



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-002/2025

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS
ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN
ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES

1. DATOS GENERALES.

- 1.1 El Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo, a través del Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo, por conducto de su Dirección General, que en lo sucesivo se denominará "La convocante", en cumplimiento a lo dispuesto por los Artículos 1º, 5, 6 fracciones I y III, 12 fracciones VIII y XIII, y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo; 1º, 3, 8, 19, 21, 23, 24, 27 fracción III, 40, 51, 58, 62, 63, 64, 65 y demás relativos del Reglamento de la Ley indicada; 25 de la Ley de Coordinación Fiscal; 1º, 25, 29 y 30 de las Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Michoacán de Ocampo para el ejercicio fiscal 2025 y otros ordenamientos aplicables; de manera conjunta con el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Michoacana, a quien en lo sucesivo se entenderá como "la solicitante", expiden las presentes bases para realizar el Concurso Público a través de Ofertas Subsecuentes de Descuentos N° CADPE-EM-CP-002/2025, para la adquisición de Productos alimenticios para personas derivado de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas, de readaptación social y otras. Atención alimentaria a mujeres embarazadas y en periodo de lactancia y atención alimentaria a adultos mayores, sobre las bases de precios unitarios y tiempos determinados. Autorizado mediante número de Acuerdo 018-25-3EXTRAORD-ISA-CADPE, emitido por el cuerpo colegiado de este Comité, en su 3ª. Sesión Extraordinaria de fecha 18 de marzo de 2025.

La convocante señala como domicilio el inmueble ubicado en el N° 441, de la calle Juan B. Ceballos, en la colonia Nueva Chapultepec, en Morelia, Michoacán, C.P.: 58280; teléfono: (443) 113-09-00; correo electrónico compramich@cadpe.gob.mx y página web <http://www.cadpe.michoacan.gob.mx>.

La solicitante tiene su domicilio en: Avenida Acueducto, Lote, N° 17, en la colonia Bosque Cuauhtémoc, C.P.58020, en la ciudad de Morelia, Michoacán; teléfono: 443 313 35 40 EXT. 130.

Este procedimiento de adquisición será presencial, en la cual los proveedores participantes exclusivamente podrán presentar sus proposiciones de manera presencial.

Solo podrán participar las personas físicas o morales que no se encuentren inhabilitadas por la Secretaría de Contraloría y/o el Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo y/o mediante resolución de autoridad competente.

- 1.2 El presente procedimiento se realiza con el carácter de Estatal y las propuestas que se presenten en este procedimiento y toda la documentación relacionada con el mismo, deberá ser presentada en idioma español.

- 1.3 Únicamente podrán participar los proveedores registrados en el Padrón de Proveedores de la Administración Pública Estatal, que cuenten con la clave de suministro correspondiente actualizada al 2025, acorde con la naturaleza de los bienes motivo de la adquisición, invitados expresamente por la convocante, de conformidad con lo establecido en los Artículos 24 y 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo.

- 1.4 Los invitados podrán revisar las bases en la página web <http://www.cadpe.michoacan.gob.mx>, así como en el



2021 - 2027

domicilio de la convocante, previa invitación.

1.5 En cuanto al origen de los recursos se informa que: los recursos financieros para el pago de esta adquisición son recursos Federales correspondientes al Ramo 33 (Fondo de Aportaciones Múltiples) del ejercicio fiscal 2025. Recursos que tiene su origen en el presupuesto de Egresos de la Federación, Ramo General 33: Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios, Fondo V de Aportaciones Múltiples, componente Asistencia Social (FAM-AS), mismos que para su ejecución se convierten en Estatales por lo que la normativa aplicable es la Estatal, de acuerdo con el Capítulo V, de la Ley de Coordinación Fiscal.

1.6 Estas bases con sus especificaciones anexas, no tienen costo alguno.

2. PROGRAMA DE ACTOS.

El lugar de realización de los actos será en la sala de licitaciones de la convocante o bien, en el domicilio que la convocante determine en caso de imprevistos o circunstancias excepcionales ajenas a la misma previa notificación o publicación a los participantes.

Vía Correo Electrónico se proporcionará a los proveedores invitados al Concurso Público, el Anexo Técnico donde la Dependencia o Entidad solicitante establecerá las características técnicas de los bienes a adquirir, así como los requisitos que deben de cumplir; se les indicará a los proveedores invitados que tienen un periodo máximo de 24 horas para realizar las preguntas a las Bases, contadas a partir del envío de las invitaciones, las cuales tendrán que ser enviados al mismo correo electrónico del que se les envió el Anexo Técnico, y se les indicará la fecha y hora en que se realizará la Junta de Aclaraciones a las Bases; así como fecha y hora de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas.

Los proveedores invitados deberán de Confirmar la recepción de la documentación, así como su deseo de participar o no en este Concurso Público.

2.1 ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES A LAS BASES. Se realizará el día 26 de marzo de 2025, a las 13:00 horas.

2.2 ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS. Se realizará el día 28 de marzo de 2025, a las 14:00 horas.

2.3 ACTO DE NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN Y DICTAMEN CORRESPONDIENTE. Se realizará el día 28 de marzo de 2025.

3. BIENES REQUERIDOS Y ASPECTOS RELACIONADOS.

3.1 BIENES REQUERIDOS. Comprende la adquisición de Productos alimenticios para personas derivado de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas, de readaptación social y otras. Atención alimentaria a mujeres embarazadas y en periodo de lactancia y atención alimentaria a adultos mayores, cuyas especificaciones, características técnicas y las cantidades requeridas por la solicitante, se describen en el Anexo N° 1, de las presentes bases.

3.2 LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA. El o los proveedores adjudicados, deberán entregar los bienes en los almacenes regionales del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Michoacana, de las diferentes Regiones de Michoacán de conformidad al Anexo No.1-A de las bases concursales.

El costo, seguro, flete, maniobras de carga y descarga en el lugar indicado en el párrafo anterior, serán por cuenta del proveedor adjudicado.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

La convocante podrá pedir que los bienes sean entregados en domicilios distintos a los de su almacén, sin que con ello se genere un costo adicional para la solicitante.

El proveedor adjudicado entregará los bienes en las cantidades descritas en los pedidos y/o contratos, la solicitante no recibirá entregas parciales, salvo autorización por escrito de ésta.

La Secretaría de Contraloría, la convocante y la solicitante podrán verificar, mediante selección al azar de los resultados de los bienes entregados, que cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas, por lo que la solicitante se reservará el derecho de aceptar o rechazar la entrega de los bienes.

3.3 FECHA DE ENTREGA. El plazo de entrega de los bienes será de conformidad al Anexo No. 1-B de las presentes bases. El proveedor participante queda sujeto a cambios con previo aviso, con al menos 10 días naturales de anticipación.

3.4 ENTREGA DE MUESTRAS.

Se entregarán el día 27 de marzo de 2025, en la oficina del Departamento de Padrón de Proveedores de la convocante, dentro del horario de 09:00 a 14:00 horas.

El proveedor participante entregará 3 (Tres) muestras físicas de cada uno de los bienes de los renglones que integran las Partidas 1 y 2, mismas que se presentarán de acuerdo a las especificaciones técnicas de los bienes y lo acordado en el acto de junta de aclaraciones a las bases y se acompañarán con una relación de las muestras que sean presentadas, en hoja membretada en original y copia firmadas por la persona física o moral que cuente con las facultades necesarias para dicho acto, mismo que se firmará y sellará por la persona autorizada del Departamento de Padrón de Proveedores de la convocante, en el entendido de que únicamente se deberá presentar 3 (Tres) muestras físicas de cada uno de los bienes de los renglones que integran las Partidas 1 y 2, las cuales deberán estar plenamente identificadas con una etiqueta adherible que contenga el nombre del proveedor, teléfono, dirección, número de procedimiento, partida y marca.

Los Proveedores deberán presentar el último certificado de laboratorio practicado a cada uno de los bienes que integran las partidas 1 y 2. Las muestras físicas y el último certificado de laboratorio, deberán ser entregados en el Departamento de Padrón de Proveedores del Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo.

Si el participante no presenta 3 (Tres) muestras físicas de cada uno de los bienes de los renglones que integran las Partidas 1 y 2, su proposición económica no será tomada en cuenta en las partidas que omita presentar las muestras correspondientes. Las muestras presentadas podrán sufrir deterioro por el análisis que se realicen a las mismas, por lo que no se podrá exigir su devolución íntegra.

Será de estricta responsabilidad del proveedor no adjudicado, el retiro de las muestras que haya presentado dentro del término de quince días hábiles posteriores a la fecha del acto de notificación del fallo de adjudicación y dictamen correspondiente de este procedimiento, las muestras que no se recojan en ese término pasarán a formar parte del inventario de la convocante.

Las muestras del proveedor adjudicado se conservarán en custodia de la solicitante o convocante, hasta la fecha de entrega total de los bienes objeto del contrato. Si después de quince días de esta fecha no son recogidas las muestras, pasarán a formar parte del inventario de la convocante.

3.5 CATÁLOGOS TÉCNICOS: No aplica.



2021 - 2027

4. GARANTÍAS.

4.1 **GARANTÍA DE CALIDAD:** El proveedor se compromete a garantizar la calidad de los bienes ofertados, conforme a las especificaciones solicitadas de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 1 de las presentes bases, dicha garantía será por lo menos de un año, contado a partir de la entrega de los bienes. Para el caso de que los bienes tengan fecha de caducidad ésta no podrá ser menor a un año contado a partir de la fecha de entrega.

4.2 **GARANTÍA CONTRA VICIOS OCULTOS.** El proveedor se compromete a garantizar que los bienes entregados, estén libres de vicios ocultos, por lo que de existir algún defecto que no sea detectado al momento de la entrega de los bienes, asume el compromiso de corregir el defecto, sustituir los bienes con defectos de fabricación. Dicha garantía podrá hacerse válida durante la vigencia del contrato.

5. OTRAS GARANTÍAS QUE SE DEBEN OTORGAR.

Se deberán presentar las garantías siguientes y será de estricta responsabilidad del proveedor, el retiro de los documentos que presente como garantías, una vez concluidos los plazos y términos que se indican a continuación.

5.1 **GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA.** Deberá otorgarse por el proveedor en moneda nacional por un importe no menor al 5% del monto total de su oferta económica, sin incluir los impuestos que resulten aplicables y deberá otorgarse mediante cheque cruzado expedido por el proveedor participante a favor de la Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo, subsistirá hasta pasados 15 días hábiles de la fecha en que se dé a conocer la notificación del fallo de adjudicación y dictamen correspondiente; se regresará a los proveedores participantes que no resultaron adjudicados previa solicitud por escrito ante la convocante y en el caso del o los proveedores adjudicados, hasta la fecha en que se otorgue la fianza de cumplimiento del contrato.

5.2 **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** Para garantizar el cumplimiento del contrato y previo a la firma de éste, el o los proveedores adjudicados deberán entregar una fianza expedida por institución nacional autorizada, cuya póliza deberá contener expresamente:

- A) Que se expide de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo y el Reglamento de la misma.
- B) Que se otorga para garantizar el estricto cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato N° CADPE-EM-CP-000/2025 derivado del procedimiento de contratación N° CADPE-EM-CP-002/2025 (se deberá indicar el número correcto de contrato y procedimiento de adquisición).
- C) Que se otorga por el 10% del monto total del contrato, sin incluir los impuestos que resulten aplicables a favor de la Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo.
- D) Que su vigencia será por el término de un año, contado a partir de la fecha de la firma del contrato, siempre y cuando estén totalmente cumplidas las obligaciones derivadas del contrato mencionado; en caso de que se ampliara el término para el cumplimiento del contrato, continuará vigente en concordancia con dicha prórroga. Permanecerá la vigencia en los casos de substanciación de recursos legales o juicios que se interpongan, hasta que cause ejecutoria la resolución definitiva;
- E) Que la Institución que la otorga, se somete expresamente a lo establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas;



2021 - 2027

- F) Para su cancelación, será necesario el consentimiento por escrito de la convocante, previo vencimiento de la vigencia y cumplimiento de las obligaciones del contrato indicado; y,

Para los casos en que el monto adjudicado sea inferior a \$430,000.00 (CUATROCIENTOS TREINTA MIL PESOS 00/100 M.N.) más los impuestos que resulten aplicables, el proveedor adjudicado podrá garantizar el cumplimiento del contrato mediante cheque cruzado, aplicando para tal efecto los requisitos señalados para las fianzas.

