Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

Poder Ejecutivo
Secretaría de Administración

DIRECCIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES

“BASES”

Licitación Pública Local
LPL02/2022 Con Concurrencia del Comité

“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO”

De conformidad con lo previsto por el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el artículo 19, apartado 1,fracción XI de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, así como lo señalado por el artículo 1, 2 fracción IX, 3 fracción XXXI, XXXVI y LIX, 9, fracción II, 20, fracción I y 21 del Reglamento interno de la Secretaría de Administración, artículos 1, 2, 3, 4, 5, 23, 24, 31, 34, 35, 47, 55, apartado 1, fracción II, 59, 63, 69, 72, y demás relativos de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, y los artículos 1, 3, 4 y demás aplicables de su Reglamento; la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado, en coordinación con su Dirección General de Abastecimientos, constituidas en Unidad Centralizada de Compras, ubicadas en Prolongación Avenida Alcalde número 1221, Colonia Miraflores, Zona Centro, C.P. 44270, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco; CONVOCA a las personas físicas y/o jurídicas interesadas en participar en el procedimiento de contratación mediante **Licitación Pública Local LPL02/2022 con Concurrencia del Comité para el "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"**, en lo subsecuente "Procedimiento de Adquisición", derivado de la solicitud **134-01-2022**, el cual se llevará a cabo con **Recursos del Fondo V ramo 33, Capitulo 4000 de la Partida 4413** del **Ejercicio 2022**. Los pagos que se tengan que efectuar con cargo a estos ejercicios presupuestales futuros, estarán sujetos a la aprobación del presupuesto correspondiente y de conformidad a lo establecido en las siguientes:

B A S E S

Para los fines de estas **"BASES"**, se entenderá por:

"APORTACIÓN CINCO AL MILLAR"	Retención del monto total de los contratos de bienes y servicios antes de I.V.A., que será aportado al Fondo Impulso Jalisco, equivalente al 0.5 punto cinco por ciento del valor asignado, previa declaración de voluntad suscrita por el aportante.
"BASES"	Requisitos y condiciones de participación en que se desarrollará el procedimiento de adquisiciones o enajenación
"COMITÉ"	Comité de Adquisiciones de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco
"CONTRATACIONES ABIERTAS"	La divulgación y uso de información abierta, accesible y oportuna sobre contrataciones del gobierno, para lograr que los ciudadanos y las empresas puedan participar.
"CONTRATO"	Instrumento Jurídico mediante el cual las partes se comprometen recíprocamente a respetar y cumplir la voluntad expresa de las mismas.
"CONVOCANTE"	El ente público que, a través del área requirente y la unidad centralizada de compras, tramita los procedimientos de adquisición y enajenación de bienes en los términos de la **"LEY"**.
"CONVOCATORIA"	Es el llamado a los interesados a participar en determinado procedimiento de adquisiciones o enajenación.
"DEPENDENCIA REQUIRENTE"	Sistema DIF Jalisco
"DIRECCIÓN GENERAL"	Dirección General de Abastecimientos.
"DIRECCIÓN"	Dirección de Comité de Adquisiciones y Enajenaciones de la Secretaría Administración

“DOMICILIO”	Dentro de las instalaciones de la Secretaría de Administración, inmueble ubicado en Prolongación Avenida Alcalde No. 1221, Col. Miraflores, Guadalajara, Jalisco, (ingreso opcional por puerta posterior de Av. Magisterio s/n)
“EMPRESA PRO INTEGRIDAD”	Aquella que adopte políticas de integridad empresarial y esté debidamente registrada, ante las autoridades correspondientes.
“FALLO” o “RESOLUCIÓN”	Documento emitido por el Comité mediante el cual, una vez realizados los análisis correspondientes respecto de las propuestas presentadas, se establece el o los licitantes adjudicados de cada procedimiento
“FONDO”	Fondo Impulso Jalisco FIMJA
“I.V.A.”	Impuesto al Valor Agregado.
“LEY”	Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.
“ÓRGANO DE CONTROL”	La Contraloría del Estado.
“ÓRGANO DE CONTROL INTERNO”	Órgano interno de Control de la Secretaría de Administración.
“PARTICIPANTE” o “LICITANTE”	Persona Física o Jurídica que presenta propuesta en el **“PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN”**.
“PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN”	Licitación Pública Local, LPL02/2022 con Concurrencia del Comité para el “**ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO**”
“PROPUESTA” o “PROPOSICIÓN”	La propuesta técnica y económica que presenten los **“PARTICIPANTES”**
“PROVEEDOR” o “CONTRATISTA”	**“PARTICIPANTE”** Adjudicado o que cuenta con registro vigente en el RUPC
“REGLAMENTO”	Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.
“RUPC”	Registro Estatal Único de Proveedores y Contratistas del Estado de Jalisco.
“SECG”	Sistema Estatal de Compras Gubernamentales y Obra Pública.
“SECRETARÍA”	Secretaría Administración.
“UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS”	La unidad administrativa responsable de las adquisiciones, enajenaciones o arrendamientos de bienes y la contratación de los servicios de los entes públicos.
“VENTANILLA ÚNICA DE PROVEEDORES”	Ventanilla ubicada dentro del domicilio, en donde los proveedores podrán entregar y recibir documentos, solicitar informes o realizar trámites.
Testigo Social	Persona Asignada por la Contralaría del estado

CALENDARIO DE ACTIVIDADES
(ACTOS)

A C T O	PERÍODO O DÍA	HORA	LUGAR
Publicación de "**CONVOCATORIA"** y **"BASES"**	25 de enero del 2022	A partir de las 15:00 horas	Portal de Compras Jalisco y/o el SECG.
Recepción de preguntas	27 de enero del 2022	Hasta las 10:00 horas	De manera física en la Dirección del Comité de Adquisiciones, ubicado en el **"DOMICILIO"**
Registro para el Acto de Junta Aclaratoria	31 de enero del 2022	De las 11:30 a las 11:59 horas	En el "**DOMICILIO"**.
Acto de Junta Aclaratoria	31 de enero del 2022	A partir de las 12:00 horas	En el "**DOMICILIO"**.
Registro para la Presentación de Propuestas.	08 de febrero del 2022	De las 15:15 a las 15:45 horas	En el Aula 4 del Centro de Capacitación para el Servidor Pública, Ubicado en Av. Prolongación Alcalde #1855, en el **Edificio del Archivo Histórico.**
Presentación y Apertura de propuestas.	08 de febrero del 2022	A partir de las 16:00 horas	En el Aula 4 del Centro de Capacitación para el Servidor Pública, Ubicado en Av. Prolongación Alcalde #1855, en el **Edificio del Archivo Histórico.**
"FALLO" O "RESOLUCIÓN" de la convocatoria.	Dentro de los 20 días naturales siguientes a la fecha de presentación y apertura de propuestas, conforme al artículo 65 fracción III de la LEY.		A través del "**SECG"** o correo electrónico.

1. ESPECIFICACIONES.

El objeto del presente procedimiento es la contratación para el **"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"** conforme a las características señaladas en el **ANEXO 1,** (Carta de Requerimientos Técnicos), de las presentes **"BASES"**, dichas especificaciones y características técnicas se consideran mínimas y con la más

óptima calidad, por lo que los **"PARTICIPANTES"** podrán proponer bienes y/o servicios con especificaciones y características superiores, si así, lo consideran conveniente. Las propuestas deberán ser entregadas de manera **presencial** de acuerdo al calendario de actividades en el "**DOMICILIO"** citado en la convocatoria.

2. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

La entrega de los bienes, objeto de este **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"** deberá ser de acuerdo a lo establecido en el Anexo 1 de las presentes **"BASES"**, y de conformidad con las características y especificaciones que se establecerán en el **"CONTRATO"**. Las obligaciones correrán a partir de la notificación de la **"RESOLUCIÓN"** y bajo la estricta responsabilidad del **"PROVEEDOR"**, quien se asegurará de su adecuado transporte hasta su correcta recepción a entera satisfacción de la "**DEPENDENCIA REQUIRENTE**".

Se considerará que el **"PROVEEDOR"** ha entregado los bienes, objeto de este **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**, una vez que en la factura y/o en la Orden de Compra correspondiente, se plasme el sello y firma del personal técnico responsable de la "**DEPENDENCIA REQUIRENTE"** y se recabe el oficio de recepción de los bienes a entera satisfacción por parte del personal técnico responsable.

3. PAGO.

FORMA DE PAGO: Según contrato, vía transferencia electrónica, en Moneda Nacional, dentro de los 21 veintiún días hábiles después de haber presentado satisfactoriamente en cada una de las Direcciones de Área del DIF JALISCO responsable del programa conforme al ANEXO 1 los días lunes y martes, de 09:00 a 14:00 hrs.
presentando los siguientes documentos:

a) Copia del pedido debidamente firmado.

b) Representación impresa del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI), sellada de recibido por cada uno de los centros en los cuales se realizó entrega de los bienes

De ser el caso, de acuerdo con los artículos 76 y 77 de la Ley del Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público del Estado de Jalisco, los pagos que se tengan que efectuar con cargo a ejercicios presupuestales futuros, estarán sujetos a la aprobación del presupuesto correspondiente.

En caso de que las facturas entregadas para su pago presenten errores o deficiencias, la "**DEPENDENCIA REQUIRENTE"** y/o "**SECRETARÍA"**, dentro de los tres días hábiles siguientes al de su recepción, indicará al **"PROVEEDOR"** las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la indicación de las deficiencias y hasta que el **"PROVEEDOR"** presente las correcciones no se computará para efectos del plazo del pago estipulado.

El pago de los bienes quedará condicionado proporcionalmente al pago que el **"PROVEEDOR"** deba efectuar, en su caso, por concepto de penas convencionales. Lo anterior, sin perjuicio de que la Secretaría de la Hacienda Pública, pueda proceder al cobro de las penas convencionales previo al pago correspondiente conforme a lo estipulado en el **"CONTRATO"**.

Es requisito indispensable para el pago, que el **"PROVEEDOR"** realice la entrega de la garantía de cumplimiento del **"CONTRATO"** de los bienes adjudicados en el supuesto de proceder.

3.1. Vigencia de precios.

La proposición presentada por los "**LICITANTES"**, será bajo la condición de **precios fijos** hasta la total prestación de los servicios. Al presentar su propuesta en la presente Licitación, los **"PARTICIPANTES"** dan por aceptada esta condición.

3.2. Impuestos y derechos

La **"SECRETARÍA"** de Administración, aceptará cubrir los impuestos que le correspondan, siempre y cuando se presenten desglosados en las **"PROPUESTAS"** y en las facturas.

4. OBLIGACIONES DE LOS "PARTICIPANTES".

a. Contar con la capacidad administrativa, fiscal, financiera, legal, técnica y profesional para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas.

b. Presentar al momento del Registro para el Acto de Presentación y Apertura de Propuestas, el **Manifiesto de Personalidad** anexo a estas **"BASES"**, con firma autógrafa, así como la **copia de la Identificación Oficial Vigente** de la persona que vaya a realizar la entrega del sobre cerrado.

c. Presentar todos los documentos y anexos solicitados en el numeral 9 de las presentes **"BASES"**, ya que son parte integral de la propuesta, para todos los efectos legales a que haya lugar, a excepción de los documentos opcionales.

d. En caso de resultar adjudicado, si el "**PARTICIPANTE"** se encontrara **dado de baja o no registrado** en el **"RUPC",** como lo establece el Capítulo III, de la **"LEY"**, deberá realizar su alta antes de la firma del respectivo contrato, este requisito es factor indispensable para la elaboración de la orden de compra y celebración del **"CONTRATO"**. La Dirección de Padrón de Proveedores determinará si su giro está incluido en el ramo de bienes o servicios que participa. En caso de no cumplir con lo anterior, no podrá celebrarse **"CONTRATO"** alguno, por lo que, no se celebrará **"CONTRATO"** con dicho participante y de resultar conveniente, se celebrará con el segundo lugar o se iniciará un nuevo **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**.

Para efectos de inscripción o actualización del registro, los interesados deberán cumplir con los requisitos señalados en el artículo 20 de la **"LEY"**, así como los referidos en los artículos 20, 21 y 22 de su "**REGLAMENTO"**; para ello deberán de acudir a la Dirección de Padrón de Proveedores, en el "**DOMICILIO"**.

e. En caso de resultar adjudicado, deberá de suscribir el **"CONTRATO"** en los formatos, términos y condiciones que la Dirección General Jurídica de la **"SISTEMA DIF JALISCO"** establezca, mismo que atenderá en todo momento a las presentes **"BASES"**, el Anexo 1, junta aclaratoria y la propuesta del adjudicado.

f. Conservar y mantener en forma confidencial toda información que llegara a su conocimiento necesaria para la elaboración y presentación de sus propuestas, con motivo de esta licitación, sea cual fuere su naturaleza o destino, obligándose por tanto, a abstenerse de comunicarla, divulgarla o utilizarla para sí o en beneficio de terceros, fuese o no con propósito de lucro, o cualquier otra información que se proporcione en forma verbal o por escrito, excepto por requerimiento de Autoridad del orden Judicial o Administrativo competente. Los "PARTICIPANTES" no tendrán facultades para hacer declaraciones en prensa o cualquier medio de difusión. Tampoco podrán duplicar, grabar, copiar o de cualquier otra forma reproducir la información sin la autorización expresa de la Dependencia requirente. La contravención a lo dispuesto, generará la obligación a cargo del participante que la incumpla, de indemnizar a la dependencia requirente por los daños y perjuicios causados con motivo del incumplimiento.

g. Ser productor, procesador, distribuidor o tener el respaldo de quien produzca o procese o distribuya los productos ofertados; poseer la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas, reservándose la "CONVOCANTE" a solicitar la documentación a los "PARTICIPANTES" que acrediten tal circunstancia, en cualquier momento del proceso, si así lo considera conveniente.

5. JUNTA ACLARATORIA.

Los "**LICITANTES"** que estén interesados en participar en el procedimiento deberán de presentar sus dudas o solicitudes de aclaración en la "**DIRECCIÓN"**, en el "**DOMICILIO"**, de manera física y firmada por el representante legal del "**PARTICIPANTE"**, **de conformidad al anexo de Solicitud de Aclaraciones** y de manera digital **en formato Word**, a más tardar a las **10:00 horas del 27 de enero** del año en curso, de conformidad con los artículos 62 apartado 4, 63 y 70 de la **"LEY"**, 63, 64 y 65 de su "**REGLAMENTO"**.

Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera clara y concisa, además de estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la convocatoria, sus **"BASES"** y su ANEXO 1 (Carta de Requerimientos Técnicos), indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, podrán ser desechadas por la **"CONVOCANTE"**.

Serán atendidas únicamente las solicitudes de aclaración que se hayan recibido en el tiempo y forma establecidos, sin embargo, en el acto de junta de aclaraciones, los asistentes podrán formular cuestionamientos que no hayan sido plasmados en el documento entregado de forma previa, sin embargo, la **"CONVOCANTE"** no tendrá obligación de dar respuesta a éstos en el acta correspondiente, a no ser que, a su juicio, las respuestas otorgadas sean de trascendencia para la convocatoria y sus anexos.

El registro para asistir al acto de junta aclaratoria se llevará a **cabo el 31 de enero del 2022 de 11:30 horas a 11:59** horas en el "**DOMICILIO"** de la presente convocatoria.

El acto de Junta de Aclaraciones se llevará a cabo a las **12:00 horas del día 31 de enero** del año en curso en el "**DOMICILIO"** de la presente convocatoria, donde se dará respuesta a las preguntas recibidas.

Las aclaraciones o la ausencia de ellas y los acuerdos tomados en el acto serán plasmadas en el **Acta de la Junta de Aclaraciones**, la cual será parte integral de la presente convocatoria para los efectos legales a los que haya lugar.

La asistencia de los licitantes o sus representantes legales a la junta aclaratoria, será bajo su estricta responsabilidad y tendrá el carácter de **obligatoria**, de conformidad con el artículo 62 numeral 4 de la **"LEY".** El hecho de que el licitante no se presente a la junta de aclaraciones y/o visita en sitio, será motivo de suficiente para que no se tome en consideración su propuesta, con fundamento en el artículo 65 del **"REGLAMENTO"**.

6. VISITA DE CAMPO. - No aplica.

7. CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA.

De conformidad con los artículos 64 y 65 de la "**LEY"**, el "**PARTICIPANTE"** deberá presentar su propuesta técnica y económica mecanografiada o impresa, debidamente firmada, dirigida a la "**DIRECCIÓN GENERAL**" en la que debe constar el desglose de cada uno de los bienes que está ofertando y que la **"CONVOCANTE"** solicita adquirir.

a. Todas y cada una de las hojas de la propuesta elaborada por el "**PARTICIPANTE"**, deberán presentarse firmadas de forma autógrafa por el titular o su representante legal.
b. Todos los documentos que integren la propuesta deberán presentarse, dentro de un sobre cerrado el cual deberá contener en su portada la fecha, nombre del participante (Razón Social) y número del **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN". La no observancia de este inciso podrá ser motivo suficiente para desechar la propuesta.**
c. Los documentos no deberán estar alterados, tachados y/o enmendados.
d. No se aceptarán opciones, el "**PARTICIPANTE"** deberá presentar **una sola propuesta**.
e. La propuesta deberá presentarse en los términos de los formatos establecidos en los anexos 2 (Propuesta Técnica) y 3 (Propuesta Económica).
f. El **"PARTICIPANTE"** deberá presentar de manera obligatoria, en los términos del formato establecido como Anexo 7 (Declaración de aportación cinco al millar para el Fondo Impulso Jalisco), su aceptación o no aceptación para la aportación cinco al millar del monto total adjudicado antes de I.V.A. para el Fondo.
g. La propuesta deberá estar dirigida a la "**DIRECCIÓN GENERAL"** y realizarse con estricto apego a las necesidades planteadas por la **"CONVOCANTE"** en las presentes **"BASES"**, de acuerdo al servicio y especificaciones requeridas en el Anexo 1(Carta de Requerimientos Técnicos).
h. La oferta se presentará en moneda nacional con los precios unitarios, I.V.A. y demás impuestos que en su caso correspondan desglosados. La propuesta económica deberá considerar para los cálculos aritméticos **únicamente dos decimales.**
i. La propuesta deberá incluir todos los costos involucrados, por lo que **no se aceptará ningún costo extra o precios condicionados**.
j. El participante en su propuesta podrá ofertar características superiores a los solicitados, lo cual deberá sustentarse documentalmente y deberá ser corroborado por el área requirente en su dictamen técnico.

k. Toda la documentación elaborada por el "**PARTICIPANTE"**, deberá redactarse en español. Únicamente podrán presentarse certificaciones, folletos, catálogos y/o cualquier tipo de documento informativo en el idioma original, adjuntando traducción simple al español.

La falta de alguna de estas características será causal desechamiento de la "PROPUESTA" del "PROVEEDOR".

