NUMERAL 13 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el **LICITANTE** _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

El que suscribe manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

Compromisos con la transparencia. - Para el fortalecimiento de la transparencia en el proceso de adquisición:

Para llevar a cabo la Adquisición de Despensas Grandes para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Casas del Bien Común" en su vertiente "Hogar Digno", Despensas Saludables para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Oportunidades Aguascalientes" y Despensas Chicas para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Fortalecimiento de las Organizaciones de la Sociedad Civil" requeridas por la Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes, El Gobierno del Estado de Aguascalientes se ha comprometido a impulsar acciones para que su actuación obedezca a una estrategia de ética y transparencia.

1. Que es de su interés contar con el apoyo, participación, vigilancia y compromiso de todos los integrantes de la sociedad.
2. Que la falta de transparencia es una situación que daña a todos y se puede constituir en fuente de conductas irregulares.
3. El objeto de este instrumento es fomentar la transparencia en el procedimiento de contratación y mantener el compromiso del **LICITANTE** en no tratar en influir en el procedimiento mediante conductas irregulares.
4. Este compromiso representa una responsabilidad moral, la cual se deriva de la buena voluntad del **LICITANTE**.

Dentro de este marco el **LICITANTE** asume el siguiente:

Compromiso

1. El que suscribe por sí o por interpósita persona manifiesto bajo protesta de decir verdad que me abstendré de adoptar conductas para que los **Servidores Públicos** de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento de adquisición y cualquier otro aspecto que les otorguen condiciones más ventajosas, con relación con los demás **PARTICIPANTES** y evitar arreglos compensatorios o contribuciones destinadas a influenciar o asegurar la adquisición para sí o para terceros.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no
abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO M
NUMERAL 14 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

AUTORIZACIÓN DE PAGO VÍA ELECTRÓNICA

La **Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, con la finalidad de proporcionarle mayor comodidad y rapidez al recibir sus pagos, le invita al programa de Pagos Vía Electrónica, por medio del cual, proporcionándonos la institución Bancaria de su elección y el número de cuenta correspondiente, usted recibirá en tiempo y forma el pago por los **BIENES** adquiridos **para llevar a cabo la Adquisición de Despensas Grandes para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Casas del Bien Común" en su vertiente "Hogar Digno", Despensas Saludables para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Oportunidades Aguascalientes" y Despensas Chicas para Apoyar a Beneficiarios del Programa "Fortalecimiento de las Organizaciones de la Sociedad Civil" requeridas por la Secretaría de Desarrollo Social del Estado de Aguascalientes**

Manifiesto mi conformidad en que los pagos a mi favor sean realizados en:	
Datos del Beneficiario	
Nombre _____	Institución Bancaria: _____
RFC _____	
Domicilio Fiscal: _____	Plaza y Sucursal: _____
Teléfono: _____	
E-Mail: _____	Número De Cuenta: _____
CLABE: _____	

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (**indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre"**)

Denominación o razón social de la empresa (**indicar nombre completo de la empresa**)

ANEXO N
NUMERAL 15 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el **LICITANTE** _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

El que suscribe manifiesta bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado conforme al apartado **3.2)** de la presente **CONVOCATORIA**, me comprometo adicional a la garantía de cumplimiento de **CONTRATO** a garantizar lo siguiente:

Garantía de calidad; mediante dicha garantía me obligo a responder de la calidad de los **BIENES** requeridos, cumpliendo con las especificaciones convenidas durante la vigencia del **CONTRATO**. En caso de presentarse alguna anomalía en los **BIENES** adquiridos, esta deberá ser atendida de manera inmediata, a partir de la notificación por parte del **ENTE REQUERENTE**.

Esta garantía **de cumplimiento de CONTRATO y calidad** de los **BIENES** deberá constituirse en un plazo máximo de 10 días naturales a partir de la fecha en que el **PROVEEDOR** adjudicado firme el **CONTRATO** respectivo.

La garantía es de:

PARTIDA	SUBPARTIDA	DESCRIBIR GARANTÍA Y TIEMPO
1	1	"N" tiempo y descripción de garantía llenar por el LICITANTE .
	2	"N" tiempo y descripción de garantía llenar por el LICITANTE .
	3	"N" tiempo y descripción de garantía llenar por el LICITANTE .

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO O
NUMERAL 16 DEL APARTADO 2.4) DE LA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

CARTA DE CONFIDENCIALIDAD

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

El que suscribe, manifiesto bajo protesta de decir verdad, **(Indicar nombre de la empresa o persona física)**, que asumo la responsabilidad de guardar el secreto y la confidencialidad de toda la información tangible o intangible, imágenes, datos y documentos de la **CONVOCANTE** y/o de cualquier Dependencia o Entidad del Gobierno del Estado de Aguascalientes que me sea proporcionada única y exclusivamente para efectos de la presentación de mi proposición técnica y económica en esta **LICITACIÓN**. Dicha información no deberá ser revelada total o parcialmente sin previo consentimiento por escrito de la **CONVOCANTE**, ni será utilizada para ningún otro propósito que no esté relacionado con la presente **LICITACIÓN**, teniendo por única excepción a lo establecido anteriormente, la obligación de alguna de las partes de reunir y otorgar información en términos de la legislación aplicable o por requerimiento de autoridad competente, por lo que acepto y reconozco tener pleno conocimiento del tratamiento que debe dar a los datos personales que en virtud del presente procedimiento se le estarán proporcionando, por lo que se me obliga a tomar y ejecutar las medidas necesarias para el cabal cumplimiento de las obligaciones que como sujeto obligado me impone la **Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, y por tanto seré responsable de los daños y perjuicios que cause a la **CONVOCANTE** por el incumplimiento de esta obligación.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre **(indicar nombre completo del representante legal o persona física "no
abreviar nombre")**

Denominación o razón social de la empresa **(indicar nombre completo de la empresa)**

ANEXO P
NUMERAL 17 DEL APARTADO 2.4) DE LA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE _____)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N078-2023

CARTA DE NO INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

Manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

Manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en incumplimiento de contrato en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa, que no se me ha cancelado o suspendido el registro en el padrón único de proveedores de la Administración Pública Federal, Estatal o Municipal, que no se me ha rescindido algún **CONTRATO** por causas imputables a mi representada, que no me encuentro inhabilitado temporalmente para participar de manera directa o por interpósita persona, que no se me han aplicado penas convencionales por atraso en el cumplimiento de contratos en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa durante los tres últimos años contados hacia atrás a la fecha de presentación de su proposición en procedimientos de contratación o celebrar **CONTRATOS** regulados por esta la **LEY**.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no
abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)