5.3 GARANTÍA POR CONCEPTO DE ANTICIPO. No aplica.

6. REQUISITOS QUE DEBERÁN SATISFACER LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES, RESPECTO DE LAS PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

- A) Para hacer expeditos los actos se deberá ordenar la documentación de conformidad con lo establecido en el inciso G) de este numeral;
- B) Los proveedores participantes deberán proporcionar la información solicitada en estas bases, de manera clara y organizada, debiendo foliar progresivamente todas las hojas que se presenten en el juego N° 2 del sobre N° 1 y el juego N° 1 del sobre N° 2;
- C) Todos los documentos que conforman las proposiciones técnicas y económicas y sus anexos se presentarán en papel membretado del proveedor participante, sin tachaduras, ni enmendaduras, sellados y firmados el anverso y reverso siempre y cuando contengan texto por la persona que cuente con las facultades suficientes para suscribir la proposición; (se excluyen los documentos originales que se presentan para cotejo), de no hacerlo así, serán desechados sin más trámite;
- D) La documentación solicitada que conforma la propuesta técnica, deberá presentarse dentro del sobre identificado con el N° 1, en tres juegos integrados de la siguiente manera:

Juego N° 1. Originales para cotejo. Deberá contener: Registro actualizado ante el padrón de proveedores, identificación oficial del representante legal, acta constitutiva y modificaciones de la empresa o poder notarial, constancia de situación fiscal y recibo de muestras. Mismos que una vez cotejados le serán devueltos al proveedor participante;

Juego N° 2. Original para la convocante. Deberá contener: Documentos originales (todas las cartas, escritos y anexos requeridos en el numeral 6, inciso "G" de estas Bases), debiendo agregar copia simple de todos los documentos presentados en el juego N° 1, de acuerdo al orden señalado en el inciso G); y,

Juego N° 3. Copia simple para la solicitante. Deberá contener: Copia simple íntegra del juego N° 2, mismo que previamente se deberá foliar, firmar y sellar de acuerdo a lo indicado en los incisos B) y C).

- E) La documentación que contendrá la propuesta económica deberá presentarse dentro del sobre identificado con el N° 2, en original y copia (se deberá realizar la copia una vez que la propuesta económica original se haya foliado, firmado y sellado);
- F) Los sobres se presentarán cerrados, firmados e identificados de la siguiente forma:

Al frente: Sobre 1 y sobre 2, nombre, dirección y teléfono del proveedor.
Al reverso: Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo.

Concurso Público a través de Ofertas Subsecuentes de Descuentos
N° CADPE-EM-CP-002/2025



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

para la adquisición de Productos alimenticios para personas derivado de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas, de readaptación social y otras. Atención alimentaria a mujeres embarazadas y en periodo de lactancia y atención alimentaria a adultos mayores.

- G) Ambos sobres se entregarán durante la primera etapa del acto de presentación de proposiciones técnicas y económicas al ser nombrados los proveedores. Deberán contener la documentación e información que a continuación se indica:

SOBRE No. 1 PROPUESTA TÉCNICA:

1. Copia simple de la invitación al presente procedimiento.
2. Registro actualizado al 2025 con claves de suministro ante el Padrón de Proveedores de la Administración Pública Estatal.
3. Identificación oficial del proveedor participante o su representante legal, que deberá coincidir con el nombre de la persona facultada conforme al Anexo N° 2.
4. Documento notarial que lo faculte para participar en los procedimientos a que convoquen los entes públicos; esto es, acta constitutiva y modificaciones de la empresa o poder notarial, con facultades para realizar actos de administración (aplica para personas morales y/o en representación de un tercero) y Constancia de Situación Fiscal (aplica para personas físicas y morales).
5. Anexo No. 2 debidamente requisitado, que servirá para acreditar la personalidad del proveedor; dicho anexo deberá indicar información verdadera y actualizada del proveedor participante.
6. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que garantiza la entrega total de los bienes solicitados en tiempo y forma, de acuerdo con la descripción y especificaciones técnicas requeridas en el Anexo N° 1 de las presentes bases y lo acordado en junta de aclaraciones a las bases; asimismo se compromete a sustituir los bienes defectuosos de conformidad con el subnumeral 4.2 y numeral 22 de las bases que rigen este procedimiento; de igual forma manifieste que por sí mismo o a través de terceros, se abstendrá de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante y de la solicitante, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás proveedores participantes; en ese mismo orden de ideas manifieste, estar de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato que se anexa a las presentes bases (Anexo N° 3).
7. Declaración escrita y bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en algún supuesto de los señalados en el artículo 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, así como tampoco, en lo dispuesto por el artículo 45 de su Reglamento (Anexo N° 4).
8. Escrito de declaración de integridad y ausencia de impedimentos legales del proveedor participante. (Anexo N° 5)
9. Recibo de entrega de muestras firmado y sellado por el CADPE, y copia del último certificado de laboratorio practicado a cada uno de los renglones que integran las partidas 1 y 2.
10. Escrito bajo protesta de decir verdad, en el que manifieste que cumple con las normas de calidad descritas en el Anexo No. 1 de las bases concursales.



2021 - 2027

11. Escrito bajo protesta de decir verdad donde se manifieste que en caso de resultar adjudicado se compromete a cubrir los gastos correspondientes a los análisis de laboratorio de seguimiento de calidad que se realizará cualquier mes del presente año. *
12. Escrito bajo protesta de decir verdad, manifestando que el proveedor participante se compromete a adquirir el arroz pulido de calidad extra y la lenteja chica nacional con productos michoacanos, señalando el nombre y la marca de estos, en caso de desabasto se deberá acreditar el mismo, para la sustitución de dichos productos con previa autorización de la Dirección de AFEVEM.
13. Documentos y/o registro que acrediten que el frijol, arroz y lenteja son productos de la última cosecha.
14. Propuesta técnica utilizando el modelo de formato sugerido en estas bases (identificado como DOCUMENTO 1 ESCRITO DE LA OFERTA TÉCNICA), que deberá contener la más amplia y detallada información de los bienes ofertados, tal como se indica en el Anexo N° 1 de las presentes bases manifestando número de partida, renglón, cantidad de bienes ofertados, unidad de medida, descripción y marca; así como incluir en cada partida lo precisado en la junta de aclaraciones a las bases de este procedimiento.
15. Archivo digital (USB) DOCUMENTO 1 ESCRITO DE LA OFERTA TÉCNICA en formato Word.

SOBRE N° 2 PROPUESTA ECONÓMICA

1. Propuesta económica utilizando el modelo de formato sugerido en estas bases (identificado como DOCUMENTO 2 ESCRITO DE LA OFERTA ECONÓMICA), en hoja membretada de la empresa, en la que se precisará partida, renglón, cantidad ofertada, descripción, marca, precio unitario por renglón, importe global de la partida y valor total de la propuesta presentada (suma de la totalidad de las partidas ofertadas), con los impuestos que resulten aplicables desglosados (en caso de no desglosar los impuestos que resulten aplicables se entenderá que está incluido en el precio propuesto) y en moneda nacional.
2. Archivo digital (USB) DOCUMENTO 2 ESCRITO DE LA OFERTA ECONÓMICA en formato Word.
3. Garantía de seriedad de la propuesta de acuerdo con el numeral 5.1 de las presentes bases, en hoja membretada e identificado con el número de procedimiento (Anexo N° 7).
7. DESARROLLO DEL ACTO DE LA JUNTA DE ACLARACIONES A LAS BASES.

Previo al acto de junta de aclaraciones a las bases los participantes deberán enviar al correo electrónico concurso.publico.cadpe@gmail.com o entregar personalmente en el domicilio de la convocante, sus preguntas y solicitudes de aclaración relativas al contenido de las bases y sus anexos, en documento firmado y archivo digital en formato Word (no se tomarán en cuenta las preguntas que se envíen en formato distinto al indicado o que contengan imágenes, tablas o PDF), sin excepción alguna, en un periodo máximo de 24 horas contadas a partir del envío de las invitaciones para realizar las preguntas a las bases, mencionando el número del procedimiento, el nombre del proveedor participante y de la persona que las envía (y el cargo que tiene en la empresa); no se atenderán preguntas entregadas después de la fecha y hora señaladas y en formato distinto al indicado.

- A) Se efectuará en la fecha y hora señaladas en el subnumeral 2.1 de estas bases, únicamente podrán participar quienes hayan sido invitados, se realizará con el objeto de esclarecer todas las dudas que tuvieran los interesados respecto a cualquiera de los aspectos previstos en dichas bases y sus anexos;
- B) A la hora mencionada, se cerrará la puerta de la sala de juntas y no se permitirá el acceso a más participantes de los que se encuentren en el interior de la sala;
- C) Se declarará iniciado el evento, por el servidor público autorizado para ello;
- D) Se presentará a los servidores públicos asistentes;



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

- E) Se pasará lista de los proveedores asistentes de acuerdo a la lista de registro; y,
- F) Se levantará el acta respectiva que contenga nombre, cargo y firma de los servidores públicos que la emiten, así como de los concursantes participantes, sin que la falta de firmas de alguno de ellos, reste validez o efectos de la misma.

La asistencia a este acto será optativa para los participantes, pero en caso de no asistir, carecerán de derecho para solicitar aclaraciones posteriores o argumentar incomprensión en el contenido de las bases, en el entendido que los acuerdos tomados en dicho acto con los participantes asistentes, serán obligatorios para todos y deberán incluirlos en su escrito de propuesta técnica y económica, sin perjuicio para la solicitante; la convocante pondrá a disposición de los interesados copia del acta respectiva y anexos que se deriven de la misma.

- 8. DESARROLLO DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN Y DICTAMEN CORRESPONDIENTE.
 - A) Se efectuará en el lugar, fecha y hora establecidos en el numeral 2 y subnumerales 2.2 Y 2.3 de las presentes bases.
 - B) A la hora mencionada, se cerrará la puerta de la sala de licitaciones y no se permitirá el acceso a más concursantes de los que se encuentren en el interior de la sala;
 - C) Se declarará iniciado el evento, por el servidor público autorizado para ello;
 - D) Se presentará a los servidores públicos asistentes;
 - E) Se pasará lista de los proveedores asistentes de acuerdo a la lista de registro;
 - F) Los concursantes entregarán sus proposiciones en sobres cerrados, por separado, identificados con el número 1 para la propuesta técnica y con el número 2 para la propuesta económica;
 - G) Se abrirán los sobres marcados con el número 1 de proposiciones técnicas, para el inicio de su revisión cuantitativa y se desecharán las proposiciones que omitan alguno de los requisitos exigidos en el numeral 6 de estas bases;
 - H) Los participantes rubricarán todas las proposiciones técnicas identificadas como Documento 1, que hayan cumplido con los requisitos solicitados en el numeral 6, inciso G):
 - I) Una vez iniciado este acto no se devolverá la documentación original requerida hasta que esta haya sido cotejada; la demás documentación exhibida en los sobres quedará en poder de la convocante.
 - J) Se nombrará a los participantes aceptados que cumplieron con todos los requisitos en forma, solicitados en las bases, también se dará a conocer los participantes descalificados, fundamentando y motivando dicha decisión; posteriormente se procederá a realizar la valoración de las proposiciones técnicas y se emitirá el dictamen correspondiente. En caso de que no sea posible emitir el dictamen en el mismo acto, la convocante indicará que este sea emitido al momento de fallo del Concurso Público.
 - K) Acto seguido se procederá a la apertura de proposiciones económicas de los participantes cuyas proposiciones técnicas no hubieren sido desechadas.
 - L) Se abrirán los sobres marcados con el número 2 de proposiciones económicas, para el inicio de su revisión cuantitativa y se desecharán las proposiciones que omitan alguno de los requisitos exigidos en el numeral 6 de estas bases;
 - M) Se verificará que con las ofertas económicas se presenten los documentos y satisfagan los requisitos indicados en el contenido del sobre 2;
 - N) Acto seguido, se procederá a la apertura de sobres de Ofertas Económicas de todos los proveedores y se dará lectura del precio más bajo ofertado, sin indicar el nombre del participante que presentó dicha propuesta;
 - O) Una vez realizado lo anterior, la Subdirectora Operativa comunicará a los proveedores participantes que tienen un



2021 - 2027

receso de 20 minutos y que una vez transcurrido dicho tiempo, dará inicio al proceso de ofertas subsecuentes de descuentos;

- P) Durante el receso de los 20 minutos, el representante de la Dependencia o Entidad solicitante, conjuntamente con la Convocante y del representante de la Secretaría de Contraloría, procederán a realizar la evaluación técnica y económica;
- Q) Transcurrido el tiempo establecido, la Subdirectora Operativa, en un lapso de 10 minutos procederá a solicitar a los proveedores que cumplieron técnicamente, que hagan proposiciones más bajas al precio original, para obtener la oferta subsecuente de descuento más baja; faltando un minuto para que se dé por terminada la oferta subsecuente de descuentos, la Subdirectora Operativa entregará una hoja a cada uno de los proveedores participantes para que en ella anoten el precio más bajo que pueden ofertar;
- R) Transcurrido dicho tiempo, la Subdirectora Operativa procederá a dar lectura de cada una de las ofertas económicas presentadas indicadas en el documento, resultando adjudicado el proveedor que haya ofertado el precio más bajo y haya satisfecho los requisitos establecidos en las bases, lo cual se asentará en el acto de fallo, así mismo se registrará el precio original más bajo con el que dio inicio la subasta inversa y el nombre de la empresa que lo ofertó;
- S) Se informará en ese mismo acto el fallo del presente Concurso Público; y,
- T) Se levantará el acta de esta etapa en la que se harán constar las proposiciones aceptadas, así como las que hubieren sido rechazadas y las causas que lo motivaron; previa lectura, el acta será firmada por los participantes y se les entregará copia de la misma; la omisión de la firma de los asistentes no invalidará el contenido y efectos del acta.