7.1. Características adicionales de las propuestas.

a. Para facilitar en el acto de apertura la revisión de los documentos requeridos, se sugiere que éstos sean integrados en una carpeta conteniendo:

- Índice que haga referencia al número de hojas y orden de los documentos.
- Hojas simples de color que separen cada sección de la propuesta en la que se mencione de qué sección se trata.
- Los documentos originales que se exhiban con carácter devolutivo y por lo tanto no deban perforarse, presentarse dentro de micas. El no presentarlos dentro de la mica, exime de responsabilidad a la Unidad Centralizada de Compras de ser firmados y/o foliados.
- Sin grapas ni broches Baco.
- Todas las hojas deberán ir foliadas en el orden solicitado, por ejemplo: 1/3, 2/3, 3/3, lo anterior a efecto de garantizar a los participantes la inalterabilidad de las propuestas, así como darle certeza, seguridad, registro y control de todas y cada una de las hojas que integran la propuesta.

La falta de alguna de las características adicionales de la propuesta, no será causal de desechamiento de la "PROPUESTA" del "PARTICIPANTE".

7.2. Estratificación

En los términos de lo previsto por el apartado 1 del Artículo 68 de la "**LEY",** con el objeto de fomentar la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas en los procedimientos de adquisición y arrendamiento de bienes muebles, así como la contratación de servicios que realicen las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal, se deberá considerar el rango del **"PARTICIPANTE"** atendiendo a lo siguiente:

Criterios de Estratificación de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas				
Tamaño	**Sector**	Rango de Número de Trabajadores (Empleados Registrados ante el IMSS y Personas Subcontratadas)	Rango de Monto de Ventas Anuales (mdp)	Tope Máximo Combinado*
Micro	**Todas**	Desde 01 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		95
Mediana	**Comercio**	Desde 31 Hasta 100		235

	Servicios	Desde 51 Hasta 100	Desde 100.01	
	Industria	Desde 51 Hasta 250	Hasta $250	250
***Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) X 10% + (Ventas Anuales) X 90%**				

8. MUESTRAS FÍSICAS. – Si Aplica

Los "PARTICIPANTES" deberán entregar muestras físicas de los bienes licitados (con las especificaciones señaladas en el Anexo 1A al 1Y, ofertadas en su propuesta técnica Anexo No. 2 Estas serán las mismas que ofertarán en su propuesta y proveerán si Resultan adjudicados.

La presentación de las muestras físicas podrá ser en bobina comercial y/o bobina transparente y/o papel con codificado, las muestras en bobina transparente o papel deberán contener mínimo la siguiente información: nombre del producto, marca del producto, contenido neto, lote y fecha de caducidad.

Los "PARTICIPANTES" deberán entregar las muestras de acuerdo al listado de muestras físicas (Anexo OE5) en las cantidades señalados en el mismo para cada producto, de los días 03 de febrero del año en curso, de 09:00 a 14:00 horas, en el Dirección de Aseguramiento de la Calidad alimentaría del SISTEMA DIF JALISCO ubicada en el "DOMICILIO DIF JALISCO"; de la siguiente forma:

Los PARTICIPANTES podrán presentar hasta tres marcas para cada producto, debiendo entregar la misma cantidad de muestras para cada una de ellas. En caso de ser adjudicados entregarán indistintamente cualquiera de las tres marcas propuestas; en caso de que alguna(s) de las marcas propuestas no cumpla con las especificaciones, se le tendrá por presentadas únicamente aquellas que reúnan los requisitos solicitados en los Anexos 1A al 1Y.

Estas muestras deberán estar debidamente identificadas cada una con los datos generales del PARTICIPANTE junto con una relación de todas las muestras que se entreguen. Las cuales en caso de ser adjudicado el PROVEEDOR no podrá cambiar o sustituir en calidad, marca (s) y presentación.
Se debe tomar en cuenta que las muestras que se entreguen se tomarán como referencia para futuros muestreos en caso de llegar a ser PROVEEDOR.
El no entregar las muestras, en los tiempos y bajo las formas establecidas en las presentes bases, será motivo de DESCALIFICACIÓN.

Deberán contener mínimo la siguiente información: nombre del producto, marca del producto, contenido neto, lote y fecha de caducidad.

ADEMÁS DE LAS MUESTRAS PRESENTAS ANTE EL DIF JALISCO, LOS PARTICIPANTES DEBERÁN DE PRESENTAR MUESTRA FISICA DE CADA UNO DE LOS BIENES PROPUESTOS JUNTO CON EL SOBRE DE SU PROPUESTA EL DÍA DE LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS, EL DÍA 08 DE FEBRERO DEL 2022, EN EL AULA 4 DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA EL SERVIDOR PÚBLICA, UBICADO EN AV. PROLONGACIÓN ALCALDE #1855, EN EL EDIFICIO DEL ARCHIVO HISTÓRICO.

9. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.

9.1. Presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas.

Con concurrencia del "COMITÉ". Este acto se llevará a cabo a las **16:00 horas del día 08 de febrero del 2022,** en el **Aula 4 del Centro de Capacitación para el Servidor Pública, Ubicado en Av. Prolongación Alcalde #1855, en el Edificio del Archivo Histórico.**

Los **"PARTICIPANTES"** que concurran al acto, deberán firmar de manera obligatoria, un registro para dejar constancia de su asistencia y poder presentar propuesta, el cual iniciará en punto de las **15:15 horas** y cerrará a las **15:45 horas** del día de la presentación y apertura de propuestas y en el cual **deberán anotar su nombre completo, número de su Identificación Oficial vigente, Razón Social de la empresa y hora de registro.**

Los **"PARTICIPANTES"** que concurran al acto, deberán entregar con firma autógrafa el "**Manifiesto de Personalidad**" anexo a estas **"BASES" junto a una copia de su Identificación Oficial Vigente**.

Cualquier **"PROVEEDOR"** que no se haya registrado en tiempo y forma, no se tomará en cuenta su propuesta.

EL SOBRE DE LA PROPUESTA TÉCNICA y ECONÓMICA deberá contener lo siguiente:

- **a. Anexo 2** (Propuesta Técnica).
- **b. Anexo 3** (Propuesta económica).
- **c. Anexo 4** (Carta de Proposición).
- **d. Anexo 5** (Acreditación) o documentos que lo acredite.
- **e. Anexo 6** (Declaración de Integridad y NO COLUSIÓN de proveedores).
- f. **Anexo 7** (Declaración de aportación cinco al millar para el fondo impulso Jalisco).
- **g. Anexo 8** (**Manifiesto de Opinión Positiva de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales y/o Constancia impresa)**. De acuerdo al numeral 25 de las presentes **"BASES"**.
- **h. Anexo 9** (**Manifiesto de Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social y/o Constancia) solo en caso de no estar registrados en el padrón de proveedores**. De acuerdo al numeral 26 de las presentes **"BASES"**.
- **i. Anexo 10** (Identificación Oficial Vigente).
- **j. Anexo 11** Solo Para proveedores Nacionales Manifestación de Estar al Corriente en Obligaciones Patronales y Tributarias. (Presentar en su propuesta, cuando aplique)
- **k. Anexo 12** (Estratificación) Obligatorio solo para **"PARTICIPANTES"** MIPYME.

La falta de cualquiera de los documentos anteriormente descritos será motivo de desechamiento de la "PROPUESTA" del "PARTICIPANTE".

9.1.1. Este acto se llevará de la siguiente manera:

a. A este acto deberá asistir un Representante de la empresa y presentar con firma autógrafa el "Manifiesto de Personalidad" anexo a estas **"BASES"**, así como una copia de su Identificación Oficial vigente (pasaporte, credencial para votar con fotografía, cédula profesional o cartilla del servicio militar);

b. Los **"PARTICIPANTES"** que concurran al acto firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia.

c. Atendiendo las medidas sanitarias y evitando propagar el contagio del virus COVID 19, bajo el acuerdo 019/2021 generado por los miembros del comité de adquisiciones, el modo de apertura se llevará a puerta cerrada y bajo la supervisión del Órgano interno de Control de la Secretaría de Administración.

d. Se procederá a la apertura del sobre con las "**PROPUESTAS"**, verificando la documentación solicitada en el numeral 9 de las presentes **"BASES"**, sin que ello implique la evaluación de su contenido;

e. Los **"Miembros del Comité"** darán lectura al total de la oferta económica I.V.A. incluido;

f. Cuando menos dos de los integrantes del **"COMITÉ"** asistentes y dos de los "**PARTICIPANTES"** presentes (primero y el último de la hoja de registro, cuando aplique), rubricaran la primera hoja de los documentos solicitados en el numeral 9 de estas **"BASES"**;

g. Todos los documentos presentados quedarán en poder de la **"CONVOCANTE"** para su análisis, constancia de los actos y posterior "**FALLO"**;

h. En el supuesto de que algún "**PARTICIPANTE"** no cumpla con la obligación de sostener todas y cada una de las condiciones de sus propuestas, o las retire antes de la emisión de la resolución que recaiga en el presente **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**, el Encargado de la Dirección General de Abastecimientos o el funcionario que éste designe para tal efecto, podrá suspender o cancelar el registro del Padrón.

Si por cualquier causa el **"COMITÉ"** no cuente con quorum legal para sesionar en la fecha establecida para el acto de presentación y apertura de propuestas, o se deba suspender la sesión por causas justificadas, se solicitará a los **"PARTICIPANTES"** que hayan comparecido que procedan al registro y a entrega de los sobres con sus propuestas, firmándose estos en su presencia por al menos dos miembros del "**COMITÉ"**, quedando a resguardo del Secretario del "**COMITÉ"** junto con la lista de asistencia, bajo su más estricta responsabilidad, y hasta el momento de su apertura, debiéndose proceder a la apertura de los sobres en la Sesión inmediata siguiente, para lo cual se notificará a los **"PARTICIPANTES"** el día y hora en que se celebrará.

9.2. Criterios para la evaluación de las propuestas y la adjudicación.

El Presente **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**, será adjudicado a un solo "PARTICIPANTE"**.**

Una vez revisado y analizados los bienes a adquirir el "**ÁREA REQUIRENTE"**, así como la "**UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS"**, considera que para el presente proceso resulta conveniente utilizar el criterio binario en vez del criterio de puntos y porcentajes o de costo beneficio. **"Toda vez que los bienes/ servicios a adquirir tienen características, metodologías o procesos semejantes, estandarizados y homologados, sin que exista una diferencia sustancial en la oferta posible, por lo que no existe una vinculación entre las características del proveedor y el resultado final, en tal sentido el precio constituye el principal diferenciador entre ellos."**

En este contexto y para no limitar la participación de los licitantes, la evaluación se procede conforme a lo señalado en el punto 2 del Artículo 66 de la "**LEY**", "Procedimientos de Licitación Pública" y en el artículo 69 de su "**REGLAMENTO**", en donde, se aceptarán las ofertas que cumplan con los requerimientos

establecidos en este procedimiento y cubran las características técnicas establecidas en el Anexo 1 (Carta de Requerimientos Técnicos).

Se establece como criterio de evaluación el "**Binario**", mediante el cual sólo se Adjudica a quien cumpla con los requisitos establecidos por la convocante ("PROPUESTA TÉCNICA") y oferte el precio más bajo ("PROPUESTA ECONÓMICA"), considerando los criterios establecidos en la propia Ley, en este supuesto, la "**CONVOCANTE"** dictaminara al menos las dos "**PROPOSICIONES"** cuyo precio resulte ser más bajo, de no resultar estar solventes, se evaluarán las que les sigan en precio. Para lo cual será indispensable cumplir con los requisitos especificados en el Anexo 1 (Carta de Requerimientos Técnicos).

La **"DEPENDENCIA REQUIRENTE"** emitirá un Dictamen Técnico, en el cual se señalará si los **"LICITANTES"** cumplen con los requisitos especificados en el Anexo 1 (Carta de Requerimientos Técnicos), y en caso de que estos no cumplan, deberá estar debidamente justificado, una vez emitido dicho dictamen, la **"CONVOCANTE"** deberá elaborar un Dictamen Económico, el cual deberá contener la evaluación de los **"LICITANTES"** que cumplieron con los requerimientos técnicos mínimos solicitados por la **"DEPENDENCIA REQUIRENTE"**.

La convocante podrá declinar las proposiciones cuyo costo sea de tal forma desproporcionado con respecto al del mercado, que evidencie no poder cumplir con el servicio requerido.
No será objeto de evaluación, las condiciones establecidas por la convocante que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción; así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las propuestas. La inobservancia por parte de los licitantes respecto a dichas condiciones o requisitos no será motivo para desechar sus propuestas.

9.2.1 CRITERIOS DE PREFERENCIA, EMPATE Y PRECIOS NO CONVENIENTE

De acuerdo al apartado 1 del artículo 68 de la **"LEY"**, la **"SECRETARÍA"** o el **"COMITÉ"**, según sea el caso, podrán distribuir la adjudicación de los bienes o servicios entre los proveedores empatados, bajo los criterios señalados en el apartado 2 del artículo 49 y 68 de la **"LEY"** y de conformidad a lo dispuesto en el artículo 70 de su "**REGLAMENTO"**.

Para aplicar los criterios de preferencia señalados en el artículo 49 de la **"LEY"**, la diferencia de precios deberá analizarse respecto de las mismas partidas en cada una de las proposiciones, y no por el total de estas.

En caso de resultar aplicable, para efecto de determinar los mejores grados de protección al medio ambiente, deberá escucharse la opinión de la Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Territorial; mientras que para determinar los grados de preferencia y respecto de innovaciones tecnológicas, la Secretaría de Innovación, Ciencia y Tecnología, habrá de proponer los lineamientos que para tal efecto emita el **"COMITÉ"**.

Para determinar el precio no conveniente o no aceptable se aplicará lo establecido en los artículos 71 y 69 apartado 1, fracción III de la **"LEY"**, en relación con su correlativo 69, segundo párrafo de su **"REGLAMENTO"**

10. ACLARACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La **"DIRECCIÓN DE ÁREA"**, a través de los funcionarios adscritos a la misma, podrá solicitar aclaraciones relacionadas con las propuestas, a cualquier "**PARTICIPANTE"** por el medio que disponga, con fundamento en lo previsto en el artículo 69 apartado 6 de la "**LEY"**.

11. COMUNICACIÓN.

Salvo lo dispuesto en el párrafo que antecede, desde la apertura de las propuestas y hasta el momento de la notificación de la adjudicación, los **"PARTICIPANTES"** no se pondrán poner en contacto con la **"CONVOCANTE"**, para tratar cualquier aspecto relativo a la evaluación de su propuesta. Cualquier intento por parte de un "**PARTICIPANTE"** de ejercer influencia sobre la "**CONVOCANTE"** para la evaluación o adjudicación, dará lugar a que se deseche su **"PROPUESTA"**.

12. DESECHAMIENTO DE PROPUESTAS DE LOS "PARTICIPANTES".

La "**CONVOCANTE"** a través del "**COMITÉ"**, desechará total o parcialmente las propuestas de los **"PARTICIPANTES"** que incurran en cualquiera de las siguientes situaciones:

a. Se encuentren en alguno de los casos previstos por el Artículo 52 de la "**LEY"**, o se compruebe su incumplimiento o mala calidad como **"PROVEEDOR"** del Gobierno del Estado, y las sanciones aplicadas con motivo de su incumplimiento se encuentren en vigor.

b. Si incumple con cualquiera de los requisitos solicitados en las presentes **"BASES"** y sus anexos.

c. Si un socio o administrador forma parte de dos o más de las empresas **"PARTICIPANTES"**, o forma parte de alguna empresa a la que se le haya cancelado o suspendido el registro en el Padrón.

d. Cuando la propuesta presentada no esté firmada por la persona legalmente facultada para ello.

e. La falta de cualquier documento solicitado.

f. La presentación de datos falsos.

g. Cuando de diversos elementos se advierta la posible existencia de arreglo entre los **"PARTICIPANTES"** para elevar los precios objeto del presente **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**.

h. Si se acredita que al "**PARTICIPANTE"** que corresponda se le hubieren rescindido uno o más contratos por causas imputables al mismo y/o las sanciones aplicadas con motivo de incumplimiento se encuentren en vigor.

i. Si el "**PARTICIPANTE"** no demuestra tener capacidad administrativa, fiscal, financiera, legal, técnica, de producción o distribución adecuada para atender el requerimiento de los servicios en las condiciones solicitadas.

j. Si las ofertas presentadas no se realizan con estricto apego a las necesidades mínimas planteadas por la **"CONVOCANTE"** en las presentes **"BASES"**, de acuerdo a la descripción de las especificaciones y servicios requeridos.

k. Si la propuesta económica del **"PROVEEDOR"** en este **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**, resulta superior a la del mercado a tal grado que la **"CONVOCANTE"** presuma que no representa una opción que convenga a los mejores intereses del Estado, atendiendo a lo dispuesto por el artículo 24, apartado 1, fracción VII de la "**LEY"**, para la adjudicación de los Bienes o servicios materia de este **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN".**

l. Si el importe de la propuesta presentada es de tal forma inferior a la del mercado a tal grado, que la **"CONVOCANTE"** considere que el participante no podrá prestar los servicios, por lo que incurrirá en incumplimiento.

m. Cuando el "**PARTICIPANTE"** se niegue a que le practiquen visitas de verificación o inspección por parte de la **"CONVOCANTE",** en caso de que ésta decida realizar visitas.

13. SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN DEL "PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN".

La "**CONVOCANTE"** a través del "**COMITÉ"**, podrá cancelar o suspender parcial o totalmente el **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**, de acuerdo a las causales que se describen en el apartado 3 del artículo 71 de la **"LEY"** y en el artículo, 74, 75 y 76 de su Reglamento o los supuestos que a continuación se señalan:

a. Por caso fortuito o fuerza mayor o cuando ocurran razones de interés general.
b. Cuando se advierta que las **"BASES"** difieren de las especificaciones de los servicios que se pretenden adquirir.
c. Si se presume o acredita la existencia de irregularidades.
d. Si ninguna de las ofertas propuestas en este **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**, aseguran al Gobierno de Estado de Jalisco las mejores condiciones disponibles para la adjudicación de los servicios materia de este **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**, por resultar superiores a los del mercado o ser inferiores a tal grado que la **"CONVOCANTE"** presuma que ninguno de los **"PARTICIPANTES"** podrá cumplir con el suministro de los mismos.
e. Por orden escrita debidamente fundada y motivada o por resolución firme de autoridad judicial; por la "**CONTRALORÍA"** con motivo de inconformidades; así como por la "**DIRECCIÓN"**, en los casos en que tenga conocimiento de alguna irregularidad.
f. A solicitud del **"AREA REQUIRENTE",** cuando dicha solicitud se encuentre debidamente justificada.

En caso de que el **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"** sea suspendido o cancelado se dará aviso a todos los **"PARTICIPANTES"**.

14. DECLARACIÓN DE "PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN" DESIERTO.

El **COMITÉ"**, podrá declarar parcial o totalmente desierto el **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"** de conformidad con el artículo 71, apartado 1 de la **"LEY"** o los supuestos que a continuación se señalan:

a. Cuando no se reciba por lo menos una propuesta en el acto de presentación y apertura de propuestas
b. Cuando ninguna de las propuestas cumpla con todos los requisitos solicitados en estas **"BASES"**.
c. Si a criterio de la "**DIRECCIÓN"** ninguna de las propuestas cubre los elementos que garanticen al Gobierno del Estado las mejores condiciones.
d. Si la oferta del Participante que pudiera ser objeto de adjudicación, excede el 10% o inferior en un 40% respecto de la media de precios que arroje la investigación de mercado del **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**.
e. Si después de efectuada la evaluación técnica y económica no sea posible adjudicar a ningún Participante.