8.1. PARA SER PRESENTADOS POR EL PROVEEDOR AL QUE SE LE ADJUDICARÁ EL CONTRATO, DE ACUERDO AL FALLO.

1.- El proveedor adjudicado deberá realizar el pago de aprovechamiento por el monto de \$4,819.00 (CUATRO MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS 00/100 M.N.), el cual se realizará a través de referencia bancaria proporcionada por el CADPE.

2.- Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en sentido positivo con una antigüedad no mayor a 30 días naturales.

3.- Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste no haber sido sujeto de sanción administrativa por incumplimiento de contrato o que sea considerado como parte en algún procedimiento judicial o administrativo en el que el Gobierno del Estado también lo sea, durante el plazo que dure el mismo, (no se considerará en incumplimiento aquellos procedimientos en donde únicamente se reclame la obligación de pago por parte del Ente Público.

La documentación requerida en los numerales anteriores, deberá presentarse en la Subdirección Operativa del Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo.

9. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

La convocante, la solicitante, la Secretaría de Contraloría y/o demás autoridades competentes, podrán realizar las supervisiones, investigaciones o comprobaciones que consideren convenientes, con el fin de salvaguardar el interés institucional y en caso de encontrar cualquier irregularidad o falsedad de declaraciones, se procederá a la descalificación del proveedor participante, o en su caso, a la rescisión del contrato del proveedor adjudicado.

En la evaluación de las proposiciones, se verificará que las mismas contengan de manera correcta la información, documentos y requisitos solicitados en estas bases.



2021 - 2027

Se aceptarán únicamente las proposiciones de los participantes que se ajusten a las especificaciones técnicas, cantidades, tiempos de entrega y demás condiciones establecidas en las presentes bases y sus anexos; así como lo acordado en el acto de junta de aclaraciones a las bases.

Una vez hecha la evaluación de las proposiciones, el contrato se adjudicará por **partida** de entre los participantes, a aquel cuya propuesta resulte solvente porque reúne la totalidad de las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Si resultare que dos o más proposiciones son solventes porque satisfacen la totalidad de los requerimientos solicitados por la convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyo precio sea el más bajo.

Si de la evaluación económica resultare empate en precio de dos o más proposiciones, la adjudicación se efectuará preferentemente entre los proveedores radicados fiscalmente en el Estado y si no los hubiere se hará a favor del participante que resulte adjudicado del sorteo que realice la convocante en el propio acto de fallo, el cual consistirá en que los proveedores empatados en su propuesta económica, depositen en una urna un boleto con el nombre de la empresa (que representan) y previo el movimiento de la misma, el primer boleto que se extraiga corresponderá al del participante adjudicado.

Cuando se presente un error de cálculo en las proposiciones presentadas, sólo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios, lo que se hará constar en el acta respectiva. Si el proveedor no acepta la corrección de la propuesta, se desechará la misma.

10. CONDICIONES DE PRECIO Y PAGO.

- A) Los precios ofertados serán firmes, permanecerán vigentes desde su presentación y hasta el cumplimiento del contrato que se celebre como resultado del procedimiento.
- B) Los Concursantes deberán presentar sus propuestas en moneda nacional con los impuestos que resulten aplicables, desglosado.
- C) El pago se realizará en moneda nacional, en un plazo no menor de 20 días hábiles ni mayor a 60 días hábiles como máximo, contados a partir de que se realice la entrega mensual y la factura correspondiente, debidamente requisitada en moneda nacional y a entera satisfacción del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Michoacana.
- D) En caso de incumplimiento por parte del Estado con la obligación de pago, la pena por gastos financieros a favor del proveedor será del 0%, lo anterior de conformidad en el artículo 82 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo; y.
- E) Pago de anticipos: No aplica.

11. FIRMA DEL CONTRATO.

- A) Con fundamento en el artículo 84, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, los **proveedores adjudicados o sus representantes legales, deberán presentarse a firmar el contrato a más tardar a los diez días naturales siguientes de la emisión del fallo del procedimiento, en el domicilio de la convocante, acreditando debidamente su carácter y facultades para realizar actos de administración, demostrando documentalmente sus facultades con la última reforma de su acta constitutiva o el poder notarial que lo acredite debidamente para la firma; entregando la garantía del 10% para su cumplimiento y en el caso de haberse autorizado anticipo la garantía por concepto del mismo;**



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

- B) El proveedor a quien se hubiere adjudicado el contrato perderá a favor de la Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno de Estado de Michoacán de Ocampo, la garantía de seriedad de la proposición otorgada, si por causas imputables a él no formaliza el contrato dentro del plazo establecido. La convocante podrá adjudicar el contrato al proveedor que hubiese presentado la siguiente proposición solvente más baja y así sucesivamente, siempre y cuando la diferencia en precios con respecto a la postura adjudicado no sea superior al 10%, en caso de que este último no acepte la adjudicación, se declarará desierta la partida o el procedimiento;
- C) Los derechos y obligaciones que se deriven del contrato, no podrán cederse en forma parcial ni total en favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar con la autorización de la solicitante; y,
- D) La convocante podrá dar por terminado anticipadamente el suministro de los bienes, cuando concurren razones de interés general.
- E) Administrador del contrato: Lic. Sarahí Esquivel Domínguez, Directora de Atención a Familias en Estado Vulnerable y Enlace Municipal.

12. MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS.

De acuerdo con el artículo 76, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, la convocante podrá acordar con la solicitante el incremento en la cantidad de bienes solicitados, mediante modificaciones a sus contratos vigentes, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 15% de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente, en cuyo caso, el precio de los bienes será igual al pactado originalmente.

Por lo que se refiere a las fechas para la entrega de los bienes correspondientes a las cantidades adicionales solicitadas, las mismas serán acordadas con la solicitante y el proveedor.

13. RESCISIÓN DE LOS CONTRATOS.

La convocante podrá rescindir administrativamente, de manera total o parcial, el contrato que en su momento llegase a celebrar, sin necesidad de declaración judicial y sin más trámite, si se presentan los supuestos que se señalan de manera enunciativa no limitativa, tales como:

- A) Si el proveedor no entrega los bienes objeto de este contrato, en condiciones óptimas de uso dentro del plazo que se señale en el mismo.
- B) Si suspenden los suministros o se niega a reponer algún bien faltante o defectuoso.
- C) Si no entrega los bienes de conformidad con lo estipulado sin causa justificada o no acata las instrucciones dadas por escrito de la convocante.
- D) Si no da cumplimiento a lo pactado en la fecha de entrega estipulada y a juicio de la convocante, el atraso puede causarle perjuicios o consecuencias graves.
- E) Si el proveedor se declara en quiebra o en suspensión de pagos.
- F) Si el proveedor no otorga a la convocante o a las dependencias oficiales que tengan facultades para intervenir, las facilidades y datos necesarios para la inspección, vigilancia y supervisión de los bienes.
- G) Cuando existan razones de interés general, la convocante procederá a realizar la declaración correspondiente;



2021 - 2027

- H) En caso de que el proveedor no reponga los bienes propiedad de la solicitante, devueltos por problemas de calidad o especificaciones técnicas diferentes a las solicitadas;
- I) Cuando el proveedor modifique cualquier característica de los bienes propiedad de la solicitante sin autorización expresa de la misma;
- J) Cuando se compruebe que el proveedor no haya manifestado la verdad sobre la información proporcionada en este procedimiento; y,
- K) En general, por incumplimiento por parte del proveedor de cualquier otra de las obligaciones consignadas a su cargo en el contrato, la convocante podrá optar entre exigir el cumplimiento del mismo, aplicando en su caso las correspondientes penas convencionales, o bien, declarar la rescisión en las condiciones plasmadas en el cuerpo del contrato.

Si la convocante opta por pedir la rescisión el proveedor está obligado a pagar por concepto de daños y perjuicios, una pena convencional equivalente al monto total de la o las garantías otorgadas en sus diferentes modalidades a la convocante.

14. DESCALIFICACIÓN DE LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES.

Se descalificará al proveedor participante que incurra en alguna de las siguientes situaciones:

- A) Si no cumple con alguno de los requisitos de las presentes bases en los términos solicitados y/o normatividad aplicable.
- B) Si se comprueba que algún proveedor ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes.
- C) Si de la revisión o comprobación de la información proporcionada por el proveedor participante, se prueba que la misma no es verídica.
- D) Si no coincide lo ofertado con lo solicitado.
- E) Cuando la cantidad propuesta sea inferior a la solicitada.
- F) Si no se cumple con lo indicado en las presentes bases y/o lo acordado en la Junta de Aclaraciones a las Bases.
- G) Cuando incluya datos económicos en la propuesta técnica.
- H) Cuando el participante se encuentre impedido para participar en procedimientos de contratación o para firmar contratos, en virtud de que esté pendiente de resolverse alguna controversia entre la empresa que representa y la convocante o solicitante; y,
- I) Por cualquier violación a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, su Reglamento y/o en estas Bases.

15. CAUSAS QUE DETERMINAN QUE EL PROCEDIMIENTO SEA DECLARADO DESIERTO PARCIAL O TOTALMENTE.

La convocante podrá declarar desierto el procedimiento a que se refieren las presentes bases, si se presenta alguno de los supuestos siguientes:



2021 - 2027

- A) Cuando ningún proveedor exprese su deseo en participar, lo cual se declarará en el acto de junta de aclaraciones a las bases;
- B) Si ninguna de las proposiciones presentadas, reúne los requisitos establecidos en estas bases y sus anexos;
- C) Si con base en investigación previa, los precios ofrecidos no sean aceptables;
- D) Cuando no se presenten proposiciones en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas;
- E) Cuando derivado del resultado del procedimiento se determine que el monto total rebase las previsiones presupuestales contempladas para su adquisición; y,
- F) La convocante y la solicitante podrán declarar desierta la partida o partidas de las que no se reciban propuestas satisfactorias o que los precios no fueren aceptables; o las partidas que, previa valoración, no se consideren estrictamente urgentes para el cumplimiento de sus objetivos y programas.

16. CAUSA QUE DETERMINAN LA SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL PROCEDIMIENTO.

Se podrá suspender temporalmente el procedimiento en cualquiera de sus etapas, cuando:

- A) Se presuma la existencia de acuerdos entre dos o más participantes, para elevar los precios de los bienes objeto del Concurso o la existencia de otras irregularidades graves;
- B) Existan causas fortuitas; y,
- C) Lo determine la Convocante o la Secretaría de Contraloría.

Cuando desaparezcan estas causas, con la debida oportunidad se avisará por escrito a los involucrados, la nueva fecha de reinicio del procedimiento.

17. CAUSAS QUE DETERMINAN LA CANCELACIÓN DEL PROCEDIMIENTO.

Se podrá cancelar total o parcialmente el procedimiento en cualquiera de sus etapas, cuando:

- A) Concurran razones de interés general;
- B) Existan circunstancias justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir los bienes;
- C) Si pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la convocante, y,
- D) Existan causas de fuerza mayor.

18. SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO.

De acuerdo con el artículo 122, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Michoacán de Ocampo, las penas convencionales que se aplicarán por atraso en las fechas de entrega de los bienes serán conforme a lo siguiente:



2021 - 2027

- A) La convocante procederá a rescindir el contrato por el simple retraso del proveedor en la entrega de los bienes.
- B) Si el proveedor no cumple con las condiciones establecidas en el contrato, la convocante aplicará las penas convencionales correspondientes.