15. REDUCCIÓN DE CANTIDADES.

El **"COMITÉ"** podrá autorizar a solicitud del **"ÁREA REQUIRENTE",** y cuando se encuentre debidamente justificado, reducciones de las cantidades o bienes o servicios materia de la licitación pública, cuando el presupuesto asignado al procedimiento de contratación sea rebasado por las proposiciones presentadas. Al efecto, los responsables del dictamen económico verificarán previamente que los precios de la misma son aceptables; el "**ÁREA REQUIRENTE"** emitirá oficio en el que se indique la necesidad y conveniencia de efectuar la reducción respectiva, así como la justificación para no reasignar recursos a fin de cubrir el faltante.

16. NOTIFICACIÓN DEL "FALLO" O "RESOLUCIÓN".

Dentro de los 20 días naturales siguientes al acto de presentación y apertura de propuestas, de acuerdo a lo establecido en el apartado 1 del artículo 69 de la "**LEY"**, se dará a conocer la resolución del presente procedimiento a través del "**SECG"**, en la página web del ente o por correo electrónico manifestado por el participante en el numeral 9 (nueve) del Anexo 4 "Carta de Proposición".
Así mismo se fijará un ejemplar del acta de fallo en el tablero oficial de la "**SECRETARÍA"** durante un periodo mínimo de 10 días naturales, siendo de la exclusiva responsabilidad de los **"PROVEEDOR"** el acudir a enterarse de su contenido.

La notificación del "**FALLO"** o **"RESOLUCIÓN"** podrá diferirse o anticiparse en los términos del artículo 65 fracción III de la **"LEY"**.

Con la notificación del "**FALLO"** o **"RESOLUCIÓN"** por el que se adjudica el **"CONTRATO"**, las obligaciones derivadas de éste serán exigibles de conformidad al artículo 77 apartado 1 de la **"LEY"**.

17. FACULTADES DEL "COMITÉ"

El **"COMITÉ"** resolverá cualquier situación no prevista en estas **"BASES"** y tendrá las siguientes facultades:

- **a.** Dispensar defectos de las propuestas, cuya importancia en sí no sea relevante, siempre que exista la presunción de que el "**PARTICIPANTE"** no obró de mala fe.
- **b.** Rechazar propuestas cuyo importe sea de tal forma inferior, que la **"CONVOCANTE"** considere que el **"PARTICIPANTE"** no podrá prestar los servicios, por lo que incurrirá en incumplimiento.
- **c.** Si al revisar las propuestas existiera error aritmético y/o mecanográfico, se reconocerá el resultado correcto y el importe total será el que resulte de las correcciones realizadas.
- **d.** Cancelar, suspender o declarar desierto el procedimiento.
- **e.** Verificar todos los datos y documentos proporcionados en la propuesta correspondiente, y si se determina que por omisión o dolo el **"PARTICIPANTE"**, no estuviera en posibilidad de cumplir con lo solicitado en estas **"BASES"** y sus anexos, el **"COMITÉ"** podrá adjudicar al **"PARTICIPANTE"** que hubiera obtenido el segundo lugar de acuerdo a los dictámenes que se practiquen a las propuestas presentadas o convocar a un nuevo **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"** si así lo considera conveniente.
- **f.** Solicitar el apoyo a cualquiera de las áreas técnicas del gobierno del estado, con el fin de emitir su resolución;
- **g.** Solicitar al personal de la **"SECRETARÍA"** que hagan las visitas de inspección - en caso de ser necesarias - a las instalaciones de los **"PARTICIPANTES"**, con el fin de constatar su existencia, capacidad de producción, y demás elementos necesarios, para asegurar el

cumplimiento de las obligaciones que se deriven de una posible adjudicación, y a llegarse de elementos para emitir su resolución. Emitir su "**RESOLUCIÓN"** sobre las mejores condiciones de calidad, servicio, precio, pago y tiempo de entrega ofertadas por los **"PROVEEDORES"**, con motivo de las solicitudes de aprovisionamiento, materia de su competencia, para la adquisición, enajenación y arrendamiento de bienes muebles y la contratación de servicios

h. Realizar las aclaraciones pertinentes respecto a lo establecido en las presentes **"BASES"**; y Demás descritas en el artículo 24 de la **"LEY"**.

De conformidad con los artículos 23, 24 y 31 de la **"LEY"**, las consultas, asesorías, análisis opinión, orientación y "**RESOLUCIONES"** que son emitidas por el **"COMITÉ"** de Adquisiciones son tomadas considerando única y exclusivamente la información, documentación y dictámenes que lo sustenten o fundamente y que son presentados por parte de los "**LICITANTES"** y Servicios Públicos a quienes corresponda, siendo de quien los presenta la responsabilidad de su revisión, acciones, veracidad, faltas u omisiones en su contenido.

18. FIRMA DEL "CONTRATO".

El **"PARTICIPANTE"** adjudicado, se obliga a proporcionar la documentación que le sea requerida y firmar el **"CONTRATO"** en un plazo de 10 días hábiles contados a partir de la fecha de la notificación del "**FALLO"** o "**RESOLUCIÓN"**, conforme al numeral 16 de las presentes **"BASES"**. Una vez firmado en su totalidad se le proporcionará un ejemplar, previa entrega de las garantías de cumplimiento del **"CONTRATO"**, esto de conformidad con el artículo 76 de la **"LEY"**. El **"CONTRATO"** podrá ser modificado de acuerdo a lo establecido en los artículos 80 y 81 de la **"LEY"**.

La persona que deberá acudir a la firma del **"CONTRATO"** tendrá que ser el Representante Legal que se encuentre registrado como tal en el padrón de proveedores, acreditando su personalidad jurídica mediante original de su Identificación Oficial vigente (cartilla, pasaporte, cédula profesional o credencial para votar con fotografía).

El **"CONTRATO"** deberá suscribirse en los formatos, términos y condiciones que determine la Dirección General Jurídica de la **"SECRETARÍA"**, mismo que corresponderá en todo momento a lo establecido en las presentes **"BASES"**, el Anexo 1 y la propuesta del **"PROVEEDOR"** adjudicado.

Si el interesado no firma el **"CONTRATO"** por causas imputables al mismo, la **"SECRETARÍA"** por conducto de la "**DIRECCIÓN GENERAL"**, sin necesidad de un nuevo procedimiento, deberá adjudicar el **"CONTRATO"** al **"PARTICIPANTE"** que haya obtenido el segundo lugar, siempre que la diferencia en precio con respecto a la proposición inicialmente adjudicada no sea superior a un margen del diez por ciento (10%). En caso de que hubiera más de un **"PARTICIPANTE"** que se encuentre dentro de ese margen, se le convocará a una nueva sesión en donde podrán mejorar su oferta económica y se adjudicará a quien presente la de menor precio.

De resultar conveniente se podrá cancelar e iniciar un nuevo **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**.

19. VIGENCIA DEL "CONTRATO".

El **"CONTRATO"** a celebrarse con el **"PARTICIPANTE"** que resulte adjudicado en el presente procedimiento, tendrá una vigencia a partir de la fecha de la firma del **"CONTRATO"** y hasta la conclusión de la entrega de los bienes objeto del **"CONTRATO",** en atención a los plazos establecidos en las presentes "BASES", sus anexos y la propuesta del **"PROVEEDOR"** adjudicado**,** y podrá prorrogarse a solicitud del **"AREA REQUIRENTE"** conforme a lo previsto en el artículo 80 de la **"LEY"**.

20. ANTICIPO.

Se podrá otorgar al **"PROVEEDOR"** adjudicado en la presente "**LICITACIÓN"** un anticipo de hasta el 50% de la cantidad total del **"CONTRATO"**, siempre y cuando así lo señale en su **"PROPUESTA"** y previa entrega de las garantías señaladas en el numeral 21 de las presentes **"BASES"**.

21. GARANTÍAS.

En caso de que el monto total del **"CONTRATO"** incluyendo el **"I.V.A."**, sea superior a el equivalente a cuatro mil veces el valor diario de la Unidad de Medida y Actualización, el **"PROVEEDOR"** deberá entregar una garantía del **10%** (diez por ciento) del monto total del **"CONTRATO"** "**I.V.A."** incluido, para responder por el cumplimiento de las obligaciones establecidas en las presentes **"BASES"** y en el **"CONTRATO"** respectivo, de conformidad a la normatividad vigente.

La garantía deberá ser a través de fianza, cheque certificado o de caja. Ésta deberá ser expedida por afianzadora nacional y contener el texto del **Anexo 13** (fianza del 10% del cumplimiento del **"CONTRATO"**) a favor de la Secretaría de la Hacienda Pública, previsto en el artículo 76 fracción IX y 84 de la **"LEY"**. Dichas garantías deberán constituirse en **moneda nacional** y estarán en vigor a partir de la fecha del **"CONTRATO"**, pudiendo ser exigibles en cualquier tiempo, en la cual, la Compañía Afianzadora se deberá sujetar a la Competencia de los Tribunales del Primer Partido Judicial del Estado de Jalisco, así como aceptar el afianzamiento en caso de que se otorgue alguna prórroga a su fiado, o se celebre acuerdo modificatorio al **"CONTRATO"** principal con éste, sin necesidad de que se notifique a la afianzadora las prórrogas que en su caso se otorguen al fiado.

Igualmente, deberán constituir una garantía equivalente al 100% del o los anticipos I.V.A. incluido, a través de los medios antes señalados.

22. SANCIONES.

Se podrá cancelar el pedido y/o "CONTRATO" y podrá hacerse efectiva la garantía de cumplimiento de "CONTRATO" en lo dispuesto en el artículo 116 de la "LEY", en los siguientes casos:

a. Cuando el **"PROVEEDOR"** no cumpla con alguna de las obligaciones estipuladas en el **"CONTRATO"**.
b. Cuando hubiese transcurrido el plazo adicional que se concede a los **"PROVEEDORES"**, para corregir las causas de rechazos que en su caso se efectúen.
c. En caso de entregar productos o servicios con especificaciones diferentes a las ofertadas, la "**DIRECCIÓN GENERAL"** considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para hacer efectiva la garantía de cumplimiento de **"CONTRATO"** y la cancelación total del pedido y/o

"CONTRATO", aun cuando el incumplimiento sea parcial e independientemente de los procedimientos legales que se originen.

d. En caso de rescisión del **"CONTRATO"** por parte de la **"SECRETARÍA"** por cualquiera de las causas previstas en las presentes **"BASES"** o en el **"CONTRATO"**.

23. DE LA PENALIZACIÓN POR ATRASO EN LA ENTREGA.

En caso que el **"PROVEEDOR"** tenga atraso en la entrega de los bienes por cualquier causa que no sea derivada de la **"SECRETARÍA"** y/o la **"DEPENDENCIA REQUIRENTE"**, se le aplicará una pena convencional de conformidad a la siguiente tabla:

DÍAS DE ATRASO (NATURALES)	% DE LA SANCIÓN SOBRE EL MONTO DE LA PARCIALIDAD/TOTAL
De 01 uno hasta 05 cinco	3% tres por ciento
De 06 seis hasta 10 diez	6% seis por ciento
De 11 diez hasta 20 veinte	10% diez por ciento
De 21 veintiún días de atraso en adelante	**Se rescindirá el "CONTRATO" a criterio de la "SECRETARÍA"**

24. DEL RECHAZO Y DEVOLUCIONES.

En caso de que los bienes entregados por el **"PROVEEDOR"** sean defectuosos, faltos de calidad en general o tengan diferentes especificaciones a las solicitadas, la **"SECRETARÍA"** podrá rechazarlos, ya sea que no los reciba, o los regrese por haber detectado el incumplimiento posterior a la recepción, en caso de haberse realizado el pago, el **"PROVEEDOR"** se obliga devolver las cantidades pagadas con los intereses correspondientes, aplicando una tasa equivalente al interés legal sobre el monto a devolver, y a recibir a su costa los bienes que sean rechazados por la **"SECRETARÍA"** o la **"DEPENDENCIA REQUIRENTE"**, lo anterior sin perjuicio de que se pueda hacer efectiva la garantía señalada en el numeral 21 de las presentes **"BASES"**, y ejercerse las acciones correspondientes por daños y perjuicios.

25. DE LA OPINIÓN POSITIVA DE LA OBLIGACIONES FISCALES (SAT).

El **"PARTICIPANTE"** deberá presentar el documento vigente expedido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT) emita una opinión **positiva** de cumplimiento de obligaciones fiscales, la cual podrá obtenerse por Internet en la página del SAT, en la opción "Mi portal", con la Clave de Identificación Electrónica Fortalecida.

Dicho documento se deberá presentar en sentido positivo con vigencia no mayor a 30 días de la fecha establecida para la presentación y apertura de propuestas, el cual se verificará el código QR contenido en el documento, para lo cual el **"PARTICIPANTE"** deberá cerciorarse de que la impresión del mismo sea legible para llevar a cabo la verificación.

Las inconsistencias en este punto, serán motivo de desechamiento de la **"PROPUESTA"** del **"PARTICIPANTE"**.

26. DE LA OPINIÓN POSITIVA DE LAS OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL (IMSS).

El **"PARTICIPANTE"** deberá presentar la opinión del cumplimiento de obligaciones en materia de Seguridad Social, o en su caso deberá presentar el documento del cual se desprenda que no cuenta con trabajadores dados de alta, en cualquier caso, el documento deberá ser emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social.

27. INCONFORMIDADES.

Ante la Contraloría del Estado, con domicilio en Av. Ignacio L. Vallarta número 1252, Col. Americana. Teléfono 01-(33)1543-9470/ Órgano interno de Control de la Secretaría de Administración, con domicilio en Prolongación Avenida Alcalde No. 1221, Col. Miraflores, Guadalajara, Jalisco, (ingreso opcional por puerta posterior de Av. Magisterio s/n).

Se dará curso al procedimiento de inconformidad conforme a lo establecido por los artículos 91 y 92 de la **"LEY"**.

28. DERECHOS DE LOS LICITANTES Y "PROVEEDORES".

1. Inconformarse en contra de los actos de la "**LICITACIÓN"**, su cancelación y la falta de formalización del **"CONTRATO"** en términos de los artículos 90 a 109 de la **"LEY"**;
2. Tener acceso a la información relacionada con la "**CONVOCATORIA"**, igualdad de condiciones para todos los interesados en participar y que no sean establecidos requisitos que tengan por objeto o efecto limitar el proceso de competencia y libre concurrencia.
3. Derecho al pago en los términos pactados en el **"CONTRATO"**, o cuando no se establezcan plazos específicos dentro de los veinte días naturales siguientes a partir de la entrega de la factura respectiva, previa entrega de los bienes o prestación de los servicios en los términos del **"CONTRATO"** de conformidad con el artículo 87 de la **"LEY"**;
4. Solicitar el procedimiento de conciliación ante cualquier diferencia derivada del cumplimiento del **"CONTRATO"** o pedidos en términos de los artículos 110 a 112 de la **"LEY"**;
5. Denunciar cualquier irregularidad o queja derivada del procedimiento ante el órgano correspondiente.

29. DECLARACIÓN DE APORTACIÓN CINCO AL MILLAR PARA EL FONDO IMPULSO JALISCO.

De conformidad con el artículo 149 de la **"LEY"** los participantes deberán de manera obligatoria declarar por escrito en los términos del **Anexo 7,** su voluntad o su negativa para la retención cinco al millar del monto total del contrato antes de **"I.V.A."**, para que sea destinado al **"FONDO"**. Bajo ningún supuesto dicha retención deberá incrementar su propuesta económica ni repercutir en la calidad de los bienes a entregar, su contravención será causa de desechamiento de la propuesta presentada.

En caso de aceptar realizar dicha aportación, la misma le será retenida por la Secretaría de la Hacienda Pública en una sola ministración en el primer pago, por lo que deberá señalar el concepto de retención del cinco al millar en el CFDI que se emita para efectos de pago.

Guadalajara Jalisco a; 25 de enero del 2022.

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL02/2022 CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

RELACIÓN DE ANEXOS

DOCUMENTACIÓN QUE CONTENDRÁ LA OFERTA A PRESENTAR EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA	Punto de referencia 9.1	Documento que se entrega
Anexo 2 (Propuesta Técnica).	a)	
Anexo 3 (Propuesta Económica).	b)	
Anexo 4 (Carta de Proposición).	c)	
Anexo 5 (Acreditación) o documentos que lo acredite.	d)	
Anexo 6 (Declaración de integridad y NO COLUSIÓN de proveedores).	e)	
Anexo 7 (Declaración de aportación cinco al millar para el fondo impulso Jalisco).	f)	
Anexo 8 (Manifiesto de Opinión Positiva de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales y Constancia).	g)	
Anexo 9 (Manifiesto de Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social y Constancia) solo en caso de no estar registrados en el padrón de proveedores.	h)	
Anexo 10 (Identificación Oficial Vigente).	i)	
Anexo 11 (Sólo para proveedores Nacionales, manifestación de estar al corriente de sus Obligaciones Patronales y Tributarias).	j)	
Anexo 12 (Estratificación) Obligatorio para "PARTICIPANTES" MYPIMES.	k)	

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL02/2022 CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

NOTAS ACLARATORIAS	
1	La convocatoria no estará a discusión en la junta de aclaraciones, ya que el objetivo de esta es EXCLUSIVAMENTE la aclaración de las dudas formuladas en este documento.
2	Solo se considerarán las solicitudes recibidas en tiempo y forma, conforme a las características del numeral 5 de la convocatoria.
3	Para facilitar la respuesta de sus preguntas deberá de presentarlas en formato digital en Word.

De conformidad al artículo 63 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios y artículo 64 de su Reglamento, en mi calidad de persona física/representante legal de la empresa, **manifiesto bajo protesta de decir verdad** lo siguiente: **Es mi interés en participar en la Licitación Pública Local LPLXX/2022**

Licitante:
Dirección:
Teléfono:
Correo:
No. De **"PROVEEDOR"**:
(Nota: En caso de no contar con él, manifestar bajo protesta de decir verdad que se compromete a inscribirse en el RUPC en caso de resultar adjudicado)
Firma:

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL02/2022 CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

MANIFIESTO DE PERSONALIDAD

Guadalajara Jalisco, a ___ de ____ del 2022.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
PRESENTE.

AT'N: Lic. David Mendoza Martínez
Director General de Abastecimientos

Declaro bajo protesta de decir verdad, que cuento con las facultades suficientes para intervenir en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones y presentar la propuesta en sobre cerrado (*a nombre propio/a nombre de mi representada*) en mi carácter de (*persona física/representante legal/apoderado*) asimismo, manifiesto que (*no me encuentro/mi representada no se encuentra*) en ninguno de los supuestos establecidos en el artículo 52 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

LA PRESENTACIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES DE CARÁCTER OBLIGATORIO. SIN ÉL NO SE PODRÁ PARTICIPAR NI ENTREGAR PROPUESTA ALGUNA ANTE LA UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS, de conformidad con el artículo 59, numeral 1 párrafos VI y VIII de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Nota: *en caso de no ser el representante legal, este documento fungirá como Carta Poder simple, por lo que la figura de la persona que asista será la de "Apoderado", y en cuyo caso, este documento deberá ser firmado también por el Representante Legal.*

ATENTAMENTE

_____
Nombre y firma del Participante
o Representante Legal del mismo.

ATENTAMENTE

_____
Nombre y firma de quien recibe el poder

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,

Col. Miraflores, C.P. 44270,

Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO TECNICO
Licitación Pública Local
LPL02/2022 Con Concurrencia del Comité
"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

PROG	CANT.	U.M.	DESCRIPCIÓN
1	541,340.00	PAQUETE	DESPENSA, DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS/PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA - DESPENSAS ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ASÍ COMO PERSONAS EN CONDICIÓN DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICIÓN CON 10 PRODUCTOS
2	17,230.00	PAQUETE	DESPENSA, DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS/PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA - DESPENSAS ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ASÍ COMO PERSONAS EN CONDICIÓN DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICIÓN (INDÍGENA) CON 11 PRODUCTOS
3	125,780.00	PAQUETE	DESPENSA, DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS/PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA - DESPENSAS NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADOS CON 9 PRODUCTOS
4	63,340.00	PAQUETE	DESPENSA, DEPARTAMENTO DE APOYO ALIMENTARIO A POBLACIÓN VULNERABLE/PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS DE VIDA - DESPENSAS MUJERES EN EMBARAZO Y EN PERIODO DE LACTANCIA CON 12 PRODUCTOS
5	2,660.00	PAQUETE	DESPENSA, DEPARTAMENTO DE APOYO ALIMENTARIO A POBLACIÓN VULNERABLE/PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS DE VIDA - DESPENSAS MUJERES EN EMBARAZO Y EN PERIODO DE LACTANCIA (ZONA INDÍGENA) CON 12 PRODUCTOS
6	75,500.00	PAQUETE	DESPENSA, DEPARTAMENTO DE APOYO ALIMENTARIO A POBLACIÓN VULNERABLE/PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS DE VIDA - DESPENSAS 12 A 24 MESES DE EDAD CON 9 PRODUCTOS
7	267,474.00	PAQUETE	DESPENSA, DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR/DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS - DESPENSAS CON 10 PRODUCTOS
8	18,853.00	PAQUETE	DESPENSA, DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR/DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA - DESPENSAS CON 9 PRODUCTOS
9	13,757.00	PAQUETE	DESPENSA, DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR/DESAYUNO CALIENTE ZONA INDÍGENA - DESPENSAS CON 13 PRODUCTOS
10	6,960,835.00	PAQUETE	DESPENSA, DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR/ DESAYUNO FRÍO - RACIONES CON 5 VARIEDADES
11	3,000.00	PAQUETE	DESPENSA, TRABAJO SOCIAL - DESPENSAS CON 13 PRODUCTOS

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 2

ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PERIODO ENERO A DICIEMBRE 2022

ORIGEN DEL RECURSO: FONDO V RAMO 33

PARTIDA	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES
1	Departamento de Estrategias Alimentarias/Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria - Despensas Adultos Mayores, Personas con Discapacidad, así como Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición con 10 productos	DESPENSA	541340
2	Departamento de Estrategias Alimentarias/Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria - Despensas Adultos Mayores, Personas con Discapacidad, así como Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición (Indígena) con 11 productos	DESPENSA	17230
3	Departamento de Estrategias Alimentarias/Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria - Despensas Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados con 9 productos	DESPENSA	125780
4	Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de vida - Despensas Mujeres en embarazo y en periodo de lactancia con 12 productos	DESPENSA	63340
5	Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de vida - Despensas Mujeres en embarazo y en periodo de lactancia (Zona Indígena) con 12 productos	DESPENSA	2660
6	Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de vida - Despensas 12 a 24 meses de edad con 9 productos	DESPENSA	75500
7	Departamento de Nutrición Escolar/Desayuno Caliente 121 Municipios - Despensas con 10 Productos	DESPENSA	267474
8	Departamento de Nutrición Escolar/Desayuno Caliente Zona Metropolitana - Despensas con 9 Productos	DESPENSA	18853
9	Departamento de Nutrición Escolar/Desayuno Caliente Zona Indígena - Despensas con 13 Productos	DESPENSA	13757
10	Departamento de Nutrición Escolar/ Desayuno Frío - Raciones con 5 variedades	DESPENSA	6,960,835
11	Trabajo Social - Despensas con 13 Productos	DESPENSA	3000

REQUERIMIENTOS ADICIONALES:

1.- **EL CONVOCANTE** Podrá adquirir productos durante el periodo que dure el contrato para dicha partida.
2.- **TIEMPO DE ENTREGA**: De enero a diciembre del 2022
3.- **LUGAR DE ENTREGA:** Los bienes objetos de este "PROCESO", se deberán entregar en el almacén del Sistema DIF Jalisco y en las instalaciones de los DIF Municipales, indicados en el anexo directorio de sistemas municipales según sea el caso dentro de los horarios hábiles que las instalaciones que reciben definan.
4.- **OFERTA ECONÓMICA:** Todos los precios ofertados deberán ser presentados con dos decimales como máximo y en moneda nacional, así como el precio unitario por producto.
5.- **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** Todas las partidas objeto de este PROCESO se adjudicarán conjuntamente e íntegramente a un solo proveedor.
6.- **FORMA DE PAGO: Según contrato, vía transferencia electrónica, en Moneda Nacional, presentando los siguientes documentos:**
a) Copia del pedido debidamente firmado.
b) Representación impresa del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI), semanal por cada uno de los centros en los cuales se realizó entrega de los bienes.
7.- **FIRMA DE CONTRATO,** A MÁS TARDAR EL 16 DÍA HÁBIL CONTANDO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE LA RESOLUCIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.
8.- **ENTREGA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE** CONTRATO Los proveedores deberán constituir una garantía a favor de la "CONVOCANTE", tanto para el cumplimiento de su contrato, como por la calidad, atención y responsabilidad por los "servicios" que presten, en moneda nacional, por el importe del 10% del monto total del contrato IVA incluido, a través de fianza, cheque certificado, cheque de caja o en efectivo. Esta garantía deberá entregarse a más tardar dentro de los 5 días hábiles siguientes a la firma del contrato en el "DOMICILIO" en caso de no presentar la garantía será causa de recisión de contrato. Esta garantía independientemente de su forma de presentación, deberá permanecer vigente por 12 (doce) meses a partir de la fecha de firma del contrato
9.- **PREVIO A LA FECHA DE ENTREGA DE PROPUESTA, SE REQUIERE ENTREGA DE MUESTRAS FISICAS,** CONFORNME AL LISTADO DE MUESTRAS FISICAS EN LA DIRECCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, UBICADO EN AV. ALCADE No.1220, COL, MIRAFLORES, GUADALAJARA, JAL.
10.- **DOCUMENTOS ESPECIFICOS PARA ESTE PROCESO QUE DEBERA CONTENER SU PROPUESTA**
Análisis de laboratorio. - El PARTICIPANTE deberá entregar con carácter de obligatorio, los resultados de análisis de los productos, con fecha de expedición no mayor a un mes, con lo que participará, realizándolos en el laboratorio de ensayo DE SU OPERADORA (Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco, con sus siglas CIAJ) que cuente con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA). EL PARTICIPANTE, deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos. Dicho análisis deberá apegarse a los requerimientos solicitados por el SISTEMA DIF JALISCO en el anexo OE3 de las presentes bases, cualquier resultado de inferior o inconcluso será consideración de descalificación. La omisión de este documento será causal de descalificación.
11.- INCLUIR LA LEYENDA: "Quedando sujeta la contratación a la disponibilidad presupuestaria que se autorice para el ejercicio 2022 para la CONVOCANTE, sin responsabilidad de la misma.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO OE1 DESGLOSE DE DESAYUNO FRÍO
Subdirección General de Seguridad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Programación de Galleta 2022

N°	Producto	TOTAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
			19	18	20	10	20	20	11	3	21	19
1	Mini galleta de trigo con avena y canela 30 g	1,392,167.00	164,293.00	155,646.00	172,940.00	86,470.00	172,940.00	172,940.00	95,117.00	25,941.00	181,587.00	164,293.00
2	Mini galleta de trigo con avena y vainilla 30 g	1,392,167.00	164,293.00	155,646.00	172,940.00	86,470.00	172,940.00	172,940.00	95,117.00	25,941.00	181,587.00	164,293.00
3	Mini galleta integral con amaranto y naranja 30 g	1,392,167.00	164,293.00	155,646.00	172,940.00	86,470.00	172,940.00	172,940.00	95,117.00	25,941.00	181,587.00	164,293.00
4	Mini galleta integral de maíz 30 g	1,392,167.00	164,293.00	155,646.00	172,940.00	86,470.00	172,940.00	172,940.00	95,117.00	25,941.00	181,587.00	164,293.00
5	Mini galleta de trigo con avena y pasas 30 g	1,392,167.00	164,293.00	155,646.00	172,940.00	86,470.00	172,940.00	172,940.00	95,117.00	25,941.00	181,587.00	164,293.00
	Total Raciones Programadas	6,960,835.00	821,465.00	778,230.00	864,700.00	432,350.00	864,700.00	864,700.00	475,585.00	129,705.00	907,935.00	821,465.00

ANEXO OE 2
Listado de Empaques según el producto

No.	Producto	Presentación	Anexo	Tipo de empaque
1	Aceite de canola	500 mL	1A	Etiqueta
2	Arroz blanco	500 g	1B	Bobina
3	Arroz blanco	1 Kg	1C	Bobina
4	Atún aleta amarilla en agua	140 g	1D	Etiqueta
5	Avena en hojuelas	300 g	1E	Bobina
6	Avena en hojuelas	500 g	1F	Bobina
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	1G	Bobina
8	Ensalada de verduras	220 g	1H	Etiqueta
9	Frijol	500 g	1I	Bobina
10	Frijol	1 Kg	1J	Bobina
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	1K	Bobina
12	Harina integral para hot cakes	500 g	1L	Bobina
13	Lenteja chica	250 g	1M	Bobina
14	Lenteja chica	500 g	1N	Bobina
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	1Ñ	Bobina
16	Garbanzo seco	250 g	1O	Bobina
17	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	1P	Bobina
18	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1Q	Etiqueta
19	Cereal de trigo inflado integral	250 g	1R	Bobina
20	Complemento alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	1S	Bobina
21	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	1T	Bobina
22	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	1U	Bobina
23	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	1V	Bobina
24	Mini galleta integral de maíz	30 g	1W	Bobina
25	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	1X	Bobina
26	Nopales envasados	500 g	1Y	Bobina

NOTA: *En el caso de los productos que llevan etiqueta, la etiqueta deberá ser elaborada con material de difícil desprendimiento.*

ANEXO OE 3

MUESTREOS Y CANTIDAD DE PRODUCTO ADICIONAL A LA ENTREGA MENSUAL PARA MUESTREO POR LOTE

No.	Producto	Presentación	Se enviaran a 1 laboratorio diferente	
			Número de análisis sensoriales, microbiologicos, fisicoquimicos y toxicologicos	Cantidad de piezas para resguardo de muestreo por cada lote
1	Aceite de canola	500 mL	2	12
2	Arroz blanco	500 g	2	12
3	Arroz blanco	1 Kg	2	12
4	Atún aleta amarilla en agua	140 g	2	24
5	Avena en hojuelas	300 g	2	12
6	Avena en hojuelas	500 g	2	12
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	2	12
8	Ensalada de verduras	220 g	2	24
9	Frijol	500 g	2	12
10	Frijol	1 Kg	2	12
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	2	12
12	Harina integral para hot cakes	500 g	2	12
13	Lenteja chica	250 g	2	12
14	Lenteja chica	500 g	2	12
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	2	12
16	Garbanzo seco	250 g	2	12
17	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	2	12
18	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	2	24
19	Cereal de trigo inflado integral	250 g	2	12
20	Complemento alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	2	24
21	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	2	110
22	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	2	110
23	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	2	110
24	Mini galleta integral de maíz	30 g	2	110
25	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	2	110
26	Nopales envasados	500 g	2	12

Nota: Los Laboratorios de ensayo que realicen los muestreos , deberán estar acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA), y el el proveedor deberá entregar los nombres de los laboratorios de ensayo a donde se enviarán dichos analisis, el Proveedor deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos, de los laboratorios. Para el proceso de Licitación El PARTICIPANTE deberá entregar, con carácter de obligatorio, los resultados de análisis de los productos, con una fecha de expedición no mayor a un mes, con los que participará, realizándolos en el laboratorio de ensayo que cuente con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA). El PARTICIPANTE, deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos. Dicho análisis deberá apegarse a los requerimientos solicitados por el SISTEMA DIF JALISCO en el anexo OE3 de las presentes bases, cualquier resultado de inferior o inconcluso será consideración de descalificación. La omisión de este documento será causal de descalificación.

Nota: Solo se realizara un rechequeo en el primer muestreo para que el proveedor realice las acciones correctivas en su proceso. Por lo que al realizar el segundo muestreo el producto debera cumplir con la calidad solicitada. El Proveedor deberá sufragar los gastos correspondientes a los análisis de los productos de los laboratorios.

No se realizaran análisis de muestras compuestas y serán análisis por cada lote entregado por mes.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

PROCEDENCIA DEL PRODUCTO
ANEXO OE 4

No.	Producto	Presentación	ORIGEN
1	Aceite de canola	500 mL	Nacional
2	Arroz blanco	500 g	Nacional
3	Arroz blanco	1 Kg	Nacional
4	Atún aleta amarilla en agua	140 g	Nacional
5	Avena en hojuelas	300 g	Nacional
6	Avena en hojuelas	500 g	Nacional
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	Nacional
8	Ensalada de verduras	220 g	Nacional
9	Frijol	500 g	Nacional
10	Frijol	1 Kg	Nacional
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	Nacional
12	Harina integral para hot cakes	500 g	Nacional
13	Lenteja chica	250 g	Nacional
14	Lenteja chica	500 g	Nacional
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	Nacional
16	Garbanzo seco	250 g	Nacional
17	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	Nacional
18	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	Nacional
19	Cereal de trigo inflado integral	250 g	Nacional
20	Complemento alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	Nacional
21	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	Nacional
22	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	Nacional
23	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	Nacional
24	Mini galleta integral de maíz	30 g	Nacional
25	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	Nacional
26	Nopales envasados	500 g	Nacional

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO OE5
Listado de Muestras Fisícas

No.	Producto	Presentación	Cantidad de muestras (piezas)
1	Aceite de canola	500 mL	4
2	Arroz blanco	500 g	4
3	Arroz blanco	1 Kg	4
4	Atún aleta amarilla en agua	140 g	4
5	Avena en hojuelas	300 g	4
6	Avena en hojuelas	500 g	4
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	4
8	Ensalada de verduras	220 g	4
9	Frijol	500 g	4
10	Frijol	1 Kg	4
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	4
12	Harina integral para hot cakes	500 g	4
13	Lenteja chica	250 g	4
14	Lenteja chica	500 g	4
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	4
16	Garbanzo seco	250 g	4
17	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	4
18	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	4
19	Cereal de trigo inflado integral	250 g	4
20	Complemento alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	4
21	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	40
22	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	40
23	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	40
24	Mini galleta integral de maíz	30 g	40
25	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	40
26	Nopales envasados	500 g	4

NOTA: Las muestras fisicas deberán venir identificadas cada una, con el Número y nombre de la Licitación. El nombre del participante, domicilio, telefono, entidad federativa. Nombre del proveedor que lo distribuye en caso de aplicar, domicilio, telefono, entidad federativa. Nombre de la empresa donde se elabora y/o envasa el producto, domicilio, telefono, entidad federativa. Nombre del producto. Lista de ingredientes. Tabla y Declaración Nutrimental. Lote, fecha de caducidad.
Se podrá presentar una carta de cada uno de los productos enlistando anteriormente con la información antes mencionada.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,

Col. Miraflores, C.P. 44270,

Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO OE6
Listado de Material de Orientación Alimentaria

No.	Mes	Material	Cantidad
1	Enero		
2	Febrero	Manual de Seguridad Alimentaria	119,865
3	Marzo	Manual de Aseguramiento	119,865
4	Abril	Manual de PAAP	68,435
5	Mayo	Manual de 1000 días	14,150
6	Junio	Manual de Desayunos	37,280
7	Julio	Flayers de Alimentación PAAP	68,435
8	Agosto	Flayers de Alimentación 1000 Dias	14,150
9	Septiembre	Flayers Alimentación Desayunos	37,280
10	Octubre		

CARACTERIATICAS:

Se colocara dentro de cada despensa según el programa el material que corresponda por mes, este debera ser impreso en hoja tamaño carta en selección a color a una cara de la hoja en papel bond de 90 g. o en caso de los manuales en ambas caras pudiendo ser desde 3 hojas impresas en ambas caras hasta 7 hojas impresas en ambas caras. las cantidades podrán variar entre programas y meses.

Los diseños se le proporcionaran al proveedor adjudicado para su impresión.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,

Col. Miraflores, C.P. 44270,

Guadalajara, Jalisco, México

DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-62	
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-56	01-499 99-2-00-41
1	HUEJÚCAR	Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-36,7-03-70	01-457 94-70222
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieiria No. 3	01 437 95 2-53-59	01 437-95-2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHE	Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	OJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01- 395 72 6-02-96	01-495 72-6-02-96
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TEOCALTICHE	Salado Álvarez No. 19	01-346 78 7-24-71	01-346 78-7-23-34 -72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-395 72 3-02-50	01-495 72-5-00-07
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 176	01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXTICACÁN	Aquiles Serdan No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-344 78 4-02-78	01-344 78-4-02-78
3	SAN IGNACIO CERRO GORDO	López Mateos No. 1	01-348-71-6-00-65	01-348-71-6-00-65
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	01-393 93 5-00-01
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 8-06-83.	01-391 91-6-02-23
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CHAPALA	Degollado No. 327	01-376 76 5-33-49	01-376 76-5-28-49
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	JOCOTEPEC	Abasolo e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 76
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-382 53 80660	01-382 53 80450
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-60-92	01-354 54-4-60-92
5	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 376 76 814 63 8 03 29	01-376 76-8-14-63
5	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	01-376 76 4-03-42	01-376 76-8-01-51
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	GÓMEZ FARÍAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
6	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
6	SAN GABRIEL	M. Moretl No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
6	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78
6	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-69
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatirla s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	ZAPOTILTIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aquiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41- 3-56-95

DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
7	ATENGO	Chimaltitán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 10136
7	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
7	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
7	CHIQUILISTLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63	01-385 75 5-50-63
7	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-98
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-80	01-321 37-3-00-90
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-05
8	CASIMIRO CASTILLO (LA RESOLANA)	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-00-93
8	CIHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-51	01-315 35 5-21-06
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92	01-357 38-4-60-44
9	ATENGUILLO	Limón No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 388 73 - 68238 683 58
9	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
9	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,36,39,40	01 322 22 2 00 56
9	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
9	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
10	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75	01-386 77-2-01-58
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
10	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
10	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17 4-50-76	01-386 74-4-51-21
10	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-56	01-386 74-01-87
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94	01-386 75-4-00-08
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
10	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-75, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-83	01-374 74-2-00-83
10	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-54	01-384 73-3-01-29
11	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
11	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 328 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
11	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01- 372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
11	COCULA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
11	TEOCUITATLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
11	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
11	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-85
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Prolg. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralta No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 76 2-04-21	01-376 76-2-04-21
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-45410
12	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3616-93-66	3630-28-29
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
ZONA MET	TONALÁ	Paseo Cihualpilli No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
ZONA MET	ZAPOPAN	Av. Tesistan y Periferico	38 36 34 44 38 36 34 54	38 36 34 60
ZONA INDÍGENA	EL PROVEEDOR DE PONDRA EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITIC PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Josefa Ortiz de Dominguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095

Especificaciones Técnicas de Calidad

Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO K

3,000 Despensas Trabajo Social DESPENSA TRABAJO SOCIAL con 13 productos en caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml	1 botella
Arroz blanco	1 kg	2 paquetes
Avena en hojuelas	500 g	2 paquetes
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg	2 paquetes
Lenteja chica	500 g	2 paquetes
Frijol	1 kg	2 paquetes
Atún aleta amarilla en agua	140 g	4 piezas
Nopales envasados	500 g	1 paquete
Cereal de trigo inflado integral	250 g	2 paquetes
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	4 piezas
Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	1 paquete
Garbanzo seco	250 g	4 paquetes
Ensalada de Verduras	220 g	2 piezas

Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibirán los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO J

5,960,835	**Raciones**	**DESAYUNO FRÍO**

Raciones de Desayunos Fríos, en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

Los productos son los siguientes:

Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	1,392,167
Mini galletas de trigo con avena y vainilla	30 g	1,392,167
Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	1,392,167
Mini galletas integral de maíz	30 g	1,392,167
Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	1,392,167

Serán entregados por el mismo proveedor en los domicilios ubicados de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibirán los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos
Empaques y pesos de los productos
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 8 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, ademas tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados.
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO I

13,757 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA con 13 productos
(Desayunos Calientes Zona Norte)

Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml	1 botella
Arroz blanco	1 kg	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	3 piezas
Avena en hojuelas	300 g	1 paquete
Chile guajillo (mirasol)	100 g	1 paquete
Ensalada de Verduras	220 g	3 piezas
Frijol	1 kg	1 paquete
Frijol	500 g	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg	6 paquetes
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	2 paquetes
Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	2 paquetes

* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibirán los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO H

18,853 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA con 9 productos

(Despensa Desayunos Calientes Zona Metropolitana)

Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml	1 botella
Arroz blanco	1 kg	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	3 piezas
Avena en hojuelas	300 g	2 paquete
Frijol	1 kg	1 paquete
Harina integral para Hot cakes	500 g	1 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete

* El aceite debera entregarse por separado

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibiran los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO G

267,474 Despensas **DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 121 MUNICIPIOS** **con 10 productos**

(Despensa Desayunos Calientes 121 Municipios)

Despensas armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma.