19. PENAS CONVENCIONALES.

- A) Si el proveedor no entrega los bienes en condiciones de operación, deberá cubrir a la solicitante como pena convencional diaria sobre el valor total de los bienes no entregados y hasta que los bienes queden debidamente entregados la cantidad equivalente al 0.5% diario sobre el monto total del contrato;
- B) Si la solicitante observa que la totalidad o parte de los bienes recibidos no reúnen las características y especificaciones técnicas requeridas, el proveedor se obliga a reponerlos dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de que se realice la reclamación por escrito. Lo anterior, será informado por la solicitante a la convocante, para que ésta aplique la pena convencional indicada en el numeral anterior.
- C) Si el proveedor incumple con la obligación a que se refiere el inciso anterior y aún no se realiza el pago de la factura, ello dará lugar a la rescisión del contrato, sin responsabilidad alguna para la solicitante; y,
- D) En el caso del incumplimiento por parte del "Gobierno" con la obligación de pago, la pena por gastos financieros a favor de "el Proveedor" será del 0%. Lo anterior de conformidad a lo señalado en el artículo 82 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo.

20. EJECUCIÓN DE LAS GARANTÍAS.

- A) Se podrán hacer efectivas las garantías relativas a la seriedad de la propuesta en los casos siguientes:
 - 1. Cuando los participantes no sostengan sus proposiciones;
 - 2. Cuando los proveedores participantes, retiren sus proposiciones después del Acto de Presentación y Apertura de Propositiones Técnicas y Económicas;
 - 3. Cuando los proveedores adjudicados, no confirmen su aceptación para suscribir el contrato dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha en que se les hubiere comunicado el Fallo a su favor; y,
 - 4. Cuando los Proveedores adjudicados, no firmen el contrato en el plazo establecido o no entreguen la garantía de cumplimiento correspondiente.
- B) Se podrá hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato cuando:
 - 1. Por cualquier causa de incumplimiento imputable al proveedor; y
 - 2. Se rescinda el contrato por cualquier causa de incumplimiento imputable al proveedor.

21. MEDIOS DE DEFENSA.

Los concursantes podrán interponer los medios de defensa que establece el Código de Justicia Administrativa del



2021 - 2027

Estado.

Lo anterior, sin perjuicio de que el proveedor que lo estime conveniente pueda manifestar su inconformidad para efectos de responsabilidad de los servidores públicos ante la Secretaría de Contraloría.

22. DEVOLUCIONES.

Cuando durante la vida útil de los bienes propiedad del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo adquiridos a través del presente procedimiento, se comprueben deficiencias en dichos bienes por razones imputables al proveedor, serán motivo de devolución para cambio, el proveedor se obliga a su reposición total dentro de los siguientes 10 días naturales contados a partir de la fecha de notificación.

En todos los casos la solicitante o la convocante informarán al proveedor los motivos de la devolución para el rechazo.

En el caso de que no se confirmen dichas anomalías expresadas por la solicitante o la convocante, se recibirán los bienes.

Los gastos que se generen con motivo de la devolución y cambio, correrán por cuenta del proveedor.

Cuando los bienes entregados sean diferentes a los solicitados se procederá a su rechazo y el proveedor deberá sustituirlos a más tardar en el término de 10 días naturales y se aplicarán las sanciones correspondientes, para el caso de que el proveedor en forma espontánea sustituya los bienes sin que haya mediado requerimiento por parte de la solicitante o la convocante, no se aplicará sanción alguna.

23. PROHIBICIÓN PARA NEGOCIAR LAS BASES Y LAS OFERTAS.

No podrá ser negociada ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases o en las proposiciones presentadas por los proveedores.

24. CONTROVERSIAS.

Las controversias que llegaren a suscitarse, deberán resolverse con apego a lo previsto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo y su Reglamento, así como en lo dispuesto por el Código de Justicia Administrativa del Estado de Michoacán, y las BALINES, los proveedores se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales establecidos en esta ciudad de Morelia, Michoacán; por lo que deberán renunciar al fuero presente y futuro que pudiera corresponderles en razón de su domicilio.

Morelia, Michoacán; a 21 de marzo de 2025.



C. GABRIELA ZEPEDA VILLASEÑOR
DIRECTORA GENERAL DEL COMITÉ DE
ADQUISICIONES DEL PODER EJECUTIVO



LIC. ANA SOFÍA BAUTISTA AGUIÑIGA
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
MICHOACANA



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE BICHUACÁN

ANEXO N° 1

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-002/2025
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS
ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN
ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES

ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA

N° PARTIDA	RENGLÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES
1	1	54,000	PIEZA	LECHE DESCREMADA EN POLVO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRAMOS
	2	54,000	PIEZA	AVENA EN HOJUELAS, PRESENTACIÓN BOLSA DE 400 GRAMOS
	3	54,000	PIEZA	ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 450 GRAMOS
	4	54,000	PIEZA	ESPAGUETI INTEGRAL, PRESENTACIÓN BOLSA DE 200 GRAMOS
	5	54,000	PIEZA	PASTA PARA SOPA INTEGRAL (CODITO #2) PRESENTACIÓN BOLSA DE 200 GRAMOS
	6	54,000	PIEZA	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO
	7	54,000	PIEZA	FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO
	8	54,000	PIEZA	LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRAMOS
	9	54,000	PIEZA	SOYA TEXTURIZADA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 330 GRAMOS
	10	108,000	LATA	ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, PRESENTACIÓN LATA DE 140 GRAMOS MASA DRENADA 100 GRAMOS
	11	216,000	PIEZA	MIX FRUTOS ROJOS DESHIDRATADOS CON CACAHUATE TOSTADO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 30 GRAMOS
	12	54,000	PIEZA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 500 MILILITROS
	13	54,000	PIEZA	CHICHARO CON ZANAHORIA, PRESENTACIÓN LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS
	14	54,000	PIEZA	EMBALAJE-CAJA DE CARTÓN IMPRESA "ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA"



2021 - 2027

Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN**PARTIDA 1****ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****RENLÓN 1. LECHE DESCREMADA EN POLVO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRAMOS****Descripción**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluidas el calostro, la cual es sometida a un proceso de eliminación parcial del agua de la leche por calor o por cualquier otro procedimiento que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%. Se denomina leche descremada a aquella que contiene como máximo 1.5 % de grasa butírica de acuerdo con lo establecido en el numeral 6 de la NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018.

Características sensoriales

Color	Característico, blanco-marfil cremoso.
Olor	Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores desagradables o extraños.
Apariencia	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.
Sabor	Agradable característico de la leche, ligeramente dulce, exento de sabores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
Coliformes totales	<10 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 g
<i>Escherichia coli</i>	<3 NMP/g
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g
Humedad	Máximo 4 %
Grasa butírica	Máximo 1.5 %
Proteínas propias de la leche, expresadas como sólidos lácteos no grasos % (gramos/gramos)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (gramos/gramos)*	Mínimo 27



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Acidez (ácido láctico)	Máximo 0.15 %
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1.2
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 máximo)
Sodio	Menor a 300 mg/100 mL de producto reconstituido
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
Calcio	270 mg en 250 ml

*En la leche, la relación caseína-proteína debe ser al menos del 80% (m/m)

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro, o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

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

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo
Contaminates químicos	Límite
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.05 miligramos/kilogramo
Aflatoxina M1	0.5 µg / Litro

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 deberá presentar materias extrañas, conservadores ni sustancias neutralizantes.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por



2021 - 2027

la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Así mismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente, así como leyenda precautoria por la presencia de leche, la cual puede causar hipersensibilidad o intolerancia, en concordancia con lo establecido en el numeral 4.2.2.2.3 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023.



2021 - 2027

Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Tomemos más agua natural a lo largo del día con todas las comidas, en lugar de bebidas azucaradas como refrescos, jugos, aguas preparadas con sobres en polvo y bebidas deportivas”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	mg
Información adicional **	

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/aspecto	Color, olor, y aspecto, de	Color, olor, y aspecto,



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE QUERÉTARO

- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACION COMERCIAL- DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA-ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y 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, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

RENLÓN 2. AVENA EN HOJUELAS, PRESENTACIÓN BOLSA DE 400 GRAMOS

Descripción

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

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65% de hidratos de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características sensoriales

Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales
Apariencia	Láminas, hojuelas pequeñas.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños
Textura	Firme y secas al tacto

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
<i>Salmonella spp</i>	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	400 g
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10%
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Extracto etéreo	Mínimo 5.0%
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0%
Fibra dietética*	Mínimo 6%

*De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite máximo
Plomo	0.5 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/ kilogramo
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos cinco meses a partir de la recepción de los insumos en los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Así mismo, el insumo deberá contener la leyenda precautoria por presencia de avena, la cual puede causar hipersensibilidad o intolerancia, en concordancia con lo establecido en el numeral 4.2.2.2.3 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Elijamos cereales integrales o de granos enteros como la avena, que tiene vitaminas, fibra y da energía"

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

	malos olores y sin restos de comida.	de comida.
--	--------------------------------------	------------

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

Normas de referencia

- NMX-F-289-NORMEX-2014. ALIMENTOS – HOJUELA DE AVENA-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF..

- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE BICHUACÁN

RENGLÓN 3. ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 450 GRAMOS

Descripción

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

Características sensoriales

Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	Extra
Contenido neto	450 g
Humedad	10 mínimo – 14 máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 82
Grano quebrado	Máximo 18
Total	100
Variedades	
Contrastantes	1.0
Afines	2.0
Total	3.0
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Manchados por calor	1.0
Total	3.0
Granos defectuosos	
Palay	0.05
Mal pulidos	3.50
Cutícula roja	1.50
Estrellados	7.50
Granos yesosos	6.00
Total	18.55



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

Tamaño del grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm
------------------	-----------------------

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/ kilogramo
Aflatoxinas	20 µg/kg

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023.

Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Para una alimentación saludable aumenta la porción de verduras cuando comas arroz"

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le



2021 - 2027

exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA12009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normas de referencia

- NMX-FF-035-SCFI-2017. PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO – CEREALES - ARROZ PULIDO (*Oryza sativa L.*) ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS,



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUERRERO

SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y. NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

RENLÓN 4. ESPAGUETI INTEGRAL, PRESENTACIÓN BOLSA DE 200 GRAMOS

Descripción

Se define pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Color	Característico del producto, amarillo-marrón
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia	Filamentos largos, secciones circulares, con un tamaño aproximado entre 25 y 30 cm, sin presentar agrietamiento y/o estrellamientos.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente

Características fisicoquímicas

Características físicas	Límites
Presentación	Bolsa
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13 %
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13 %
Fibra dietética*	Mínimo 1.8 g/30 g (6%)*
Cenizas	Máximo 1.25 %

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente

Especificaciones toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	0.5 miligramos / kilogramo



2021 - 2027

Cadmio	0.1 miligramos/ kilogramo
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 seis meses a partir de la entrega de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

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

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



2021 - 2027

alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la placa institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Elijamos pastas integrales porque tienen vitaminas, fibra y dan energía”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales



2021 - 2027

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

Normas de referencia

- NMX-F-023-NORMEX-2002. PASTA DE HARINA DE TRIGO Y/O SEMOLINA PARA SOPA Y SUS VARIETADES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

RENLÓN 5. PASTA PARA SOPA INTEGRAL (CODITO #2) PRESENTACIÓN BOLSA DE 200 GRAMOS

Descripción

Se define pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Color	Característico del producto, amarillo-marrón
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia	Codito 2, sin presentar agrietamiento y/o estrellamientos.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente

Características fisicoquímicas

Características físicas	Límites
Presentación	Bolsa
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13 %
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13 %
Fibra dietética*	Mínimo 1.8 g/30 g (6%)*
Cenizas	Máximo 1.25 %

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Especificaciones toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	0.5 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/ kilogramo
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 seis meses a partir de la entrega de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023.

Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Elijamos cereales integrales, tienen vitaminas, fibra y dan energía"

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

Información adicional**

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
ESTADO DE MICHOACÁN

Normas de referencia

- NMX-F-023-NORMEX-2002. PASTA DE HARINA DE TRIGO Y/O SEMOLINA PARA SOPA Y SUS VARIEDADES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027

RENLÓN 6. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO

Descripción

Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

Características sensoriales

Color	Debe ser blanco amarillento, característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño.
Apariencia	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.
Sabor	Característico del producto y no tener sabor extraño

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	50, 000 UFC/g
Hongos	1, 000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5
Tiamina (Vitamina B1)	Mínimo 5 miligramos / kilogramo
Riboflavina (Vitamina B2)	Mínimo 3 miligramos / kilogramo
Niacina (Vitamina B3)	Mínimo 35 miligramos / kilogramo
Ácido fólico	Mínimo 2 miligramos / kilogramo
Hierro	Mínimo 40 miligramos / kilogramo
Zinc	Mínimo 40 miligramos / kilogramo



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Sodio	Menor a 300mg /100g de producto
-------	---------------------------------

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramo/kilogramo
Arsénico	0.3 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	12 µg / kilogramo

Aditivos

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

Materia Extraña

No deberá contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos cinco meses a partir de la entrega de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Envase y embalaje

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

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

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Hagamos más actividad física como caminar, correr o bailar, pasemos menos tiempo sentados o frente a la pantalla (celulares, televisión, videojuegos y otras) ¡Cada movimiento cuenta!"