Los productos son los siguientes:

*Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	1 kg.	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	3 piezas
Avena en hojuelas	300 g	2 paquetes
Frijol	1 kg.	1 paquete
*Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	3 paquetes
Harina integral para Hot cakes	500 g	1 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete

* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.
Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 121 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibiran los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO F

DOTACIONES 1000 DÍAS DE VIDA NIÑOS Y NIÑAS
DE 1 A 2 AÑOS DE EDAD

75,500 Despensas Apoyo Alimentario con 9 productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Arroz blanco	1 kg.	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	500 g	1 paquete
Frijol	1 kg.	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	1 paquete
Lenteja chica	250 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Cereal de trigo inflado integral	250 g	1 paquete

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:
Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibiran los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO E

DOTACIONES 1000 DÍAS DE VIDA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Zona Indígena

2,660 Despensas Apoyo Alimentario con 12 productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	1 kg.	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	500 g	1 paquete
Ensalada de verduras	220 g	1 paquete
Frijol	1 kg.	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	2 paquete
Lenteja chica	250 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Cereal de trigo inflado integral	250 g	1 paquete
Complemento Alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	1 paquete

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:
Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instaleciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibiran los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO D

DOTACIONES 1000 DÍAS DE VIDA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA

63,340 Despensas Apoyo Alimentario con 12 productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	1 kg.	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	500 g	1 paquete
Ensalada de Verdura	220 g	1 lata
Frijol	1 kg.	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	1 paquete
Lenteja chica	250 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Cereal de trigo inflado integral	250 g	1 paquete
Complemento Alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	1 paquete

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:
Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibiran los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Especificaciones Técnicas de Calidad

Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO C

125,780	**Despensas**	**ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS**	**DESPENSA PAAP - Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados**	**con 9 productos**	**caja**

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	500 g	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	500 g	1 paquete
Frijol	500 g	1 paquete
Harina integral para Hot cakes	500 g	1 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	2 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:
Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibiran los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Especificaciones Técnicas de Calidad

Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO B

17,230 Despensas	**ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS**	**DESPENSA PAAP - Adultos Mayores, Personas con Discapacidad, así como Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición (Indígena)**	**con 11 productos caja**

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	500 g	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	2 piezas
Avena en hojuelas	500 g	1 paquete
Ensalada de Verduras	220 g	1 lata
Frijol	1 kg.	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	2 paquetes
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	2 paquetes
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Cereal de trigo inflado integral	250 g	1 paquete

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:
Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibirán los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,

Col. Miraflores, C.P. 44270,

Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad

Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO A

541,340	ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS	DESPENSA PAAP - Adultos Mayores, Personas con Discapacidad, así como Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición	con 10 productos	caja
Despensas				

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	500 g.	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g.	2 piezas
Avena en hojuelas	500 g.	1 paquete
Frijol	1 kg.	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	1 paquete
Lenteja chica	500 g.	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g.	2 paquetes
Pechuga de pollo deshebrada	125 g.	1 paquete
Garbanzo seco	250 g.	1 paquete

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:
Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibiran los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para cue no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,

Col. Miraflores, C.P. 44270,

Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad

Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ENERO A OCTUBRE DEL 2022

ESPECIFICACIONES				
PARTIDA	DIRECCIÓN DE ÁREA	PROGRAMA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Departamento de Estrategias Alimentarias/Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria - Despensas Adultos Mayores, Personas con Discapacidad, así como Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición con 10 productos	541,340 DESPENSAS	ANEXO A
2		Departamento de Estrategias Alimentarias/Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria - Despensas Adultos Mayores, Personas con Discapacidad, así como Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición (Indígena) con 11 productos	17,230 DESPENSAS	ANEXO B
3		Departamento de Estrategias Alimentarias/Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria - Despensas Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados con 9 productos	125,780 DESPENSAS	ANEXO C
4		Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de vida - Despensas Mujeres en embarazo y en periodo de lactancia con 12 productos	63,340 DESPENSAS	ANEXO D
5		Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de vida - Despensas Mujeres en embarazo y en periodo de lactancia (Zona Indígena) con 12 productos	2,660 DESPENSAS	ANEXO E
6		Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de vida - Despensas 12 a 24 meses de edad con 9 productos	75,500 DESPENSAS	ANEXO F
7		Departamento de Nutrición Escolar/Desayuno Caliente 121 Municipios - Despensas con 10 Productos	267,474 DESPENSAS	ANEXO G
8		Departamento de Nutrición Escolar/Desayuno Caliente Zona Metropolitana - Despensas con 9 Productos	18,853 DESPENSAS	ANEXO H
9		Departamento de Nutrición Escolar/Desayuno Caliente Zona Indígena - Despensas con 13 Productos	13,757 DESPENSAS	ANEXO I
10		Departamento de Nutrición Escolar/ Desayuno Frío - Raciones con 5 variedades	6,960,635 RACIONES	ANEXO J
11	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE OPERACIÓN	Trabajo Social Operativo - Despensas con 13 Productos	3,000 DESPENSAS	ANEXO K

NOTA: LAS CANTIDADES DE DESPENSAS DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS PODRÁN TENER UNA VARIACIÓN DEL 5 AL 15 % APROXIMADAMENTE DEBIDO A QUELAS ÁREAS SE ENCUENTRAN EN ETAPA DE VALIDACIÓN DE LOS PADRONES, TANTO DE INCREMENTO O DISMUNUCIÓN.

DICHAS CANTIDADES SE NOTIFICARÁN AL TERMINO DEL PROCESO DE LA VALIDACIÓN, AL PROVEEDOR ADJUDICADO.

Listado de los productos

No.	Producto	Presentación
1	Aceite de canola	500 mL
2	Arroz blanco	500 g
3	Arroz blanco	1 Kg
4	Atún aleta amarilla en agua	140 g
5	Avena en hojuelas	300 g
6	Avena en hojuelas	500 g
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g
8	Ensalada de verduras	220 g
9	Frijol	500 g
10	Frijol	1 Kg
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg
12	Harina integral para hot cakes	500 g
13	Lenteja chica	250 g
14	Lenteja chica	500 g
15	Pasta con fibra para sopa	200 g
16	Garbanzo seco	250 g
17	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g
18	Pechuga de pollo deshebrada	125 g
19	Cereal de trigo inflado integral	250 g
20	Complemento alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g
21	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g
22	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g
23	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g
24	Mini galleta integral de maíz	30 g
25	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g
26	Nopales envasados	500 g

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1A
ACEITE DE CANOLA 500 mL

Descripción y composición:

El aceite comestible puro de canola, es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica y/ o por extracción por solventes, de las semillas de las especies *Brassica Napus y Brassica Campestris* y que contenga menos del 2% de ácido erúcico (ácido 13 docosenóico $C_{22}H_{42}O_2$) y/o de sus variedades biotecnológicas que sean aptas para el consumo humano.

El aceite crudo puede ser el resultado de la extracción de una mezcla de diferentes variedades de semillas.

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo, transparente.
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños o rancios.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° K (20°C).
Al momento del envasado	Se debe asegurar que el envase no haya sido violado.

Características Fisicoquímicas:

Denominación	Límite Máximo
Contenido neto	500 mL (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 % Máximo
Humedad y materia volátil	0.05 % Máximo
Índice de peróxido	1.0 meq/kg Máximo
Impurezas insolubles	0.02 % Máximo
Ácidos grasos trans	3.5 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Hierro	1.5 mg/Kg Máximo
Cobre	0.1 mg/Kg Máximo
Plomo	0.1 mg/Kg Máximo
Arsénico	0.1 mg/Kg Máximo

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

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

Materia extraña: El producto debe estar libre de cualquier materia extraña. NMX-F-475-SCFI-2017.

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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Envasado en botella PET de 500 mL.

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.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
    Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).

g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-475-SCFI-2017	Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones
NMX-F-808-SCFI-2018	Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
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.
CODEX-STAN-210-1999	Norma del Codex para aceites vegetales especificados.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1B
ARROZ BLANCO 500 g

Descripción y composición:

Arroz pulido grano perteneciente a la familia de las gramíneas, género *Oryza,* especie Oryza sativa a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula que constituyen el salvado del grano de arroz así obtenido es de color blanco, pulido.

El Arroz Blanco, deberá de ser Nacional de cosecha reciente, con grado de calidad súper extra.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, color blanco.
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.

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	10 % Mínimo – 14 % Máximo
Tamaño del grano	6.60 mm a 7.49 mm
Tipo de grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Variedades	
Contrastantes	0.50 % Máximo
Afines	2.0 % Máximo
Total	2.5 % Máximo
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1 % Máximo
Manchados por calor	1 % Máximo
Total	2 % Máximo
Granos defectuosos	
Palay	0.005 % Máximo
Mal pulidos	2.000 % Máximo
Cutícula roja	1.000 % Máximo
Estrellados	7.500 % Máximo
Granos yesosos	4.000 % Máximo
Total	14.505 % Máximo

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg Máximo

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

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

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

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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Envasado en bolsa de polietileno de 500 g.

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

Tel: 3030 3000
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.

Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 50 piezas.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México.

f. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (Oryza sativa L.) - Especificaciones y métodos de prueba.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 345
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (*Oryza Sativa* L.) - Especificaciones y métodos de prueba
NMX-F-120-1966	Arroz Pulido. POLISHED RICE.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
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-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.
CODEX STAN 198-1995	Norma del Codex para el Arroz.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1C
ARROZ BLANCO 1 Kg

Descripción y composición:

Arroz pulido grano perteneciente a la familia de las gramíneas, género *Oryza*, especie Oryza sativa a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula que constituyen el salvado del grano de arroz así obtenido es de color blanco, pulido.

El Arroz Blanco, deberá de ser Nacional de cosecha reciente, con grado de calidad súper extra.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, color blanco.
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.

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	10 % Mínimo – 14 % Máximo
Tamaño del grano	6.60 mm a 7.49 mm
Tipo de grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Variedades	
Contrastantes	0.50 % Máximo
Afines	2.0 % Máximo
Total	2.5 % Máximo
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1 % Máximo
Manchados por calor	1 % Máximo
Total	2 % Máximo
Granos defectuosos	
Palay	0.005 % Máximo
Mal pulidos	2.000 % Máximo
Cutícula roja	1.000 % Máximo
Estrellados	7.500 % Máximo
Granos yesosos	4.000 % Máximo

Total	14.505 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg Máximo

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

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

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

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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Envasado en bolsa de polietileno de 1 Kg.

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

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.

Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 25 piezas.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).

Tel: 3030 3800
01 800 3000 340
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

f. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (Oryza sativa L.) - Especificaciones y métodos de prueba.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (*Oryza Sativa* L.) - Especificaciones y métodos de prueba
NMX-F-120-1966	Arroz Pulido. POLISHED RICE.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
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-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.
CODEX STAN 198-1995	Norma del Codex para el Arroz.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1D
ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA 140 g

Descripción y composición:

Producto elaborado a partir de lomo de atún, procedente de la especie *Thunnus albacares* (Atún aleta amarilla), en hojuelas, inmerso en un caldo llamado medio de cobertura con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Envasado herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación. Este producto podrá ser nacional.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Textura	Deberá de ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida.
Sabor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia/Aspecto	Deberá ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida. De acuerdo a la NOM-235-SE-2020 y NOM-084-SCFI-1994.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	140 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Masa drenada	100 g Mínimo
Proteína	20 % Mínimo
Carbohidratos	3 % Máximo
Grasas	1.5 % Máximo
Sodio	350 mg/100 g Máximo
Autenticidad de Atún	Características propias del atún

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Cadmio	0.5 mg/Kg Máximo
Metil mercurio	1.0 mg/Kg Máximo
Plomo	1.0 mg/Kg Máximo
Histamina	100 mg/Kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

*Solo para enlatados

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

Materia extraña: El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Presentación de 140 g contenido neto y con masa drenada de 100 g. El envase debe quedar herméticamente en lata y sometido a un proceso térmico que asegura la esterilidad comercial, para garantizar la vida útil del producto.

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 120 latas.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-084-SCFI-1994	Información Comercial - especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
NOM-235-SE-2020	Atún y bonita preenvasados Denominación - Especificaciones - Información comercial y métodos de prueba.
NOM-008-SCFI-2002	Sistema general de unidades de medida

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-242-SSA1-2009	Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias
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.
NMX-F-220-SCFI-2011	Productos de la pesca – Productos alimenticios para consumo humano – Atunes y pescados similares enlatados en aceite - Especificaciones
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1E
AVENA EN HOJUELAS 300 g

Descripción y composición:

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

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene carbohidratos, proteína, lípidos y fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β-glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características Sensoriales:

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

Características Microbiológicas:

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Hongos y Levaduras	100 UFC/g Máximo
Coliformes totales	10 UFC/g Máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella spp en 25 g	Negativo en 25 g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	300 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	12 % Máximo
Proteína	10 % Mínimo
Cenizas	2 % Máximo
Extracto etéreo	5 % Mínimo
Fibra cruda	2.5 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto.

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

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

Presentación de 300 g envasada en bolsa de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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.

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).

h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
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-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
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-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.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1F
AVENA EN HOJUELAS 500 g

Descripción y composición:

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

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene carbohidratos, proteína, lípidos y fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β-glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características Sensoriales:

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

Características Microbiológicas:

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Hongos y Levaduras	100 UFC/g Máximo
Coliformes totales	10 UFC/g Máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella spp en 25 g	Negativo en 25 g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	12 % Máximo
Proteína	10 % Mínimo
Cenizas	2 % Máximo
Extracto etéreo	5 % Mínimo
Fibra cruda	2.5 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo

Tel: 3030 3500
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto.

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

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

Presentación de 500 g envasada en bolsa de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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.

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).

Tel: 3030 3800
01 800 2000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
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-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
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-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.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1G
CHILE GUAJILLO O MIRASOL 100 g

Descripción y composición:

Es un fruto que por lo general es largo, con punta aguda; su cuerpo es cilíndrico, liso y con leves ondulaciones. Tiene de dos a tres lóculos; su posición es colgante, aun cuando existen algunas variantes cuyos frutos son erectos. Este tipo de chile es medianamente picante y su producción comercial es en su mayor parte secado en forma natural en la planta. También se le conoce como mirasol. Debe ser de Clase I.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Rojizo (ligero tono naranja) a rojo oscuro (marrón).
Olor	Fuerte característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido o putrefacción.
Sabor	Característico de picor moderado, ligeramente a cítrico. No debe presentar sabor quemado ó tostado.
Aspecto, consistencia y textura	Ligeramente flexible, suaves y lisos. Enteros, sanos, grandes y medianos de color rojo intenso u oscuros uniforme, no presentar decoloración, lisos, sin manchas, quemaduras, raspaduras, ni perforaciones y cutícula brillante. Estar sin humedad exterior anormal, libre de pudrición o descomposición, libre de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético-fisiológico, libre de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Mohos y Levaduras	1,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	1,000 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Características	Límite
Contenido neto	100 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	15 % Máximo
Longitud	10 cm Mínimo
Tolerancia de defectos	
Manchas, decoloraciones, quemaduras, raspaduras, cicatrices, deformidades	5 % Máximo
Productos con pudriciones y hongos	1 % Máximo
Daño por plagas	0.5 % Máximo
Plagas vivas	0 %

Tel: 3030 3000
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1270
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

Contaminantes por roedores, pájaros u otros animales, incluyendo plumas pelos o excretas	0 %
Restos de ramas y frutos rotos	7 % Máximo
Chiles secos enteros pertenecientes a tipos comerciales distintos a los indicados	10 % Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: Es todo aquel material o sustancia diferente al que constituye el fruto y el pedúnculo, que comprende tallos, tierra, arena, piedras, basura, alambres, cuerdas, semillas extrañas, polvo y hojas, así como fragmentos de insectos.

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 100 g.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación,

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

El empaque colectivo será en bultos con 30 piezas.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
    Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-107/1-SCFI-2014	Productos Alimenticios – Chiles secos enteros – Parte 1 – Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
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.
CODEX STAN 307-2011	Codex para el Chile.
CODEX STAN 193-1995	Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1H
ENSALADA DE VERDURAS 220 g

Descripción y composición:

Se entiende por ensalada de verduras al producto obtenido a partir de vegetales sanos, frescos, limpios, y enteros, las cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se le adiciona un líquido de cobertura (salmuera), para finalmente envasarse herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar. **No debe tener papa.**

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	130 g Mínimo
Sodio	350 mg/100 g Máximo
pH	5.5 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	1.0 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Arsénico	1.0 mg/kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

*Solo para enlatados

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

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña, no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
La presentación en empaque lata de 220 g con una masa drenada de 130 g.