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	Kcal
Proteínas	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
ESTADO DE MICHOACÁN

Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Condiciones 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.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE BICHOCÁN

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

Normas de referencia

- NMX-F-046-SCFI-2018. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO NORMA MEXICANA. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- NOM-187-SSA1-SCFI-2002 PRODUCTOS Y SERVICIOS. MASAS, TORTILLAS, TOSTADAS Y HARINAS PREPARADAS PARA SU ELABORACIÓN Y ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. INFORMACIÓN COMERCIAL. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- CONVENIO DE CONCERTACIÓN GOBIERNO FEDERAL CON LOS INDUSTRIALES DE LA HARINA MAÍZ.
- NOM-043-SSA2-2012 SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD. PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. CRITERIOS PARA BRINDAR ORIENTACIÓN.
- 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.
- NOM-008-SCFI-2002 SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.



2021 - 2027

- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

RENLÓN 7. FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO

Descripción

Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* L., 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. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre. Primera calidad. Pinto nacional.

Características sensoriales

Color	Frijol pinto nacional beige variedad o café.
Olor	Característico del producto. No se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia	Granos sanos de tamaño y forma uniforme, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. Aspecto fresco.
Sabor posterior al cocimiento.	Característico del producto, libre de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme.

Características fisicoquímicas

Presentación	Bolsa
Contenido neto	1 kg
Humedad	Mínimo 8.5% y 13 % Máximo
Impurezas y materia extraña (%)	
Piedra	0.5
Otros	0.3
Total	0.8
Granos dañados (%)	
Agentes meteorológicos	0.8
Hongos	0.5
Insectos y roedores	1.0
Desarrollo germinal	0.1
Total	2.4
Variedades (%)	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	2.25



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

Granos defectuosos (%)	
Partidos o quebrados	1.5
Manchados	2.0
Ampollados	2.0
Total	5.5
Presencia de plaga	0.0
Suma total	10.95
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características toxicológicas

Contaminantes y Metales Pesados	Límite Máximo
Plomo	0.1 miligramo/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramo/kilogramo

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 características fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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 se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Consumamos diariamente frijoles, lentejas preparados como guisados, sopas o con verduras. Tienen proteínas y fibra, son prácticos y económicos"



2021 - 2027

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

Normas de Referencias

- NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO – FABÁCEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris L.*) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- CODEX-STAN 193-1995 NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- 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 PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

REGLÓN 8. LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRAMOS

Descripción

Se entiende por lenteja a las semillas pardas en forma de disco de menos de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina de la planta anual herbácea de la familia *fabaceae*, 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. Puede ser de dos tamaños de 7 a 8 mm y de fruto pequeño.

Características sensoriales

Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
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.
Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.

Características fisicoquímicas

Presentación	Bolsa
Contenido neto	500 g
Humedad	Mínimo 8.5% y 13 % Máximo
Impurezas y materia extraña (%)	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	0.80
Granos dañados (%)	
Agentes meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y roedores	1.00
Desarrollo germinal	0.10
Total	2.40
Variedades (%)	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE QUEROQUARO

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

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	0.1 miligramo/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramo/kilogramo

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Las leguminosas son sabrosas y saludables, combínalas con cereales para obtener proteínas de calidad"

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE QUERÉTARO

requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

Normas de Referencia

- SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL (OCT, 2015). LENTEJA SIMBOLO DE ABUNDANCIA. DISPONIBLE EN: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>
- NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO – FABÁCEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris L.*) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

- CODEX-STAN 171-1989 NORMA GENERAL DEL CODEX PARA DETERMINADAS LEGUMBRES (REV.1 – 1995).
- CODEX-STAN 193-1995 NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

RENLÓN 9. SOYA TEXTURIZADA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 330 GRAMOS

Descripción

La soya texturizada es un producto que se obtiene a partir de la extrusión de harina desgrasada. La extrusión es un proceso en el cual, mediante el uso de presión, temperatura y humedad se modifica la estructura de la proteína de soya para obtener un producto compacto, cuando se hidrata, se puede emplear en diversos usos en el ámbito alimenticio. Soya natural texturizada.

Características sensoriales

Color	Debe ser característico de la composición del producto.
Olor	Característico de la composición del producto.
Apariencia	Característico de la forma física y composición del producto.
Sabor	Característico del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	20 000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Mohos (hongos)	50 UFC/g
Levaduras	50 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 g
<i>E.Coli</i>	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Presentación	Bolsa
Contenido neto	330 g
Tipo de soya	Soya texturizada a partir de harina desgrasada
Humedad	Máximo 10%
Proteína (Nx6.25) BS (%)	Mínimo 50**
Extracto etéreo BS (%)	Máximo 5
Cenizas BS (%)	Máximo 8
Fibra cruda en Base seca	máximo 6 %

*Acorde a los lineamientos de la EIASADC

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (miligramo/kilogramo)



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

Plomo	0.5 miligramo/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramo/kilogramo
Mercurio	1.0 miligramo/kilogramo

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar un 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 la capacidad de resguardar la totalidad



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Así como en la etiqueta deberá contener la leyenda precautoria por la presencia de leche, la cual puede causar hipersensibilidad o intolerancia, en concordancia con lo establecido en el numeral 4.2.2.2.3 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Por nuestra salud y la del planeta, elijamos más alimentos de origen vegetal”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg



2021 - 2027

Información adicional **

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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



2021 - 2027

Normas de referencia

- NORMA MEXICANA NMX-F-800-SCFI-2017. ALIMENTOS- PROTEÍNA. TEXTURIZADA DE SOYA-ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

RENGLÓN 10. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, PRESENTACIÓN LATA 140 GRAMOS MASA DRENADA 100 GRAMOS

Descripción

Es un grupo de peces vertebrados que viven en aguas oceánicas, son pelágicos y migratorios. El color de la carne es, según la parte del pescado, de un rosado tenue, hasta rojo intenso oscuro, es rica en proteínas, en ácidos grasos como el Omega 3 y en importantes vitaminas como A,D y las del tipo B, B3 y B12 para la nutrición humana. Thunnus albacares.

Características Sensoriales

Color	Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos.
Olor	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Apariencia	En hojuelas, mezclas de partículas y pedazos en donde la mayor parte de éstos tienen como máximo 1,2 cm de longitud. La proporción de trozos de pescado de dimensiones inferiores a 1,2 cm rebasa el 30% de la masa drenada. Aspecto fresco.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química microbiológica.
Consistencia	Firme a blanda y propia del producto envasado.

Características Microbiológicas

Características Microbiológicas	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Presentación	Lata
Contenido neto	140 g
Masa drenada	100 g
Proteínas	Mínimo 20%
Grasas Totales en 50 gramos	Máximo el 2.2%
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto >1mg de sodio por cada kcal
Vitamina A	Máximo 23.3 µg



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE OJIZACAÁN

Calcio	Máximo 13 mg
Hierro	Máximo 1.51 mg
Selenio	Máximo 76.6 µg
Soya*	No mayor al 25% del total del producto

*De acuerdo a lo establecido en la EIASADC Vigente

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Limite Máximo
Plomo	1.0 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.5 miligramos/ kilogramo
Metilmercurio	1.0 miligramos / kilogramo
Estaño	100 miligramos/kilogramo
Histamina	100 miligramos/kilogramo

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

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.



2021 - 2027

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar un 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 la capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"¡Evitemos desperdiciar alimentos!"

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g



2021 - 2027

Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 513 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en



2021 - 2027

vehículos limpios, protegidos por contaminación o plagas o contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normas de referencia

- NOM-235-SE-2020ATUN Y BONITA PREENVASADOS-DENOMINACION-ESPECIFICACIONES-INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA
- CODEX-STAN-070-1981 NORMA DEL CODEX PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. REV. 1-1995.
- NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SUS PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-130-SSA1-1995. BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NOM-008-SCFI-2002. SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

RENLÓN 11. MIX DE FRUTOS ROJOS DESHIDRATADOS CON CACAHUATE TOSTADO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 30 GRAMOS

Descripción

Mix de fruta deshidratada; el producto objeto es aquel que este elaborado con trozos de 1.0 hasta 3.0 cm de diámetro, en empaque de polipropileno de alta densidad transparente. En relación a la disponibilidad en el mercado. Se aceptará como fruta deshidratada al producto fresco, sano y limpio, con madurez apropiada, al que se le elimine parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de este el azúcar, siendo aceptados los métodos de escaldado, agrietado y acidificación, no se permitirá fruta cristalizada.

Composición

Frutos rojos (arándano, frambuesa y fresa) y cacahuates tostados; sin azúcar añadida. La mezcla debe contener al menos 20 g de fruta por porción y 10 g de oleaginosas. El producto no podrá estar adicionado con azúcar, sal o grasa.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN

Características sensoriales

Color	Característico de la fruta empleada; rojo oscuro o intenso para las frutas, con café marrón para las almendras, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presencia de olores rancios, extraños o desagradables.
Apariencia/Aspecto	Deshidratada, de consistencia firme y aspecto fresco.
Sabor	Característico de cada fruta y semillas, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

Características microbiológicas

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 gramos (20g de fruta y 10 g de almendra)
Humedad	Máximo 16%



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE QUERÉTARO

Proteínas	Mínimo 2%
Azúcares en 20 g*	Reportar
*Perfil de azúcares	
Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.	

Especificaciones toxicológicas

Contaminantes Y Metales Pesados	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 encontrarse exento de materia extraña, como cabello, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, cuatro meses a partir de su recepción el SEDIF O SMDIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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



2021 - 2027

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar un 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 la capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Comamos más verduras y frutas frescas en todas nuestras comidas"

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUERRERO

Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

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

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Condiciones 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.



2021 - 2027

Normas de referencia

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- 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-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones Generales De Etiquetado Para Alimentos Y Bebidas No Alcohólicas Preenvasadas Información Comercial Y Sanitaria.
- Nom-251-SSA1-2009. Prácticas De Higiene Para El Proceso De Alimentos, Bebidas O Suplementos Alimenticios.
- Acuerdo Por El Que Se Determinan Los Aditivos Y Coadyuvantes En Alimentos, Bebidas Y Suplementos Alimenticios, Su Uso Y Disposiciones Sanitarias, Con Sus Modificaciones, Incluyendo Las No Publicadas En El DOF.
- Lineamientos De La Estrategia Integral De Asistencia Social, Alimentación Y Desarrollo Comunitario Vigente.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

RENLÓN 12. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 500 MILILITROS

Descripción

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales.

Aceite crudo de canola es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica o por extracción por solventes de las semillas de las especies Brassica napus y Brassica campestris con menos del 2% de ácido erúrico (ácido (Z)-Docos-13-enoico C₂₂H₄₂O₂), 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

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

Características fisicoquímicas

Determinación	Límite Máximo
Presentación	Botella
Contenido neto	500 mL
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 %
Humedad y materia volátil	0.05 %
Índice de peróxido	1.0 meq / Kg
Impurezas insolubles	0.02 %
Ácidos grasos trans	3.5 %

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

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

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 como mínimo seis meses a partir de la entrega de los insumos a los almacenes DIF y no a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Condiciones de almacenamiento

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

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por



2021 - 2027

la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Prefiere preparaciones, cocidas, asadas o al vapor"

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

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

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Condiciones 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.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

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.
- CXS 210-1999 NORMA MEXICANA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE-ESPECIFICACIONES.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD. PUNTO X.3.
- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO

REGLÓN 13. CHÍCHARO CON ZANAHORIA, PRESENTACIÓN LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS

Descripción

Se entiende por verduras envasadas al producto de origen vegetal obtenido a partir de vainas, frutos frescos, sanos y limpios envasados con un medio líquido de cobertura adecuada, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Mezcla de chícharo y zanahoria picada en envase de lata.