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

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo

Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	"Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. w.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx
NMX-F-033-1982	Alimentos para humanos - Puré de tomate envasado.
NMX-F-414-1982	Alimentos para humanos-Champiñones envasados
NMX-F-417-1982	Productos alimenticios para uso humano - Granos enteros de elote envasados
NMX-F-423-1982	Productos alimenticios para uso humano - Espárragos envasados
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos - Chícharos envasados.
NMX-F-419-1982	Productos alimenticios para uso humano - Ejotes envasados
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
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-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto - Tolerancias y Métodos de Verificación.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1I
FRIJOL 500 g

Descripción y composición:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje.
Son hierbas rastreras y trepadoras con foliolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl), preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, nacional, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. 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 posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo

Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

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

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 500 g.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

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

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

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220
Colonia Miraflores C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

c. Proteínas (g).
d. Grasas totales (g)
e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
f. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
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-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.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1J
FRIJOL 1 Kg

Descripción y composición:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje.
Son hierbas rastreras y trepadoras con foliolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl), preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, nacional, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. 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 posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo

Tel: 3030 3300
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1270,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

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

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 1 Kg.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

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

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

c. Proteínas (g).
d. Grasas totales (g)
e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
f. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
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-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.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1K
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg

Descripción y composición:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado (Zea-*Mays*) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de Hidróxido de Calcio (Cal), u otro material alcalino, lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	50,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	100 UFC/g Máximo
Hongos	1,000 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	12.5 % Máximo
Proteína en base seca	7 % Mínimo
Proteína en base húmeda	6 % Mínimo
Cenizas en base seca	3.5 % Máximo
Cenizas en base húmeda	3 % Máximo
Extracto etéreo en base seca	3 % Mínimo
Extracto etéreo en base húmeda	2.5 % Mínimo
Fibra dietética Total en base seca	6 % Mínimo
Fibra dietética Total en base húmeda	5 % Mínimo
Sodio	350 mg/100 g Máximo

La Harina de maíz nixtamalizada debe ser restituida con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (Vitamina B1)	5 mg/Kg Mínimo	Mononitrato de tiamina

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Riboflavina (Vitamina B2)	3 mg/Kg Mínimo	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35 mg/Kg Mínimo	Nicotinamida

La Harina de maíz nixtamalizada debe ser adicionada con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40 mg/Kg Mínimo	Óxido de zinc

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.3 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	12 microgramos /Kg Máximo

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

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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

Empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg.

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

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

El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, 46 cm de largo y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
f. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Clave	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-187-SSA1/SCFI-2002	Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
NMX-F-046-SCFI-2018	Harina de maíz nixtamalizado.
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-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.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1L
HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES 500 g

Descripción y composición:

La harina integral preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, leche en polvo, azúcar, sal, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, lista para preparar solo agregando leche.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Blanco o ligeramente amarillo, característico.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor	Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.
Aspecto/Apariencia	Polvo fino, uniforme característico del producto

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Hongos	300 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g
Salmonella (en 25 g)	Negativo con huevo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	15 % Máximo
Proteína	9.5 % Mínimo
Extracto etéreo	4 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo
Sodio	350 mg/100 g Máximo

La Harina integral para preparar hot cakes debe ser adicionada con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40 mg/Kg Mínimo	Óxido de zinc

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

La Harina integral para preparar hot cakes debe ser restituida con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (Vitamina B1)	5 mg/Kg Mínimo	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3 mg/Kg Mínimo	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35 mg/Kg Mínimo	Nicotinamida

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo

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

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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 500 g.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.

Empaque colectivo en bolsa de polipropileno transparente con 25 piezas.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, CP 44270,
Guadalajara, Jalisco México

f. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

	de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NMX-F-007-1982	Alimento para Humanos. Harina de Trigo
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
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.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1M
LENTEJA CHICA 250 g

Descripción y composición:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las *Papilonáceas* o *Fabaceae* y crecen en vainas que contienen una o dos semillas, pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.

Deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	250 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, Mexico

Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

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

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 250 g.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

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

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, Mexico

c. Proteínas (g).
d. Grasas totales (g)
e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
f. Hidratos de carbono disponibles (g)
   Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
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-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.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1N
LENTEJA CHICA 500 g

Descripción y composición:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las *Papilonáceas* o *Fabaceae* y crecen en vainas que contienen una o dos semillas, pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.

Deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo

Tel: 3030 3800
01 800 3000 348
Av. Alcalde # 1770,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

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

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 500 g.

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

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

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

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1221
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

b. Contenido energético (Kcal).
c. Proteínas (g).
d. Grasas totales (g)
e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
f. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
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-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.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1O
GARBANZO SECO 250 g

Descripción y composición:

Los garbanzos secos corresponden a las semillas de la planta *Cicer arietinum L.*, pueden ser de color crema, amarillas, marrón, negras o verdes de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior.

El garbanzo contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra. Preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, nacional, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico del grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	250 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo

Tel: 3030 3800
01 800 3000 344
Av. Alcalde #1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

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

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 250 g.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

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

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

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).

Tel: 3030 3600
01 800 3000 348
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

c. Proteínas (g).
d. Grasas totales (g)
e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
f. Hidratos de carbono disponibles (g)
   Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
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-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.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
De La Cruz-Medidna, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/compendium/docs/Post_Harvest_Compendium_GARBANZO-2011-es-sm.pdf	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1Ñ
PASTA CON FIBRA PARA SOPA 200 g

Descripción y composición:

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

Se deberá entregar variedades diferentes para preparar sopa aguada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Hongos	200 UFC/g Máximo
Levaduras	150 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<10 UFC/g
E. Coli	Ausente

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	200 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	13 % Máximo
Proteína	13 % Mínimo
Cenizas	1.6 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

La pasta con fibra para sopa debe ser adicionada con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 micrograms /Kg Máximo

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

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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente, en presentación de 200 g.

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.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 50 piezas.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).

h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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.
NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos - Pasta – Características, denominación,

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

	clasificación comercial y métodos de prueba.
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-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.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1P
MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 500 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, salvado de trigo 8.5 % máximo, avena 2 % máximo, canela 2 % máximo, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realzado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 micrograms/Kg Máximo

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

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 500 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

El empaque colectivo es en caja con 30 paquetes de 500 g.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.

19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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. 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-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.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1Q
PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA 125 g

Descripción y composición:

Es un producto elaborado de la pechuga de pollo la cual debe ser cocida y posteriormente deshebrada. Es empacado en bolsas tipo pouch retorteables y sometido a un proceso térmico con lo cual se logra su inocuidad y estabilidad a temperatura ambiente, sin conservadores.

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico a la carne de pollo cocida, amarillo claro.
Olor	Característica a la carne cocida, sin olores agrios o putrefactos o presencia de aromas a descomposición.
Sabor	Debe ser agradable y característico a carne de pollo.
Apariencia/Aspecto	Carne deshebrada, cocida, firme sin deshacerse.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	125 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	115 g Mínimo
Autenticidad de pollo	Características propias del pollo
Cenizas	1.5 g/100g Máximo
Grasa Total	4.5 g/100g Máximo
Proteína	23 g/100g Mínimo
Sodio	350 mg/100 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	1 mg/kg Máximo
Estaño	50 mg/kg Máximo

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

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México.

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

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Presentación de 125 g contenido neto y con masa drenada de 115 g. El envase debe quedar herméticamente en Pouch (envase flexible retortable) sellado y sometido a un proceso térmico que asegura la esterilidad comercial, para garantizar la vida útil del producto.

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 100 piezas.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-128-SCFI-2016	Productos avícolas carne de pollo de engorda en canal y en piezas clasificación.
NOM-213-SSA1-2018	Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-194-SSA1-2004	Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
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.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1Y
NOPALES ENVASADOS 500 g

Descripción y composición:

Se entiende por nopales envasados, al producto obtenido a partir de las paletas carnosas erizadas de espinas que representan las hojas de la planta de la familia de las cactáceas *Opuntia ficus* indica las cuales deben estar sanas, limpias y sin espinas, envasadas en recipientes sanitarios de cierre hermético y sometidas a proceso térmico antes y después de cerrado para asegurar su conservación.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Verde característico.
Olor	Característico y libre de olores extraños.
Sabor	Característico y libre de sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tierna y que no estén excesivamente duros.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	300 g Mínimo
Acidez	0.5 % – 2.5 %
pH	3.0 – 5.0
Sodio	350 mg/100 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	1.0 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Arsénico	1.0 mg/kg Máximo

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

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Materia extraña: El producto debe estar libre de: fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

La presentación en bolsa Pouch retorteable, tipo almohada transparente con tres sellos de fábrica de 500 g con una masa drenada de 300 g.

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

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 30 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

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, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-451-1983	Alimentos para Humanos. Nopales envasados.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
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-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.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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. 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-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.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1X
MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y PASAS 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, salvado de trigo 8.5 % máximo, avena 2 % máximo, pasas 2 % máximo, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realzado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.

19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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. 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-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.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1W
MINI GALLETA INTEGRAL DE MAÍZ 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo salvado de trigo 8.5 % máximo y harina de maíz 2 % máximo, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realzado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México.

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.

19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

	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. 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-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.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1V
MINI GALLETA INTEGRAL CON AMARANTO Y NARANJA 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, salvado de trigo 8.5 %, amaranto 2 % máximo, extracto de naranja 1 % máximo, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realzado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

	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. 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-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.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1U
MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, salvado de trigo 8.5 % máximo, avena 2 % máximo, vainilla 1 % máximo, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realzado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, CP 44270
Guadalajara, Jalisco México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, CP 44270
Guadalajara, Jalisco, México

20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
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. 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-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.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1T
MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, salvado de trigo 8.5 % máximo, avena 2 % máximo, canela 2 % máximo, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realzado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Tel: 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad

de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. www.fao.org
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas no Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimentales.
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
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.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	
NUTRICIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA. Libro. Tercera Edición. Judith E. Brown. Ph.D., M.P.H., R.D. University of Minnesota. Editorial Mc Graw Hill.	

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1S
COMPLEMENTO ALIMENTICIO PARA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA 500 g

Descripción y composición:

Producto elaborado a base de concentrado de proteína de leche, leche descremada en polvo, inulina de agave, citrato de calcio, Omega 3 de origen marino (aceite de pescado (DHA), ácido graso (ARA)), extracto de vainilla, vitaminas y minerales Vitamina A (equivalente Retinol), B1 (Tiamina), B2 (Riboflavina), B3 (Niacina), B6 (Piridoxina), B9 (Folacina), B12 (Cobalamina), Colina, Ácido Pantoténico, Vitamina C (Ácido Ascórbico), Vitamina D (Colecalciferol), Vitamina E (Tocoferol), Vitamina K1, Biotina, Calcio, Cloruro, Cobre, Yodo, Hierro, Magnesio, Fósforo, Potasio, Zinc; que se presentan con la finalidad de complementar la ingesta de tales nutrientes en la dieta normal.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto.
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños o rancios.
Apariencia	Polvo amorfo de color uniforme.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofilicos aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos (Mohos) y Levaduras	<50 UFC/g
Salmonella	Ausente
Escherichia coli	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Kcal totales	200 kcal/50 g Máximo
Humedad	4 % Máximo
Proteínas	6 g/50 g Mínimo
Grasas totales	6 g/50 g Máximo
Grasas saturadas	10 % de las kcal totales del insumo/50 g Máximo *
Ácidos grasos trans	0.1 g/50 g Máximo
Azúcares	10 % de las kcal totales del insumo/50 g Máximo *
Fibra dietética	2 g/50 g Mínimo
Sodio	350 mg/100 g de producto Máximo

* Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente, por porción o ración de 50 g

Tel: 3030 3000
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

Nutrimento	Límite
Vitamina A (equivalente Retinol)	400.00 UI/50g a 770.00 UI/50 g
B1 (Tiamina)	0.20 mg/50 g a 1.4 mg/50 g
B2 (Riboflavina)	0.20 mg/50 g a 1.4 mg/50 g
B3 (Niacina)	1.00 mg/50 g a 18.00 mg/50 g
B6 (Piridoxina)	0.2 mg/50 g a 1.9 mg/50 g
B9 (Folacina)	100 µg/50 g a 600 µg/50 g
B12 (Cobalamina)	1.00 µg/50 g a 5.00 µg/50 g
Colina	10 µg/50 g a 20 µg/50 g
Ácido Pantoténico	2.00 mg/50 g a 6.00 mg/50 g
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	40 mg/50 g a 100 mg/50 g
Vitamina D (Colecalciferol)	100 UI/50 g a 600 UI/50 g
Vitamina E (Tocoferol)	5 mg/50 g a 25 mg/50 g
Vitamina K1	20 µg/50 g a 90 µg/50 g
Biotina	5 µg/50 g a 11 µg/50 g
Calcio	200 mg/50 g a 500 mg/50 g
Cloruro	15 mg/50 g a 70 mg/50 g
Cobre	0.1 mg/50 g a 2.0 mg/50 g
Yodo	100 µg/50 g a 250 µg/50 g
Hierro	5 mg/50 g a 15 mg/50 g
Magnesio	20 mg/50 g a 60 mg/50 g
Fósforo	20 mg/50 g a 450 mg/50 g
Potasio	200 mg/50 g a 500 mg/50 g
Zinc	3 mg/50 g a 10 mg/50 g

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/Kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/Kg Máximo

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

Materia extraña: El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

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

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Presentación en bolsa múltiple de polietileno de 500 g.

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. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 50 piezas.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
22. **Al tratarse de un producto modificado en su composición, indicar que debe cumplir con lo establecido en el apartado 11.8 de la NOM-086-SSA1-1994, declarando el contenido total del nutrimento adicionado.**

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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. 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-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.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS– GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1R
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL 250 g.

Descripción y composición:

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: mezcla 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.

El cereal de trigo inflado integral es una mezcla de trigo integral, salvado de trigo, fibra insoluble de maíz, vainilla, azúcar y sal yodada. Posteriormente se hornea para darle la consistencia deseada.

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, café claro, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce y a vainilla, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	250 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	5 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Azúcares	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 10 % de las calorías totales del

	insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	350 mg/100 g Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: El producto no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del 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 en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 250 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Tel: 3030 3000
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

El empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

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

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.

19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
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 6.13 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	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.
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

DOCUMENTOS ADICIONALES:

a) Listado con precios unitarios de cada uno de los productos que integran los paquetes alimentarios. (Todos los precios deberán ser presentados con dos decimales como máximo.)

b) Calendario de entregas.
Sax

Administración

c) Escrito del PARTICIPANTE manifestando lo siguiente:

- Su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA DEPENDENCIA REQUIRENTE, practique análisis de laboratorio a sus productos de acuerdo a la periodicidad señalada en el Anexo OE3 durante el periodo de sus entregas, así como su recepción del resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por Laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por su siglas EMA, A.C.; y que sean asignados por el propio proveedor recibirá los resultados emitidos en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros son competencia del Laboratorio de Ensayo; debiendo sufragar el PROVEEDOR, los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado. en un plazo no mayor a 30 días (hábiles) después de haber sido notificado por la Dirección de Seguridad Alimentaria de la DEPENDENCIA REQUIRENTE.

- En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio "el SISTEMA DIF JALISCO", a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas E.M.A., A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis cuyo costo será cubierto por "LA REQUIRIENTE" y, de ello, se le notificara a "EL PROVEEDOR". Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y justifique "EL PROVEEDOR", será este quien cubra los costos de la nueva revisión.

- Se definirá en conjunto entre el PROVEEDOR y la Dirección de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO, los parámetros que se analizaran para cada producto, dependiendo de las características de cada uno.

- Manifestar su compromiso de notificar mensualmente al departamento de Aseguramiento de calidad del SISTEMA DIF JALISCO el número de lote de los productos a entregar.

- Autorizar las auditorias y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.

- Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y autorización para que, en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que la CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que deban otorgar de acuerdo con lo señalado en el punto 23 de estas bases.

- Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y reconocimiento expreso que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18, fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco,

así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 25, y 26 de la nueva Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, así como en los diversos numerales 1, 20, fracción XVII, 31 y 40, del nuevo Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 17, 19, 33, 35, 43, 49 parte in fine y 50, de las Políticas, Bases y Lineamientos para la Adquisición, Enajenación o Arrendamiento de Bienes o la Contratación de Servicios y Manejo de Almacenes del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en el artículo 61, fracciones I y II, incisos a) y b), de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, LA CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO, en apoyo con LA CONTRALORIA ,representada por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos relativos a incumplimientos a la calidad de los productos suministrados o por retrasos en sus entregas así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir el PROVEEDOR, así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

- EL PARTICIPANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple, acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene en base a la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, emitido por autoridad sanitaria federal o estatal con calificación máxima 2 (DOS) cumple totalmente en todos sus apartados, con una emisión no mayor a 6 (SEIS) meses anteriores a la convocatoria de las presentes bases y expedido a nombre de EL PARTICIPANTE.

- EL PARTICIPANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple, acta de verificación sanitaria COVID-19 emitido por autoridad sanitaria federal o estatal con calificación máxima 2 (DOS) cumple totalmente en todos sus apartados, con una emisión no mayor a 6 (SEIS) meses anteriores a la convocatoria de las presentes bases y expedido a nombre de EL PARTICIPA.

- Original o copia certificada y copia simple de Certificación de conformidad con los requerimientos de (FSSC) 22000 (Versión 5) FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (Certificado de sistema de inocuidad alimentaria) con alcance a Armado de Despensas, emitido a nombre del participante.

- El PARTICIPANTE deberá entregar, con carácter de obligatorio, los resultados de análisis de los productos, con una fecha de expedición no mayor a 30 días, con los que participará, realizado por un laboratorio de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA). El PARTICIPANTE deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos. Dicho análisis deberá apegarse a los requerimientos solicitados por el SISTEMA DIF JALISCO en el Anexos técnico de las presentes bases, cualquier resultado de inferior o inconcluso será consideración de descalificación. La omisión de este documento será causal de descalificación.

El volumen de los productos señalados en las especificaciones técnicas de calidad Anexo 1 podrá sufrir variación de +/- (más/menos) 20% en función de las posibles modificaciones que en su caso llegará a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso del DIF JALISCO con 30 treinta días de anticipación.

El PROVEEDOR, podrá entregar los bienes señalados en el Anexo 1, únicamente lo correspondiente a los 4 primeros meses (según Calendario de entregas), en su empaque comercial, Institucional anterior o en empaques transparentes identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños presentes en estas bases y el tipo de empaque deberá ser conforme al listado de empaques en el anexo 1.

Todos los PROVEEDORES podrán incluir marca o logotipo de la empresa que elabora los bienes adjudicados.

Los PROVEEDORES deberán entregar la prueba de color de todos sus empaques al Departamento de Aseguramiento de la Calidad del SISTEMA DIF JALISCO para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes, con la debida oportunidad para que estén en condiciones de realizar las entregas de conformidad a lo establecido en las presentes bases.

La transportación de los "bienes" correrá por cuenta y riesgo del "PROVEEDOR", responsabilizándose de que éstos sean entregados en el lugar y el plazo pactado en el pedido y/o contrato.

El Equipo de transporte utilizado se deberá apegar a la NOM-251-SSA1-2009.

AUDITORIAS Y VERIFICACIONES A LAS INSTALACIONES DEL "PARTICIPANTE Y PROVEEDOR".

Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, se podrán efectuar auditorias y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de los "PARTICIPANTES Y/O DEL PROVEEDOR" a efecto de corroborar la información manifestada en su propuesta (infraestructura, capacidad de distribución, servicios, etc.), que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Para la ejecución de las auditorias y/o verificaciones de la especificación técnica de calidad, el personal asignado se presentará con un oficio del "SISTEMA DIF JALISCO", solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma, los "PARTICIPANTES Y/O PROVEEDORES" que nieguen el acceso total o parcial a sus instalaciones podrán ser descalificados del "PROCESO" si el COMITE así lo determinara bajo causas justificadas o en su caso podrá rescindirse el contrato respectivo.

Respecto de las pruebas selectivas acuerdan las partes que el proceso para su ejecución será de la siguiente manera:

1.- "EL SISTEMA DIF JALISCO" le avisará a "EL PROVEEDOR" con una hora de anticipación, y al Laboratorio que llevará a cabo el muestreo en sus instalaciones, con un día de anticipación por lo que "EL PROVEEDOR" podrá enviar un representante para que dé fe del proceso respectivo.

2.- El laboratorio será quien tome las muestras que serán analizadas, para que éstas sean trasladadas por el propio laboratorio en las condiciones adecuadas.

3.- Adicionalmente, se tomarán dos muestras más que servirán para el caso de que se solicite re chequeo alguno, una de estas muestras quedará bajo resguardo y responsabilidad de "PROVEEDOR", y la otra

en poder del "SISTEMA DIF JALISCO", muestras que deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por los representantes presentes.

De existir duda por parte de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO, en el resultado de algunos parámetros derivados de los análisis de laboratorio practicados, se notificará al PROVEEDOR de lo anterior y se procederá a realizar un nuevo análisis de los productos.

Aplicación de penas convencional por retraso:

Cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte del PROVEEDOR en la entrega de los productos, se aplicará a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el contrato, el 1 % del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes.

Aplicación de penas convencional por incumplimiento en calidad de los insumos alimentarios por características microbiológicas, fisicoquímicas y toxicológicas.

En caso de que el PROVEEDOR entregue cualquier producto con especificaciones o características distintas a las establecidas en estas bases, se aplicaran las siguientes penas convencionales:

A) El 2 % del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas, cuando incumpla en características fisicoquímicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

B) El 3 % del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas, cuando incumpla en las características microbiológicas y toxicológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

C) El 3 % del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas, cuando entregue los productos en empaques o diseños no autorizados por el DIF Jalisco.

La sanción máxima tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad será del 10% del monto total del pedido, pudiéndose rescindir el contrato una vez que se haya llegado a la sanción máxima.

El SISTEMA DIF JALISCO podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que el PROVEEDOR deba otorgar de acuerdo con lo señalado en el punto 21 de estas bases.

Para la determinación de las penas convencionales, en caso de incumplimiento del PROVEEDOR, en la calidad de los productos, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los bienes, se deberá atender a los puntos siguientes:

A) Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por EL SISTEMA DIF JALISCO el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que, en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, EL SISTEMA DIF JALISCO contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer el PROVEEDOR, y cuya determinación deberá ser comunicada al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.

C) Cuando se determine por EL SISTEMA DIF JALISCO, la procedencia de la pena convencional, se otorgará al PROVEEDOR un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que haga el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales correspondientes.

ETAPA DE ACREDITACIÓN DE LAS EMPRESAS.

Todos los PARTICIPANTES deberán estar acreditados para participar en este proceso. Esta primera etapa se llevará a cabo el día 26 al 31 de enero del 2022 a partir de las 09:00 hrs. y hasta las 13:00 hrs. en la Dirección Jurídica de la Dependencia Solicitante ubicada en el DOMICILIO DIF JALISCO

Todos los PARTICIPANTES deberán estar acreditados para participar en este proceso.

Los PARTICIPANTES que ya participaron en otras licitaciones de la CONVOCANTE y que no hayan tenido modificaciones en la sociedad o cambio de representante legal.

a) Carta original en hoja membretada de la empresa, firmada por el Representante Legal, en donde se indique: * El número y nombre de la licitación donde participó y que fue acreditado para presentar sus propuestas.

* Número de escritura pública del acta constitutiva de la empresa y sus modificaciones, fecha y lugar de expedición, nombre del notario público especificando si es titular o suplente y número de notaría pública, fecha de inscripción en el Registro Público de Comercio, tomo, libro, numero de inscripción o documento para PARTICIPANTES Personas Morales o número del acta de nacimiento para PARTICIPANTES Personas Físicas.

Al final de esta carta, deberá de incluirse el siguiente texto: "manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en ninguno de los supuestos del art. 19, de la LEY y que los datos asentados con anterioridad son correctos y que no me ha sido revocado el poder, por lo que en caso de falsear los mismos me conformo con que se me apliquen las medidas disciplinarias tanto a mí, como a mi representada, en los términos de la LEY, incluyendo la descalificación de la Licitación en el que participo y que se cancele el registro de mi representada del padrón de proveedores del Gobierno del Estado".

B) Original y /o copia certificada y fotocopia del Formato de alta en el Registro Federal de Contribuyentes del domicilio fiscal principal o matriz y/o Constancia de situación fiscal con código QR, el cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el Estado de Jalisco, y cédula de identificación fiscal.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,

Col. Miraflores, C.P. 44270,

Guadalajara, Jalisco, México

C) Original y/o copia certificada y fotocopia de Licencia Municipal Vigente, la cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el estado de Jalisco.

D) Original y/o copia certificada y fotocopia del registro del SIEM Vigente (Sistema de Información Empresarial Mexicano) o de la Cámara correspondiente Vigente.

E) Copia del acuse de recibo de las muestras y fotocopia, por el departamento de aseguramiento de la calidad del SISTEMA DIF JALISCO.

F) Original o copia certificada y fotocopia de los estados financieros dictaminados por contador público registrado ante la S.H.C.P. de los ejercicios 2019 y 2020, así como declaración anual del I.S.R. 2020 en los cuales se deberá acreditar obligatoriamente un capital contable mínimo de $250'000,000.00 (doscientos cincuenta millones de pesos), debidamente presentados ante la S.H.C.P., Lo cual se comprobará con el sello original de recibido por dicha dependencia y/o, en su caso, el acuse de recibo que se genera por medios remotos de comunicación electrónica; asimismo deberá anexar copia certificada por notario público de la cedula profesional de dicho contador y copia simple de su registro ante la S.H.C.P.

G) Original y copia de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en sentido positivo, y con código QR que coincida con razón social, el no cumplimiento o alteración de este documento será causa de descalificación.

H) Original y Copia de contratos que comprueben que el PARTICIPANTE cuenta con una experiencia mínima de 3 años, inmediatos anteriores a este proceso, como proveedor de armado y distribución de Despensas Integradas de Alimentos y Desayunos Escolares para programas de Asistencia Social.

os PARTICIPANTES que participan por primera vez en licitaciones de la CONVOCANTE o aquéllas ue hayan tenido modificaciones en la sociedad o cambio de representante legal.

a) Original o copia certificada y fotocopia del registro del SIEM Vigente (Sistema de Información Empresarial Mexicano) o de la Cámara correspondiente Vigente.

b) Original o copia certificada y fotocopia del Formato de alta en el Registro Federal de Contribuyentes del domicilio fiscal principal o matriz, el cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el Estado de Jalisco, y cédula de identificación fiscal.

c) Original o copia certificada y fotocopia de identificación del Representante Legal.

d) Original o copia certificada ante Notario Público del poder notarial y fotocopia, con el que se acredite la personalidad del Representante Legal tanto para los PARTICIPANTES Personas Morales, como de los PARTICIPANTES Persona Físicas, mediante Poder General para actos de administración, Especial o de Dominio, que la faculte para que comparezca a la licitación a celebrar y a la firma del contrato que resulte del mismo. Subrayando con marca textos en las fotocopias los datos relevantes.

e) Original y/o copia certificada y fotocopia del acta constitutiva de los PARTICIPANTES persona MORAL o en su caso acta de nacimiento tratándose de los PARTICIPANTES persona física.

f) Original o copia certificada y copia de la identificación oficial de la persona que comparezca a la acreditación, y del representante legal del PARTICIPANTE.

g) Carta original membretada del PARTICIPANTE donde manifiesta bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en los supuestos del artículo 19 de la LEY.

h) Original o copia certificada y Copia de Licencia Municipal Vigente, la cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el estado de Jalisco.

i) Copia del acuse de recibo de las muestras por el departamento de aseguramiento de la calidad del SISTEMA DIF JALISCO.

j) Original y fotocopia de los estados financieros dictaminados por contador público registrado ante la S.H.C.P. de los ejercicios 2019 y 2020, así como declaración anual del I.S.R. 2020 en los cuales se deberá acreditar obligatoriamente un capital contable mínimo de $250'000,000.00 (doscientos cincuenta millones de pesos), debidamente presentados ante la S.H.C.P., Lo cual se comprobará con el sello original de recibido por dicha dependencia y/o, en su caso, el acuse de recibo que se genera por medios remotos de comunicación electrónica; así mismo deberá anexar copia certificada por notario público de la cedula profesional de dicho contador y copia simple de su registro ante la S.H.C.P.

k) Original y copia de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en Positivo y con código QR que coincida con razón social, el no cumplimiento o alteración de este documento será causa de descalificación.

l) Original y Copia de 3 contratos que comprueben que el PARTICIPANTE cuenta con una experiencia mínima de 3 años, inmediatos al presente proceso, como proveedor de armado y distribución de Despensas Integradas de Alimentos y Desayunos Escolares para programas de Asistencia Social.

NOTAS:

1.-Los originales o copias certificadas una vez cotejadas serán devueltos a los PARTICIPANTES, quedando en poder de la CONVOCANTE únicamente las fotocopias para integrar el expediente de la licitación.

2.- Para facilitar la revisión de los documentos, se recomienda entregarlos en dos carpetas, en una deberán estar los originales y en otra las copias. Los originales que no se puedan perforar, deberán ir dentro de micas para estas carpetas.

3.- Los PARTICIPANTES que se hayan acreditado satisfactoriamente, recibirán un pase para poder participar en la etapa correspondiente a la entrega de los sobres, con la propuesta técnica y la económica respectivamente.

ADEMÁS DE LAS MUESTRAS PRESENTAS ANTE EL DIF JALISCO, LOS PARTICIPANTES DEBERÁN DE PRESENTAR MUESTRA FISICA DE CADA UNO DE LOS BIENES PROPUESTOS JUNTO CON EL SOBRE DE SU PROPUESTA EL DÍA DE LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS, EL DÍA 08 DE FEBRERO DEL 2022, EN EL AULA 4 DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA EL SERVIDOR PÚBLICA, UBICADO EN AV. PROLONGACIÓN ALCALDE #1855, EN EL EDIFICIO DEL ARCHIVO HISTÓRICO.

ASÍ COMO INCLUIR FOTOGRAFIAS DE LOS PRODUCTOS PROPUESTOS EN SU PROPUESTA TÉCNICA.

LOS DOCUMENTOS SOLICITADO EN EL ANEXO 1 DE LAS PRESENTES BASES, DEBERÁN FORMAR PARTE DEL ANEXO 2 PROPUESTA TÉCNICA.

TODAS LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN ESTE ANEXO SON MÍNIMAS, POR LO QUE EL LICITANTE PODRÁ OFERTAR BIENES Y/O SERVICIOS CON ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS SUPERIORES, SI ASÍ LO CONSIDERAN CONVENIENTE.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 2
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL02/2022
CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"
"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

Guadalajara Jalisco, a ___ dé ____ de 2022.

(PROPUESTA TÉCNICA)

PARTIDA	CANTIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ARTICULO	ENTREGABLE
1		PIEZA		

NOTA: Se deberá realizar el desglose a detalle del anexo técnico (Especificaciones) cumpliendo con lo requerido en el mismo en formato libre.

En caso de ser adjudicado proporcionaré servicios en los términos y condiciones del presente anexo, la orden de compra y/o contrato, la convocatoria y las modificaciones que se deriven de las aclaraciones del presente procedimiento.

Seré responsable por los defectos, vicios ocultos o falta de calidad en general de los bienes por cualquier otro incumplimiento en que puedan incurrir en los términos de la orden de compra y contrato.

ATENTAMENTE

_____

Nombre y firma del Participante
o Representante Legal del mismo.

ANEXO 3
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL02/2022
CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"
"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

Guadalajara Jalisco, a ___ de ____ del 2022.

PROPUESTA ECONÓMICA

PARTIDA	**CANTIDA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**ARTICULO**	ENTREGABLE	PRECIO UNITARIO	**TOTAL**
1		PIEZA				
				SUBTOTAL	**$**	**$**
				I.V.A.	**$**	**$**
				TOTAL	**$**	**$**

CANTIDAD CON LETRA:
TIEMPO DE ENTREGA: (De no señalar fecha específica, el Licitante deberá señalar el número de días naturales, tomando en cuenta que estos se contarán a partir de la suscripción del contrato en caso de resultar adjudicado
CONDICIONES DE PAGO:
(De solicitar anticipo establecer el porcentaje)
(De solicitar pagos parciales, deberá especificar el monto de cada parcialidad contra entrega y entera satisfacción de la dependencia).
Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios cotizados tienen una vigencia de 30 treinta días naturales contados a partir de la resolución de adjudicación y que los precios incluyen todos los costos involucrados y se presentan en moneda nacional con los impuestos desglosados.
Manifiesto que los precios cotizados en la presente propuesta, serán los mismos en caso de que la Dirección General de Abastecimientos y/o el **"COMITÉ"** según corresponda opte por realizar ajustes al momento de adjudicar de forma parcial los bienes o servicios objeto de este **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**.

ATENTAMENTE

Nombre y firma del Participante
o Representante Legal del mismo.

ANEXO 4
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL02/2022
CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

CARTA DE PROPOSICIÓN

Guadalajara Jalisco, a ___ de ____ del 2022.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
PRESENTE.

AT´N: Comité de Adquisiciones y Enajenaciones

En atención al procedimiento de **Licitación Pública Local LPL02/2022 CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"** relativo a la **"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO".** (En lo subsecuente **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**), el suscrito *(nombre del firmante)* en mi calidad de Representante Legal de *(Nombre del Participante*), manifiesto **bajo protesta de decir verdad** que:

1. Que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**, así como para la firma y presentación de los documentos y el contrato que se deriven de éste, a nombre y representación de (*Persona Física o Jurídica)*. Así mismo, manifiesto que cuento con número de **"PROVEEDOR"** (XXXXXXXXXXXX) y con Registro Federal de Contribuyentes (XXXXXXXXX), y en su caso me comprometo a realizar los trámites de registro y actualización ante el Padrón de proveedores en los términos señalados en las presentes **"BASES"**, para la firma del contrato que llegare a celebrarse en caso de resultar adjudicado.
2. Que mi representada señala (o "que señalo") como domicilio para todos los efectos legales a que haya lugar la finca marcada con el número xx de la calle xx, de la colonia XXXXXXXXXXXX, de la ciudad de xx, C.P. XXXXX, teléfono xx, fax xxxx y correo electrónico XXXXXX.
3. Que he leído, revisado y analizado con detalle todas las condiciones de las **"BASES"** del presente **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**, las especificaciones correspondientes y el juego de Anexos que me fueron proporcionados por la Secretaría de Administración del Gobierno de Jalisco, obligándome a cumplir con lo estipulado en cada uno de ellos y/o acatar las aclaraciones realizadas por las áreas técnicas del presente procedimiento.
4. Que mi representante entregará (o "Que entregaré") los bienes y/o servicios a que se refiere el presente Procedimiento de Licitación de acuerdo con las especificaciones y condiciones requeridas en las **"BASES"** de este **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**, con los precios unitarios señalados en mi propuesta económica.
5. Que se han formulado cuidadosamente todos y cada uno de los precios unitarios que se proponen, tomando en consideración las circunstancias previsibles que puedan influir sobre ellos. Dichos precios se presentan en moneda nacional e incluyen todos los cargos directos e indirectos que se originen en la elaboración de los bienes y/o servicios hasta su recepción total por parte del Gobierno del Estado.

6. Manifiesto que los precios cotizados en la presente propuesta, serán los mismos en caso de que la Dirección General de Abastecimientos opte por realizar ajustes al momento de adjudicar de forma parcial los bienes o servicios objeto de este **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**.
7. En caso de resultar favorecidos, nos comprometemos (O "me comprometeré) a firmar el contrato en los términos señalados en las **"BASES"** del presente **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**.
8. Que mi representante no se encuentra (o "Que no me encuentro") en alguno de los supuestos del artículo 52 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, y tampoco en las situaciones previstas para el **DESECHAMIENTO DE LAS "PROPUESTAS" DE LOS "PARTICIPANTES"** que se indican en las **"BASES"** del presente **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"**.
9. Mi representada señala (o "Que señalo") como domicilio para todos los efectos legales a que haya lugar la finca marcada con el número _____ de la calle _____, de la colonia ____, de la ciudad de _____, C.P. _____, teléfono _____, fax _____ y correo electrónico _____@_____; solicitándoles y manifestando mi conformidad de que todas las notificaciones que se tengan que practicar y aún las personales, se me hagan por correo electrónico en la cuenta anteriormente señalada, sujetándome a lo que establecen los artículos 106 y 107 del Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco, aplicado supletoriamente, para que la autoridad estatal lleve a cabo las notificaciones correspondientes.
10. Que por mí o a través de interpósita persona, me abstendré de adoptar conductas, para que los servidores públicos, induzcan o alteren las evaluaciones de las cotizaciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás Oferentes.

ATENTAMENTE

_____

Nombre y firma del Participante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 5
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL02/2022
CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

Guadalajara Jalisco, a ___ de ____ del 2022.

ACREDITACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
PRESENTE.

AT´N: Comité de Adquisiciones y Enajenaciones

Yo, (nombre), manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que los datos aquí asentados son ciertos y han sido verificados, manifiesto que no me encuentro inhabilitado por resolución de autoridad competente alguno, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la cotización y comprometerme en el **Procedimiento de Licitación Pública Local LPL02/2022 CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"**, así como con los documentos que se deriven de éste, a nombre y representación de (persona física o moral).

Nombre del Licitante :		
No. de Registro del RUPC (*en caso de contar con él*)		
No. de Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio: (*Calle, Número exterior-interior, Colonia, Código Postal*)		
Municipio o Delegación:		**Entidad Federativa:**
Teléfono (s):	**Fax:**	**Correo Electrónico:**
Objeto Social: tal y como aparece en el acta constitutiva (persona moral) o actividad preponderante (persona física)		

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Personas Morales: **Número de Escritura Pública:** (*Acta Constitutiva y, de haberlas, sus reformas y modificaciones*) **Fecha y lugar de expedición:** **Nombre del Fedatario Público**, mencionando si es Titular o Suplente**:** **Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:** **Tomo:** **Libro:** **Agregado con número al Apéndice:** *****NOTA: En caso de que hubiere modificaciones **relevantes** al Acta Constitutiva (cambio de razón social, de domicilio fiscal, de giro o actividad, etc.), deberá mencionar los datos anteriores que correspondan a dicha modificación y la referencia de la causa de la misma. *Personas Físicas:* **Número de folio de la Credencial de Elector:**	
P O D E R	*Para Personas Morales o Físicas que comparezcan a través de Apoderado, mediante* ***Poder General*** *o* ***Especial para Actos de Administración o de Dominio****.* **Número de Escritura Pública:** **Tipo de poder:** **Nombre del Fedatario Público**, mencionando si es Titular o Suplente**:** **Lugar y fecha de expedición:** **Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:** **Tomo:** **Libro:** **Agregado con número al Apéndice:**

ATENTAMENTE

_____

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,

Col. Miraflores, C.P. 44270,

Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 6

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL02/2022
CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD Y NO COLUSIÓN DE PROVEEDORES.