Características sensoriales

Color	Característico de cada verdura y con suficiente intensidad
Olor	Característico de las verduras y exento de olores extraños
Apariencia	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Forma típica de cada verdura picada. Aspecto fresco y tierno
Sabor	A verduras frescas y cocidas, libres de sabores extraños o desagradables
Consistencia	Firme, ni demasiado duro ni demasiado blando

Características microbiológicas

Especificación	Límites
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites
Presentación	Lata
Contenido neto	430 g
Masa drenada	252 g
Presentación	Lata
Sólidos solubles (%)	Chícharos: Máximo 12
Sodio	Menor a 300 mg en 100 g de producto Menor a 1 mg de sodio por cada kcal

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

pH	Mínimo 5.5 Máximo 6.5
----	-----------------------

Características Toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	1.0
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Estaño	100

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 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 seis meses a partir de la recepción por parte del SEDIF Michoacán.

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación,



2021 - 2027

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

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“¡Aumenta el consumo de verduras, frutas y agua simple potable!”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

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



2021 - 2027

opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

Normas de referencia

- NMX-F-028-1981 ALIMENTOS PARA HUMANOS. CHÍCHAROS ENVASADOS. FOODS FOR HUMANS. CANNED PEAS. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- NMX-F-419-1982 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO. EJOTES ENVASADOS. FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE. CANNED RUNNER BEAN. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- NOM-130-SSA1-1995 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

RENLÓN 14. EMBALAJE-CAJA DE CARTÓN IMPRESA "ATENCIÓN A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA"

Descripción

Caja de cartón corrugado con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente e inocuo, que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca protección adecuada a los insumos del programa para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.

Identificación impresa en la caja

Nombre del componente	Atención Alimentaria a Mujeres Embarazadas y en periodo de lactancia
Logotipo del componente	En dos caras de la caja deberá mostrarse el logotipo del componente compartido por el Sistema DIF Michoacán
Pleca institucional	Conformada por el escudo nacional, el logotipo de Gobierno de México, el logotipo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.
Descripción del contenido	En una cara de la caja deberá mostrarse la tabla de contenido de la dotación: número de unidades, nombre del insumo y presentación. En la otra cara deberá mostrar el mensaje de integración que se dará a conocer al proveedor y/o proveedores que resulten adjudicados. Así como el correo electrónico para quejas y denuncias: afevem@michoacan.gob.mx
Fecha de producción	Las cajas deben tener en las solapas la fecha de producción

La caja debe contener siempre la pleca institucional y la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación: *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*.

Normas de referencia

- NOM-024-SCT2/2010- Especificaciones para la construcción y reconstrucción, así como los métodos de ensayos (prueba) de los envases y embalajes de las sustancias, materiales y residuos peligrosos.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE QUERÉTARO

- NOM-007-SCT2/2010- Marcado de envases y embalajes destinados al transporte de sustancias y residuos peligrosos.

Los productos se empacarán en caja de cartón y cada caja deberá contener lo siguiente:

Producto	Cantidad	Presentación
Leche descremada en polvo	1	Bolsa de 500 g
Avena en hojuelas	1	Bolsa de 400 g
Arroz pulido calidad extra	1	Bolsa de 450 g
Espagueti integral	1	Bolsa de 200 g
Pasta para sopa integral (codito 2)	1	Bolsa de 200 g
Harina de maíz nixtamalizado	1	Bolsa de 1 kg
Frijol pinto nacional	1	Bolsa de 1 kg
Lenteja	1	Bolsa de 500 g
Soya texturizada	1	Bolsa de 330 g
Atún aleta amarilla en agua	2	Lata de 140 g M.D. 100 g
Mix de frutos rojos deshidratados y cacahuates tostados	4	Bolsa de 30 g
Aceite vegetal comestible puro de canola	1	Botella de 500 mL
Chícharo con zanahoria	1	Lata de 430 g M.D. 252 g

La adquisición será por un total de: 54,000 (cincuenta y cuatro mil) cajas.



2021 - 2027

A N E X O N º 1

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES

ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES

Nº PARTIDA	REGLÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES
2	1	594,000	PIEZA	LECHE DESLACTOSADA DESCREMADA EN POLVO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRAMOS
	2	594,000	PIEZA	AVENA EN HOJUELAS, PRESENTACIÓN BOLSA DE 400 GRAMOS
	3	594,000	PIEZA	ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 450 GRAMOS
	4	594,000	PIEZA	PASTA PARA SOPA INTEGRAL (FIDEO #2) PRESENTACIÓN BOLSA DE 200 GRAMOS
	5	594,000	PIEZA	PASTA PARA SOPA INTEGRAL (CODITO #2) PRESENTACIÓN BOLSA DE 200 GRAMOS
	6	594,000	PIEZA	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO
	7	594,000	PIEZA	FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO
	8	594,000	PIEZA	LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRAMOS
	9	1,188,000	PIEZA	ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA, PRESENTACIÓN LATA DE 140 GRAMOS MASA DRENADA 100 GRAMOS
	10	594,000	PIEZA	PECHUGA DE POLLO DESEBRADA AL ALTO VACÍO PRESENTACIÓN BOLSA POUCH DE 120 GRAMOS
	11	594,000	PIEZA	CHÍCHARO CON ZANAHORIA, PRESENTACIÓN LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS
	12	594,000	PIEZA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 500 MILILITROS
	13	594,000	PIEZA	EMBALAJE-CAJA DE CARTÓN CORRUGADO IMPRESA PROGRAMA "PERSONAS ADULTAS MAYORES"



PARTIDA 2
ESPECIFICACIONES TECNICAS
RENGLÓN 1. LECHE DESLACTOSADA DESCREMADA EN POLVO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRAMOS

Descripción

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluidas el calostro, la cual es sometida a un proceso de eliminación parcial del agua de la leche por calor o por cualquier otro procedimiento que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%. Se denomina leche descremada a aquella que contiene como máximo 1.5 % de grasa butírica de acuerdo con lo establecido en el numeral 6 de la NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018; y deslactosada la que ha sido sometido a un proceso de transformación parcial de la lactosa, por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa.

Características sensoriales

Color	Característico, blanco-marfil cremoso.
Olor	Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores desagradables o extraños.
Apariencia	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.
Sabor	Agradable característico de la leche, ligeramente dulce, exento de sabores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
Coliformes totales	<10 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 g
<i>Escherichia coli</i>	<3 NMP/g
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g
Humedad	Máximo 4 %
Grasa butírica	Máximo 1.5 %
Proteínas propias de la leche, expresadas como sólidos lácteos no grasos % (gramos/gramos)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (gramos/gramos)*	Mínimo 27
Acidez (ácido láctico) g/L	Mínimo 1.3 máximo 1.7
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1.2
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 máximo)
Sodio	Menor a 300 mg/100 mL de producto reconstituido
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
Calcio	270 mg en 250 ml
Grasa g/L	Máximo 5
Densidad a 15°C g/mL	Mínimo 1.031
Sólidos no grasos de la leche g/L	Mínimo 83
Lactosa g/L	Máximo 10
Glucosa g/L	Mínimo 16
Proteínas propias de la leche g/L	Mínimo 30
Caseína g/L	Mínimo 24

*En la leche, la relación caseína-proteína debe ser al menos del 80% (m/m)

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro, o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUERRERO

NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

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

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

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo



2021 - 2027

Antibióticos	Negativo
--------------	----------

Contaminates químicos	Límite
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.05 miligramos/kilogramo
Aflatoxina M1	0.5 µg / Litro

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 deberá presentar materias extrañas, conservadores ni sustancias neutralizantes.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Así mismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente, así como leyenda precautoria por la presencia de leche, la cual puede causar hipersensibilidad o intolerancia, en concordancia con lo establecido en el numeral 4.2.2.2.3 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Tomemos más agua natural a lo largo del día con todas las comidas, en lugar de bebidas azucaradas como refrescos, jugos, aguas preparadas con sobres en polvo y bebidas deportivas”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.



2021 - 2027

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

Normas de referencia

- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

- NOM-243-SSA1-2010 PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA
- NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.
- NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, LECHE EN POLVO O DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA-ESPECIFICACIONES, EN FORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.
- NOM-008-SE-2021, SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACION COMERCIAL- DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA-ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y 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, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027

RENLÓN 2. AVENA EN HOJUELAS, PRESENTACIÓN BOLSA DE 400 GRAMOS

Descripción

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

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65% de hidratos de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características sensoriales

Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales
Apariencia	Láminas, hojuelas pequeñas.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños
Textura	Firme y secas al tacto

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
<i>Salmonella spp</i>	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	400 g
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10%
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Extracto etéreo	Mínimo 5.0%
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0%
Fibra dietética*	Mínimo 6%

*De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite máximo
Plomo	0.5 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/ kilogramo
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos cinco meses a partir de la recepción



2021 - 2027

de los insumos en los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el



2021 - 2027

logotipo del Gobierno del Estado.

Así mismo, el insumo deberá contener la leyenda precautoria por presencia de avena, la cual puede causar hipersensibilidad o intolerancia, en concordancia con lo establecido en el numeral 4.2.2.2.3 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Elijamos cereales integrales o de granos enteros como la avena, que tiene vitaminas, fibra y da energía”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE BICHUACÁN

Normas de referencia

- NMX-F-289-NORMEX-2014. ALIMENTOS – HOJUELA DE AVENA-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

RENLÓN 3. ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 450 GRAMOS

Descripción

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

Características sensoriales

Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)	
	Extra	
Contenido neto	450 g	
Humedad	10 mínimo – 14 máximo	
Tipo de grano		
Grano entero	Mínimo 82	
Grano quebrado	Máximo 18	
Total	100	
Variedades		
Contrastantes	1.0	
Afines	2.0	



2021 - 2027

Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

Total	3.0
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Manchados por calor	1.0
Total	3.0
Granos defectuosos	
Palay	0.05
Mal pulidos	3.50
Cutícula roja	1.50
Estrellados	7.50
Granos yesosos	6.00
Total	18.55
Tamaño del grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/ kilogramo
Aflatoxinas	20 µg/kg

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.

Vida de anaquel



2021 - 2027

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el



2021 - 2027

logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023.

Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Para una alimentación saludable aumenta la porción de verduras cuando comas arroz”

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE QUERÉTARO

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

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

Normas de referencia

- NMX-FF-035-SCFI-2017. PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO – CEREALES - ARROZ PULIDO (*Oryza sativa L.*) ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE BACHOQUÁN

- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027

RENLÓN 4. PASTA PARA SOPA INTEGRAL (FIDEO #2), PRESENTACIÓN BOLSA DE 200 GRAMOS.

Descripción

Se define pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Color	Característico del producto, amarillo-marrón
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia	Fideo 2, sin presentar agrietamiento y/o estrellamientos.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente

Características fisicoquímicas

Características físicas	Límites
Presentación	Bolsa
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13 %



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE BICHUATÁN

Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13 %
Fibra dietética*	Mínimo 1.8 g/30 g (6%)*
Cenizas	Máximo 1.25 %

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente

Especificaciones toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	0.5 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/ kilogramo
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 seis meses a partir de la entrega de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se



2021 - 2027

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 se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Así mismo, el insumo deberá contener la leyenda precautoria por presencia de avena, la cual puede causar hipersensibilidad o intolerancia, en concordancia con lo establecido en el numeral 4.2.2.2.3 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras



2021 - 2027

grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Elijamos cereales integrales, tienen vitaminas, fibra y dan energía”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE BACHOQUATZ

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

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

Normas de referencia

- NMX-F-023-NORMEX-2002. PASTA DE HARINA DE TRIGO Y/O SEMOLINA PARA SOPA Y SUS VARIETADES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE BICHUACÁN

DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES.
MÉTODOS DE PRUEBA.

- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



REGLÓN 5. PASTA PARA SOPA INTEGRAL (CODITO #2) PRESENTACIÓN BOLSA DE 200 GRAMOS

Descripción

Se define pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Color	Característico del producto, amarillo-marrón
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia	Codito 2, sin presentar agrietamiento y/o estrellamientos.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente

Características fisicoquímicas

Características físicas	Límites
Presentación	Bolsa
Contenido neto	200 g



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Humedad	Máximo 13 %
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13 %
Fibra dietética*	Mínimo 1.8 g/30 g (6%)*
Cenizas	Máximo 1.25 %

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente

Especificaciones toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	0.5 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/ kilogramo
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 seis meses a partir de la entrega de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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



2021 - 2027

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

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023.

Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Elijamos cereales integrales, tienen vitaminas, fibra y dan energía"



2021 - 2027

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, y aspecto, de acuerdo a las	Color, olor, y aspecto, diferente a las



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

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

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

Normas de referencia

- NMX-F-023-NORMEX-2002. PASTA DE HARINA DE TRIGO Y/O SEMOLINA PARA SOPA Y SUS VARIETADES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027

Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

RENLÓN 6. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO

Descripción

Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

Características sensoriales

Color	Debe ser blanco amarillento, característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño.
Apariencia	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.
Sabor	Característico del producto y no tener sabor extraño

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	50, 000 UFC/g
Hongos	1, 000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5



Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5
Tiamina (Vitamina B1)	Mínimo 5 miligramos / kilogramo
Riboflavina (Vitamina B2)	Mínimo 3 miligramos / kilogramo
Niacina (Vitamina B3)	Mínimo 35 miligramos / kilogramo
Ácido fólico	Mínimo 2 miligramos / kilogramo
Hierro	Mínimo 40 miligramos / kilogramo
Zinc	Mínimo 40 miligramos / kilogramo
Sodio	Menor a 300mg /100g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramo/kilogramo
Arsénico	0.3 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	12 µg / kilogramo

Aditivos

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

Materia Extraña

No deberá contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades



2021 - 2027

fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos cinco meses a partir de la entrega de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

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

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

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el



2021 - 2027

logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Hagamos más actividad física como caminar, correr o bailar, pasemos menos tiempo sentados o frente a la pantalla (celulares, televisión, videojuegos y otras) ¡Cada movimiento cuenta!"

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

*Adicional a lo reportado por 100 g se debe declarar por el contenido total del envase,



2021 - 2027

opcionalmente se puede declarar por porción.

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en



2021 - 2027

vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normas de referencia

- NMX-F-046-SCFI-2018. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO NORMA MEXICANA. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- NOM-187-SSA1-SCFI-2002 PRODUCTOS Y SERVICIOS. MASAS, TORTILLAS, TOSTADAS Y HARINAS PREPARADAS PARA SU ELABORACIÓN Y ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. INFORMACIÓN COMERCIAL. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- CONVENIO DE CONCERTACIÓN GOBIERNO FEDERAL CON LOS INDUSTRIALES DE LA HARINA MAÍZ.
- NOM-043-SSA2-2012 SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD. PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. CRITERIOS PARA BRINDAR ORIENTACIÓN.
- 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.
- NOM-008-SCFI-2002 SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

REGLÓN 7. FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILOGRAMO

Descripción

Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris L.*, 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 folíolos de tres hojas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre. Primera calidad. Pinto nacional.

Características sensoriales

Color	Frijol pinto nacional beige variedad o café.
Olor	Característico del producto. No se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia	Granos sanos de tamaño y forma uniforme, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. Aspecto fresco.
Sabor posterior al cocimiento.	Característico del producto, libre de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme.

Características fisicoquímicas

Presentación	Bolsa
Contenido neto	1 kg
Humedad	Mínimo 8.5% y 13 % Máximo
Impurezas y materia extraña (%)	
Piedra	0.5
Otros	0.3
Total	0.8



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

Granos dañados (%)	
Agentes meteorológicos	0.8
Hongos	0.5
Insectos y roedores	1.0
Desarrollo germinal	0.1
Total	2.4
Variedades (%)	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	2.25
Granos defectuosos (%)	
Partidos o quebrados	1.5
Manchados	2.0
Ampollados	2.0
Total	5.5
Presencia de plaga	0.0
Suma total	10.95
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características toxicológicas

Contaminantes y Metales Pesados	Límite Máximo
Plomo	0.1 miligramo/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramo/kilogramo

Aditivos

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

Materia extraña



2021 - 2027

Deberá cumplir con la tabla de características fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este



2021 - 2027

programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Consumamos diariamente frijoles, lentejas preparados como guisados, sopas o con verduras. Tienen proteínas y fibra, son prácticos y económicos”

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

	presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
condiciones 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.

Referencias

- NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO – FABÁCEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris L.*) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- CODEX-STAN 193-1995 NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- 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 PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

- 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, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027

RENLÓN 8. LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRAMOS

Descripción

Se entiende por lenteja a las semillas pardas en forma de disco de menos de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina de la planta anual herbácea de la familia *fabaceae*, 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. Puede ser de dos tamaños de 7 a 8 mm y de fruto pequeño.

Características sensoriales

Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
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.
Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.

Características fisicoquímicas

Presentación	Bolsa
Contenido neto	500 g
Humedad	Mínimo 8.5% y 13 % Máximo
Impurezas y materia extraña (%)	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	0.80
Granos dañados (%)	



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Agentes meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y roedores	1.00
Desarrollo germinal	0.10
Total	2.40
Variedades (%)	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	2.25
Granos defectuosos (%)	
Partidos o quebrados	1.50
Manchados	2.00
Ampollados	2.00
Total	5.50
Presencia de plaga	0.00
Suma total	10.95

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	0.1 miligramo/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramo/kilogramo

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos a los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Las leguminosas son sabrosas y saludables, combínalas con cereales para obtener proteínas de calidad”

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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



2021 - 2027

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

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

Normas de referencia

- SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL (OCT, 2015). LENTEJA SIMBOLO DE ABUNDANCIA. DISPONIBLE EN: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>
- NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO – FABÁCEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris L.*) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- CODEX-STAN 171-1989 NORMA GENERAL DEL CODEX PARA DETERMINADAS LEGUMBRES (REV.1 – 1995).
- CODEX-STAN 193-1995 NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.

GZV*FPNH*HJMC* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-002/2025



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



RENLÓN 9. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, PRESENTACIÓN LATA DE 140 GRAMOS MASA DRENADA 100 GRAMOS

Descripción

Es un grupo de peces vertebrados que viven en aguas oceánicas, son pelágicos y migratorios. El color de la carne es, según la parte del pescado, de un rosado tenue, hasta rojo intenso oscuro, es rica en proteínas, en ácidos grasos como el Omega 3 y en importantes vitaminas como A,D y las del tipo B, B3 y B12 para la nutrición humana. Thunnus albacares.

Características Sensoriales

Color	Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos.
Olor	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Apariencia	En hojuelas, mezclas de partículas y pedazos en donde la mayor parte de éstos tienen como máximo 1,2 cm de longitud. La proporción de trozos de pescado de dimensiones inferiores a 1,2 cm rebasa el 30% de la masa drenada. Aspecto fresco.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química microbiológica.
Consistencia	Firme a blanda y propia del producto envasado.

Características Microbiológicas

Características Microbiológicas	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

Termofílicos anaerobios	Negativo
-------------------------	----------

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Presentación	Lata
Contenido neto	140 g
Masa drenada	100 g
Proteínas	Mínimo 20%
Grasas Totales en 50 gramos	Máximo el 2.2%
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto >1mg de sodio por cada kcal
Vitamina A	Máximo 23.3 µg
Calcio	Máximo 13 mg
Hierro	Máximo 1.51 mg
Selenio	Máximo 76.6 µg
Soya*	No mayor al 25% del total del producto

*De acuerdo a lo establecido en la EIASADC Vigente

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	1.0 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.5 miligramos/ kilogramo
Metilmercurio	1.0 miligramos / kilogramo
Estaño	100 miligramos/kilogramo
Histamina	100 miligramos/kilogramo

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

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUJARATO

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 al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes DIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar un 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 la capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la placa institucional que está compuesta por el escudo nacional, el



2021 - 2027

logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“¡Evitemos desperdiciar alimentos!”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le



2021 - 2027

exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 513 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos por contaminación o plagas o contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normas de referencia

- NOM-235-SE-2020ATUN Y BONITA PREENVASADOS-DENOMINACION-ESPECIFICACIONES-INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

- CODEX-STAN-070-1981 NORMA DEL CODEX PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. REV. 1-1995.
- NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SUS PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-130-SSA1-1995. BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NOM-008-SCFI-2002. SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

REGLÓN 10. PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA AL ALTO VACÍO PRESENTACIÓN BOLSA POUCH DE 120 GRAMOS

Descripción

Carne de pechuga de pollo con texturas diferenciadas de cualquier otro producto cuya fuente natural de proteína es de alta calidad, sin estar acompañada de tejido conectivo, hueso y grasa.

Características sensoriales

Color	Característico a carne cocida de pollo.
Olor	Aromático característico, sin presentar olores agrios, putrefactos, extraños o desagradables.
Apariencia	Tiras de carne de aproximadamente 30 mm de largo x 2 mm de ancho
Sabor	Característico del producto, apreciándose las características de la carne y sal equilibrada. Libre de sabores y olores extraños.

Características fisicoquímicas

Determinación	Límite Máximo
Presentación	Pouch
Contenido neto	120 g
Humedad	Máximo 80%
Proteínas	Mínimo 20%
Grasas Totales	Máximo 10%
Grasas saturadas	Máximo 8%
Colesterol en 100 gramos	Máximo 60 mg
Sodio en 100 gramos	Menor a 300 mg
Cenizas	Máximo el 4%

Características microbiológicas



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE QUERÉTARO

	Límite máximo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

Características toxicológicas

Contaminantes y Metales Pesados	Límite Máximo
Plomo	1.0 miligramo/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramo/kilogramo
Estaño	50.0 miligramo/kilogramo
Arsénico	1.0 miligramo/kilogramo

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 2 mm.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la entrega de los insumos a los almacenes DIF y no a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Condiciones de almacenamiento

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

sobre el producto.

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

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

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras



2021 - 2027

grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Elijamos más alimentos de origen vegetal como frijoles y lentejas”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

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

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de	Color, olor y aspecto,



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL QUICHUÁN

	acuerdo a las características sensoriales establecidas.	diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

Normas de referencia

- NOM-213-SSA1-2018, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y 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, ALAMCENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

RENLÓN 11. CHÍCHARO CON ZANAHORIA, PRESENTACIÓN LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS.

Descripción

Se entiende por verduras envasadas al producto de origen vegetal obtenido a partir de vainas, frutos frescos, sanos y limpios envasados con un medio líquido de cobertura adecuada, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Mezcla de chícharo y zanahoria picada en envase de lata.

Características sensoriales

Color	Característico de cada verdura y con suficiente intensidad
Olor	Característico de las verduras y exento de olores extraños
Apariencia	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Forma típica de cada verdura picada. Aspecto fresco y tierno
Sabor	A verduras frescas y cocidas, libres de sabores extraños o desagradables
Consistencia	Firme, ni demasiado duro ni demasiado blando

Características microbiológicas

Especificación	Límites
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites
Presentación	Lata
Contenido neto	430 g
Masa drenada	252 g
Presentación	Lata



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

Sólidos solubles (%)	Chícharos: Máximo 12
Sodio	Menor a 300 mg en 100 g de producto Menor a 1 mg de sodio por cada kcal
pH	Mínimo 5.5 Máximo 6.5

Características Toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	1.0
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Estaño	100

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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 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 seis meses a partir de la recepción por parte del SEDIF Michoacán.

Condiciones de almacenamiento

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por



2021 - 2027

la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.

Envase y embalaje

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

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

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente con la pleca institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“¡Aumenta el consumo de verduras, frutas y agua simple potable!”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE BACHOQUÁN

Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

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

**Vitaminas y minerales

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

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

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

Normas de referencia

- NMX-F-028-1981 ALIMENTOS PARA HUMANOS. CHÍCHAROS ENVASADOS. FOODS FOR HUMANS. CANNED PEAS. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- NMX-F-419-1982 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO. EJOTES ENVASADOS. FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE. CANNED RUNNER BEAN. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- NOM-130-SSA1-1995 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

RENLÓN 12. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 500 MILILITROS

Descripción

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales.

Aceite crudo de canola es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica o por extracción por solventes de las semillas de las especies Brassica napus y Brassica campestris con menos del 2% de ácido erúico (ácido (Z)-Docos-13-enoico C₂₂H₄₂O₂), 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

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

Características fisicoquímicas

Determinación	Límite Máximo
Presentación	Botella
Contenido neto	500 mL
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 %
Humedad y materia volátil	0.05 %
Índice de peróxido	1.0 meq / Kg
Impurezas insolubles	0.02 %



2021 - 2027

Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

Ácidos grasos trans	3.5 %
---------------------	-------

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

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

Aditivos

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los 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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE QUERÉTARO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la entrega de los insumos a los almacenes DIF y no a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Condiciones de almacenamiento

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

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

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

Envase y embalaje

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

Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de 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 la capacidad para resguardar la totalidad de los insumos que conforman la dotación alimentaria del subprograma, de manera que al movimiento no provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta de este insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser oscura de grado alimenticio, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica



2021 - 2027

Institucional vigente con la placa institucional que está compuesta por el escudo nacional, el logo del Gobierno de México, el logo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, el logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.