Guadalajara Jalisco, a ___ de ____ del 2022.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
PRESENTE.

AT´N: Comité de Adquisiciones y Enajenaciones

En cumplimiento con los requisitos establecidos en el presente **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"** para la **Licitación Pública Local LPL02/2022 CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"** para la entrega de los **"____",** por medio del presente manifiesto bajo protesta de decir verdad que por sí mismos o a través de interpósita persona, el **"PROVEEDOR"** (*persona física o moral*), a quien represento, se abstendrá de adoptar conductas, para que los servidores públicos de la Dirección General de Abastecimientos de la Secretaría de Administración y/o Unidad Centralizada de Compras, induzcan o alteren la evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás **"PARTICIPANTES"**, así como la celebración de acuerdos colusorios.

A su vez manifiesto no encontrarme dentro de los supuestos establecidos en el artículo 52 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

ATENTAMENTE

_____
Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal

ANEXO 7

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL02/2022

CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

DECLARACIÓN DE APORTACIÓN CINCO AL MILLAR PARA EL FONDO IMPULSO JALISCO.

Guadalajara Jalisco, a __ de ____ del 2022.

AT´N: Comité de Adquisiciones y Enajenaciones

PRESENTE.

Yo, (nombre) en mi carácter de (persona física/representante legal de la empresa" xxxx") manifiesto que, SI/NO es mi voluntad el realizar la aportación cinco al millar del monto total del contrato, antes de IVA, para ser aportado al Fondo Impulso Jalisco con el propósito de promover y procurar la reactivación económica en el Estado, esto en el supuesto de resultar adjudicado en el presente proceso de adquisición.

Así mismo manifiesto que dicha aportación voluntaria no repercute en la integración de mi propuesta económica ni en la calidad de los bienes y/o servicios a entregar, así como mi consentimiento para que la Secretaría de la Hacienda Pública realice la retención de tal aportación en una sola ministración en el primer pago, ya sea pago de anticipo, pago parcial o pago total.

Lo anterior señalado en los artículos 143, 145, 148 y 149 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

ATENTAMENTE

_____

Nombre y firma del Licitante

o Representante Legal

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,

Col. Miraflores, C.P. 44270,

Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 8
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL02/2022
CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

ARTÍCULO 32-D

Guadalajara Jalisco, a ___ de ___ del 2022.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
PRESENTE.

AT´N: Comité de Adquisiciones y Enajenaciones

Nombre completo), en mi carácter de Representante Legal de la empresa (Nombre de la Empresa), manifiesto estar al corriente de con mis obligaciones fiscales, por lo que anexo la Constancia de opinión positiva del cumplimiento de obligaciones Fiscales, documento vigente expedido por el SAT, conforme a lo establecido en el Artículo 32-D, del Código Fiscal de la Federación.

ATENTAMENTE

_____
Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,

Col. Miraflores, C.P. 44270,

Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 9
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL02/2022
CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

Cumplimiento obligaciones IMSS

Guadalajara Jalisco, a ___ de _____ del 2022.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
PRESENTE.

AT´N: Comité de Adquisiciones y Enajenaciones

(Nombre completo), en mi carácter de Representante Legal de la empresa (Nombre de la Empresa), manifiesto estar al corriente de mis obligaciones fiscales en materia de Seguridad Social, por lo que anexo la Constancia de opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de Seguridad Social, documento vigente expedido el IMSS, de conformidad al acuerdo acdo.sa1.hct.101214/281.p.dir, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 27 de febrero de 2015.

ATENTAMENTE

_____
Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal

ANEXO 10
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL154/2020
CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"
IDENTIFICACIÓN VIGENTE DE LA PERSONA FÍSICA O DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA PERSONA MORAL QUE FIRMA LA PROPOSICIÓN.

Guadalajara Jalisco, a ___ de ___ del 2022.

ANVERSO

REVERSO

NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 11
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL02/2022
CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

MANIFESTACIÓN DE ESTAR AL CORRIENTE EN MIS OBLIGACIONES PATRONALES Y TRIBUTARIAS.

Guadalajara Jalisco, a __ de ____ del 2022.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
PRESENTE

AT´N: Comité de Adquisiciones y Enajenaciones

En cumplimiento con los requisitos establecidos en el presente **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"** para la **Licitación Pública Local LPLXX/2022 con concurrencia** del **"COMITÉ" "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO",** por medio del presente manifiesto bajo protesta de decir verdad a la Secretaría de Administración, que el **"PROVEEDOR"** *(persona física o moral)*, a quien represento, está al corriente en sus obligaciones patronales como son: el pago de cuotas de seguridad social, del Infonavit, así como todas las obligaciones laborales y tributarias a que estoy obligado.

ATENTAMENTE

_____
Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal

ANEXO 12
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL

LPL02/2022
CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

ESTRATIFICACIÓN

Guadalajara Jalisco, a __ de ____ del 2022. (**1**)

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
PRESENTE.

AT´N: Comité de Adquisiciones y Enajenaciones

Me refiero al procedimiento de **Licitación Pública Local LPL02/2022 CON CONCURRENCIA del "COMITÉ"**, en el que mí representada, la empresa _____ (**2**) _____, participa a través de la presente proposición.

Al respecto y de conformidad con lo dispuesto por el numeral 1 del artículo 68 de la Ley, **MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada está constituida conforme a las leyes mexicanas, con Registro Federal de Contribuyentes _____(**3**)_____, y asimismo que considerando los criterios (sector, número total de trabajadores y ventas anuales) establecidos en el Acuerdo por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de junio de 2009, mi representada tiene un Tope Máximo Combinado de _____(**4**)_____, con base en lo cual se estratifica como una empresa _____(**5**)_____.

De igual forma, declaro que la presente manifestación la hago teniendo pleno conocimiento de que la omisión, simulación o presentación de información falsa, en el artículo 69 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, sancionable por los artículos 116, 117 y 118 de la **"LEY"**, y los diversos numerales 155 al 161 de su **"REGLAMENTO"**, así como en términos de lo dispuesto por el artículo 81 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

ATENTAMENTE

_____
Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Llenar los campos conforme aplique tomando en cuenta los rangos previstos en el Acuerdo antes mencionado.

1	Señalar la fecha de suscripción del documento.
2	Anotar el nombre, razón social o denominación del licitante.
3	Indicar el Registro Federal de Contribuyentes del licitante.
4	Señalar el número que resulte de la aplicación de la expresión: Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) x10% + (Ventas anuales en millones de pesos) x 90%. Para tales efectos puede utilizar la calculadora MIPyMES disponible en la página http://www.comprasdegobierno.gob.mx/calculadora Para el concepto “Trabajadores”, utilizar el total de los trabajadores con los que cuenta la empresa a la fecha de la emisión de la manifestación. Para el concepto “ventas anuales”, utilizar los datos conforme al reporte de su ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales, expresados en millones de pesos.
5	Señalar el tamaño de la empresa (Micro, Pequeña o Mediana), conforme al resultado de la operación señalada en el numeral anterior.

ANEXO 13

TEXTO DE LA FIANZA DEL 10% DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(*NOMBRE DE LA AFIANZADORA*), EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE LA HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE $ (*CANTIDAD CON NÚMERO*) (*CANTIDAD CON LETRA)* **A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE LA HACIENDA PUBLICA** CON DOMICILIO EN CALLE PEDRO MORENO 281, COL. CENTRO, A EFECTO DE:

GARANTIZAR POR (*NOMBRE DEL **"PROVEEDOR"***) CON DOMICILIO EN ___COLONIA ___CIUDAD ___EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO **NÚMERO____(ANOTAR EL NÚMERO)_____, DE FECHA_____, CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y EL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO, CON UN IMPORTE TOTAL DE $_____. ASÍ MISMO, SE ACEPTA SUJETARNOS A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, ACEPTANDO CONTINUAR AFIANZANDO A MI FIADO, EN CASO DE QUE SE LE OTORGUE ALGUNA PRÓRROGA DE CUMPLIMIETNO O SE CELEBRE CON ÉSTE, CUALQUIER ACUERDO MODIFICATORIO AL CONTRATO PRINCIPAL.**

ESTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR POR 12 MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DEL CONTRATO.

ADICIONALMENTE ESTA FIANZA PODRÁ SER EXIGIBLE EN CUALQUIER TIEMPO PARA GARANTIZAR LAS OBLIGACIONES DEL **CONTRATO,"BASES" Y/O CONVOCATORIA** DEL PROCEDIMIENTO QUE LE DIERON ORIGEN, **Y/O** LA BUENA CALIDAD EN GENERAL DE LOS BIENES Y SERVICIOS, CUANDO SEAN DE CARACTERÍSTICAS INFERIORES A LAS SOLICITADAS EN LAS **"BASES" Y/O CONVOCATORIA** DEL **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"** ANTERIORMENTE SEÑALADO Y/O CUANDO DIFIERAN EN PERJUICIO DE LA SECRETARÌA Y/O LA DEPENDENCIA, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS, DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIEREN APARECER Y QUE SEAN IMPUTABLES A NUESTRO FIADO CON MOTIVO DE LA CONTRATACIÓN QUE SE MENCIONA Y SOLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN DE SU ORIGINAL POR PARTE DE NUESTRO FIADO.

IGUALMENTE, EN EL CASO QUE SE OTORGUE PRÓRROGA AL CUMPLIMIENTO **DEL CONTRATO,** ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS, RECURSOS O INCONFORMIDADES DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS CONTRATADOS ESTA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN.

EN CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 279, 280, 281, 282, 283 Y 178 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN VIGOR, PARA LA EFECTIVIDAD DE LAS FIANZAS, AÚN PARA EL CASO DE QUE PROCEDA EL COBRO DE INTERESES, CON MOTIVO DEL PAGO EXTEMPORÁNEO DEL IMPORTE DE LA PÓLIZA DE FIANZA REQUERIDA ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER.
EL INCUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA SE ACREDITARÁ ACOMPAÑANDO A SU ESCRITO DE RECLAMACIÓN LOS DOCUMENTOS QUE COMPRUEBEN LA EXISTENCIA Y EXIGIBILIDAD DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA EN TÉRMINOS DEL ART. 279 DE LA LEY, CON INDEPENDENCIA DE LO ANTERIOR, LA INSTITUCIÓN TENDRÁ DERECHO A SOLICITAR AL BENEFICIARIO TODO TIPO DE INFORMACIÓN O DOCUMENTACIÓN QUE SEA NECESARIA RELACIONADA CON LA FIANZA MOTIVO DE LA RECLAMACIÓN EN TÉRMINO
S DEL MISMO NUMERAL, FIN DEL TEXTO.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

PRECISIÓN ADMINISTRATIVA A LA CONVOCATORIA Y BASES DE:

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL
LPL02/2022 CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"

CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO POR EL ARTÍCULO 62 DE LA LEY DE COMPRAS GUBERNAMENTALES, ENAJENACIONES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL ESTADO DE JALISCO Y SUS MUNICIPIOS EN RELACIÓN CON EL INCISO "H" DEL PUNTO 17 "FACULTADES DEL COMITÉ" DE LAS BASES Y, CON EL AFÁN DE BRINDARLE CERTEZA A LAS ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, SE FORMULA LA SIGUIENTE:

PRECISIÓN ADMINISTRATIVA:

CON RELACIÓN AL PUNTO 9 DE LAS BASES:

DICE:

9 PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.

9.1 PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ". ESTE ACTO SE LLEVARÁ A CABO A LAS 16:00 HORAS DEL DÍA 08 DE FEBRERO DEL 2022, EN EL AULA 4 DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA EL SERVIDOR PÚBLICA, UBICADO EN AV. PROLONGACIÓN ALCALDE #1855, EN EL EDIFICIO DEL ARCHIVO HISTÓRICO.

LOS "PARTICIPANTES" QUE CONCURRAN AL ACTO, DEBERÁN FIRMAR DE MANERA OBLIGATORIA, UN REGISTRO PARA DEJAR CONSTANCIA DE SU ASISTENCIA Y PODER PRESENTAR PROPUESTA, EL CUAL INICIARÁ EN PUNTO DE LAS 15:15 HORAS Y CERRARÁ A LAS 15:45 HORAS DEL DÍA DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS Y EN EL CUAL DEBERÁN ANOTAR SU NOMBRE COMPLETO, NÚMERO DE SU IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE, RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA Y HORA DE REGISTRO.

(…)

DEBE DECIR:

9 PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.

9.1 PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ". ESTE ACTO SE LLEVARÁ A CABO A LAS 16:00 HORAS DEL DÍA 10 DE FEBRERO DEL 2022, EN EL AULA 4 DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA EL SERVIDOR PÚBLICA, UBICADO EN AV. PROLONGACIÓN ALCALDE #1855, EN EL EDIFICIO DEL ARCHIVO HISTÓRICO.

LOS "PARTICIPANTES" QUE CONCURRAN AL ACTO, DEBERÁN FIRMAR DE MANERA OBLIGATORIA, UN REGISTRO PARA

DEJAR CONSTANCIA DE SU ASISTENCIA Y PODER PRESENTAR PROPUESTA, EL CUAL INICIARÁ EN PUNTO DE LAS **15:15 HORAS Y CERRARÁ A LAS 15:45** HORAS DEL DÍA DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS Y EN EL CUAL **DEBERÁN ANOTAR SU NOMBRE COMPLETO, NÚMERO DE SU IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE, RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA Y HORA DE REGISTRO.**

(…)

CON RELACIÓN AL CALENDARIO DE ACTIVIDADES:

DICE:

A C T O	PERÍODO O DÍA	HORA	LUGAR
PUBLICACIÓN DE "CONVOCATORIA" Y "BASES"	**25 DE ENERO DEL 2022**	**A PARTIR DE LAS 15:00 HORAS**	**PORTAL DE COMPRAS JALISCO Y/O EL SECG.**
RECEPCIÓN DE PREGUNTAS	**27 DE ENERO DEL 2022**	**HASTA LAS 10:00 HORAS**	**DE MANERA FÍSICA EN LA DIRECCIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, UBICADO EN EL "DOMICILIO"**
REGISTRO PARA EL ACTO DE JUNTA ACLARATORIA	**31 DE ENERO DEL 2022**	**DE LAS 11:30 A LAS 11:59 HORAS**	**EN EL "DOMICILIO".**
ACTO DE JUNTA ACLARATORIA	**31 DE ENERO DEL 2022**	**A PARTIR DE LAS 12:00 HORAS**	**EN EL "DOMICILIO".**
REGISTRO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.	**08 DE FEBRERO DEL 2022**	**DE LAS 15:15 A LAS 15:45 HORAS**	**EN EL AULA 4 DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA EL SERVIDOR PÚBLICA, UBICADO EN AV. PROLONGACIÓN ALCALDE #1855, EN EL EDIFICIO DEL ARCHIVO HISTÓRICO.**
PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.	**08 DE FEBRERO DEL 2022**	**A PARTIR DE LAS 16:00 HORAS**	**EN EL AULA 4 DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA EL SERVIDOR PÚBLICA, UBICADO EN AV. PROLONGACIÓN ALCALDE #1855, EN EL EDIFICIO DEL ARCHIVO HISTÓRICO.**
"FALLO" O "RESOLUCIÓN" DE LA CONVOCATORIA.	**DENTRO DE LOS 20 DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, CONFORME**		**A TRAVÉS DEL "SECG" O CORREO ELECTRÓNICO.**

	AL ARTÍCULO 65 FRACCIÓN III DE LA LEY.		

DEBE DECIR:

A C T O	PERÍODO O DÍA	HORA	LUGAR
PUBLICACIÓN DE "CONVOCATORIA" Y "BASES"	25 DE ENERO DEL 2022	A PARTIR DE LAS 15:00 HORAS	PORTAL DE COMPRAS JALISCO Y/O EL SECG.
RECEPCIÓN DE PREGUNTAS	27 DE ENERO DEL 2022	HASTA LAS 10:00 HORAS	DE MANERA FÍSICA EN LA DIRECCIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, UBICADO EN EL "DOMICILIO"
REGISTRO PARA EL ACTO DE JUNTA ACLARATORIA	31 DE ENERO DEL 2022	DE LAS 11:30 A LAS 11:59 HORAS	EN EL "DOMICILIO".
ACTO DE JUNTA ACLARATORIA	31 DE ENERO DEL 2022	A PARTIR DE LAS 12:00 HORAS	EN EL "DOMICILIO".
MUESTRAS FÍSICAS (ANTE EL ÁREA REQUIRENTE)	03/02/2022	DE LAS 09:00 A LAS 14:00 HORAS	DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARÍA DEL SISTEMA DIF JALISCO UBICADA EN EL "DOMICILIO DIF JALISCO
ETAPA DE ACREDITACIÓN	DEL 04/02/2022 AL 09/02/2022	DE LAS 09:00 A LAS 13:00 HORAS	DIRECCIÓN JURÍDICA DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE UBICADA EN EL DOMICILIO DIF JALISCO
REGISTRO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.	10 DE FEBRERO DEL 2022	DE LAS 15:15 A LAS 15:45 HORAS	EN EL AULA 4 DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA EL SERVIDOR PÚBLICA, UBICADO EN AV. PROLONGACIÓN ALCALDE #1855, EN EL EDIFICIO DEL ARCHIVO HISTÓRICO.
MUESTRAS FÍSICAS (ANTE "EL COMITÉ") ADJUNTO AL SOBRE.	10/02/2022	DE LAS 15:15 A LAS 15:45 HORAS	EN EL AULA 4 DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA EL SERVIDOR PÚBLICA, UBICADO EN AV. PROLONGACIÓN ALCALDE

			#1855, EN EL EDIFICIO DEL ARCHIVO HISTÓRICO
PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.	10 DE FEBRERO DEL 2022	A PARTIR DE LAS 16:00 HORAS	EN EL AULA 4 DEL CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA EL SERVIDOR PÚBLICA, UBICADO EN AV. PROLONGACIÓN ALCALDE #1855, EN EL EDIFICIO DEL ARCHIVO HISTÓRICO.
"FALLO" O "RESOLUCIÓN" DE LA CONVOCATORIA.	DENTRO DE LOS 20 DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, CONFORME AL ARTÍCULO 65 FRACCIÓN III DE LA LEY.		A TRAVÉS DEL "SECG" O CORREO ELECTRÓNICO.

EL CONTENIDO DE LA CONVOCATORIA Y LAS BASES QUE NO ES MATERIA DE LA PRESENTE PRECISIÓN ADMINISTRATIVA QUEDA FIRME EN TODOS Y CADA UNO DE SUS ASPECTOS.

LA PRESENTE PRECISIÓN ADMINISTRATIVA FORMA PARTE DE LA CONVOCATORIA Y LAS BASES POR LO QUE LOS PARTICIPANTES EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO LAS DEBERÁN DE TOMAR EN CUENTA Y CONSIDERARLA, INCLUSIVE, PARA LA PRESENTACIÓN DE SU PROPUESTA.