Todos los programas alimentarios son acompañados de acciones de orientación alimentaria por lo cual la etiqueta deberá incluir la Imagen del Plato del Bien Comer Saludable y Sostenible, según las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la población mexicana 2023. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

“Prefiere preparaciones, cocidas, asadas o al vapor”

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

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

Procesos

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le



2021 - 2027

exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

Normas de referencia

- NMX-F-475-SCFI-2017 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES
- NMX-F-808-SCFI-2018 ALIMENTOS-ACEITE VEGETAL COMESTIBLE- ESPECIFICACIONES.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

- CXS 210-1999 NORMA MEXICANA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE-ESPECIFICACIONES.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD. PUNTO X.3.
- 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 LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027

REGLÓN 13. EMBALAJE – CAJA DE CARTÓN IMPRESA “ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES”

Descripción

Caja de cartón corrugado con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente e inocuo, que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca protección adecuada a los insumos del programa para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento, transporte y distribución.

Identificación impresa en la caja

Nombre del componente	Atención Alimentaria a Personas Adultas Mayores
Logotipo del componente	En dos caras de la caja deberá mostrarse el logotipo del componente compartido por el Sistema DIF Michoacán
Pleca institucional	Conformada por el escudo nacional, el logotipo de Gobierno de México, el logotipo de la Secretaría de Salud, las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, logotipo del SEDIF Michoacán y el logotipo del Gobierno del Estado.
Descripción del contenido	En una cara de la caja deberá mostrarse la tabla de contenido de la canasta alimentaria: número de unidades, nombre del insumo y presentación. En la otra cara deberá mostrar el mensaje de integración que se dará a conocer al proveedor y/o proveedores que resulten adjudicados. Así como el correo electrónico para quejas y denuncias: afevem@michoacan.gob.mx
Fecha de producción	Las cajas deben tener en las solapas la fecha de producción



La caja debe contener siempre la pleca institucional y la leyenda de Presupuesto de Egresos de la Federación: *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda*






2021 - 2027

prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Normas de Referencias

- NOM-024-SCT2/2010- Especificaciones para la construcción y reconstrucción, así como los métodos de ensayos (prueba) de los envases y embalajes de las sustancias, materiales y residuos peligrosos.
- NOM-007-SCT2/2010- Marcado de envases y embalajes destinados al transporte de sustancias y residuos peligrosos.

Los productos se empacarán en caja de cartón y cada caja deberá contener lo siguiente:

Producto	Cantidad	Presentación
Leche deslactosada descremada en polvo	1	Bolsa de 500 g
Avena en hojuelas	1	Bolsa de 400 g
Arroz pulido calidad extra	1	Bolsa de 450 g
Pasta para sopa integral (Fideo 2)	1	Bolsa de 200 g
Pasta para sopa integral (Codito 2)	1	Bolsa de 200 g
Harina de maíz nixtamalizado	1	Bolsa de 1 kg
Frijol pinto nacional	1	Bolsa de 1 kg
Lenteja	1	Bolsa de 500 g
Atún aleta amarilla en agua	2	Lata de 140 g M.D. 100 g
Pechuga de pollo deshebrada al alto vacío	1	Pouch de 120 g
Chícharo con zanahoria	1	Lata de 430 g M.D. 252 g
Aceite vegetal comestible puro de canola	1	Botella de 500 ml

La adquisición será por un total de: 594,000 (Quinientos noventa y cuatro mil) cajas.



2021 - 2027

ANEXO N° 1-A.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESENTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.
ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES.
PARTIDAS 1 Y 2

Lugar de entrega y recepción de los bienes

Enlace Región Morelia

Titular: Ing. Sergio Ramírez Torres
Domicilio: Libertad de Derechos S/N, Col. Sentimientos de la Nación, C.P. 58178
Morelia, Mich.
Tel. 443 299 64 22

Enlace Región Uruapan

Titular: C. Jesús López García
Domicilio: Prol. Paseo de la Cima No. 777, Col. Lomas del Valle Sur, C.P. 60123
Uruapan, Mich.
Tel. 452 524 89 52

Enlace Región Zitácuaro

Titular: Lic. Grecia Muñoz Sánchez
Domicilio: Parque Industrial M-10 L-06, Col. Parque Industrial, C.P. 61525
Zitácuaro, Mich.

Enlace Región Lázaro Cárdenas

Titular: Lic. Gumecinda Campos Peñaloza
Domicilio: Vicente Riva Palacio No. 119, Col. Centro, C.P. 60950
Lázaro Cárdenas, Mich.
Tel. 7531410452

Almacén Águila

Responsable: C. María Luisa Vargas
Calle Agustín Arriaga S/N
La Placita, Mpio. de Águila, Mich.

Enlace Región La Piedad

Titular: Lic. Anayeli Silva Pérez
Domicilio: Álamos No. 312-A, Col. Las Palmas, C.P. 59374
La Piedad, Mich.
Tel. 352 127 26 72

Enlace Región Apatzingán

Titular: Lic. Andrés Michael Mendoza Sandoval
Domicilio: Víctor Verduzco No. 291, Col. Babilonia, C.P. 60670
Apatzingán, Mich.
Tel. Cel. 4434142631

Enlace Región Zamora

Titular: Lic. Claudia Lorena Gutiérrez Cárdenas
Domicilio: Av. Del Bosque No. 487, Col. Paseo del Bosque, C.P. 59695
Zamora, Mich.
Tel. 351 515 48 80

Almacén Huetamo

Responsable: Lic. Grecia Muñoz Sánchez
Instalaciones del C-5
Huetamo, Mich.

Nota: El horario de atención será de 8 a 14 Hrs. de lunes a viernes en todos los domicilios.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 1-B

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Michoacana
Dirección de Atención a Familias en Estado Vulnerable y Enlace Municipal
Departamento de Atención y Orientación Alimentaria
Ejercicio 2025
Atención Alimentaria a Mujeres Embarazadas y en Periodo de Lactancia
PARTIDA 1
Calendario de Entrega de Dotaciones en Almacenes Regionales SEDIF

Producto:
Dotación integrada

U. M. Caja

Almacén	2025									Total
	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
	21 - 25	19 - 23	16 - 20	14 - 18	18 - 22	11 - 18	13 - 17	17 - 21	8 - 11	
Morelia	1,915	1,915	1,915	1,915	1,915	1,915	1,915	1,915	1,915	17,235
Uruapan	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	10,197
Zitácuaro	795	795	795	795	795	795	795	795	795	7,155
Lázaro Cárdenas	260	260	260	260	260	260	260	260	260	2,340
Aguila	81	81	81	81	81	81	81	81	81	729
La Piedad	308	308	308	308	308	308	308	308	308	2,772
Apatzingán	498	498	498	498	498	498	498	498	498	4,482
Zamora	884	884	884	884	884	884	884	884	884	7,956
Huetamo	126	126	126	126	126	126	126	126	126	1,134
	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	54,000



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 1-B

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Michoacana
Dirección de Atención a Familias en Estado Vulnerable y Enlace Municipal

Departamento de Atención y Orientación Alimentaria

Ejercicio 2025

Atención Alimentaria a Adultos Mayores

PARTIDA 2

Calendario de Entrega de Dotaciones en Almacenes Regionales SEDIF

Producto:
Dotación
integrada

U. M. Caja

Almacén	2025									Total
	Abril 21 - 25	Mayo 19 - 23	Junio 16 - 20	Julio 14 - 18	Agosto 18 - 22	Septiembre 11 - 18	Octubre 13 - 17	Noviembre 17 - 21	Diciembre 8 - 11	
Morelia	18,931	18,931	18,931	18,931	18,931	18,931	18,931	18,931	18,931	170,379
Uruapan	12,082	12,082	12,082	12,082	12,082	12,082	12,082	12,082	12,082	108,738
Zitácuaro	8,822	8,822	8,822	8,822	8,822	8,822	8,822	8,822	8,822	79,398
Lázaro Cárdenas	2,746	2,746	2,746	2,746	2,746	2,746	2,746	2,746	2,746	24,714
Aguila	989	989	989	989	989	989	989	989	989	8,901
La Piedad	4,618	4,618	4,618	4,618	4,618	4,618	4,618	4,618	4,618	41,562
Apatzingán	5,815	5,815	5,815	5,815	5,815	5,815	5,815	5,815	5,815	52,335
Zamora	10,075	10,075	10,075	10,075	10,075	10,075	10,075	10,075	10,075	90,675
Huetamo	1,922	1,922	1,922	1,922	1,922	1,922	1,922	1,922	1,922	17,298
	66,000	66,000	66,000	66,000	66,000	66,000	66,000	66,000	66,000	594,000



2021 - 2027

ANEXO N° 2

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-002/2025

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES
(En papel membretado del proveedor participante)

Nombre del representante legal), manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos, han sido debidamente verificado y están actualizados, así como, que cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición en el presente procedimiento, a nombre en representación de: (persona física o moral).

Datos de la empresa:			
Registro Federal de Contribuyentes:		Número de registro de proveedor:	
Domicilio fiscal			
Calle, número exterior e interior:		Colonia:	
Código postal:		Alcaldía o municipio:	
Entidad Federativa:		Localidad:	
Correo electrónico:		Teléfono (s):	

Número de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: _____ Fecha: _____
 Número de tomo: _____ N° de fojas: _____
 Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma: _____
 Relación de accionistas: _____
 Apellido paterno: _____ Apellido materno: _____ Nombres (s): _____ % de acciones: _____
 Descripción del objeto social: _____
 Reformas al acta constitutiva: _____
 Señalar el número de folio donde se encuentra el nombre del representante legal: _____

Los siguientes datos aplican sólo para personas morales:

Nombre del apoderado o representante que firmará el contrato y pedido respectivo:	
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:	
Escritura pública número:	Fecha:
Nombre, número y lugar del notario público ante el cual se otorgó:	

(Lugar y Fecha)
 Protesto lo necesario
 NOMBRE, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA
 Y RAZÓN SOCIAL
 (SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)
 NOMBRE Y FIRMA
 (SI SE TRATA DE PERSONA FISICA)



2021 - 2027



ANEXO N° 3

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-002/2025

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS
ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN
ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES

(En papel membretado del proveedor participante)

C. GABRIELA ZEPEDA VILLASEÑOR
DIRECTORA GENERAL DEL COMITÉ DE
ADQUISICIONES DEL PODER EJECUTIVO
PRESENTE.

Lugar y fecha: _____

(Quien suscribe (nombre de la persona física o representante legal) de la empresa (nombre de la empresa participante), manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

Garantizo la entrega total de los bienes solicitados en tiempo y forma, de acuerdo con la descripción y especificaciones técnicas requeridas en el Anexo N° 1 de las presentes bases y lo acordado en el acto de junta de aclaraciones a las bases; asimismo me comprometo a sustituir los bienes defectuosos, de conformidad con el subnumeral 4.2 y numeral 22 de las bases que rigen este Concurso; de igual forma manifiesto que por mí mismo o a través de terceros, me abstendré de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante y de la solicitante, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás participantes; en ese mismo orden de ideas manifiesto, estar de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato que se anexa a las bases del procedimiento.

Lo anterior con el objeto de dar cumplimiento a dichas disposiciones y para los fines y efectos a que haya lugar.

ATENTAMENTE

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR Y FIRMA
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 4

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-002/2025

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES
(En papel membretado del proveedor participante)

C. GABRIELA ZEPEDA VILLASEÑOR
DIRECTORA GENERAL DEL COMITÉ DE
ADQUISICIONES DEL PODER EJECUTIVO
PRESENTE.

Lugar y fecha: _____

Quien suscribe (persona física o representante legal), de la empresa (nombre de la empresa) señalada al rubro, personalidad que acredito con la documentación solicitada en las bases del procedimiento respectivo, declaro bajo protesta de decir verdad, no encontrarme en los supuestos del artículo 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, así como tampoco, en lo dispuesto por el artículo 45 de su Reglamento.

Lo anterior con el objeto de dar cumplimiento a dichas disposiciones y para los fines y efectos a que haya lugar.

ATENTAMENTE

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR Y FIRMA
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 5

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-002/2025

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES
(En papel membretado del proveedor participante)

Lugar y fecha:

C. GABRIELA ZEPEDA VILLASEÑOR
DIRECTORA GENERAL DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES DEL PODER EJECUTIVO
PRESENTE.

Quien suscribe (nombre de la persona física o representante legal) manifiesto bajo protesta de decir verdad, a nombre y representación de (nombre de la persona física o empresa participante), lo siguiente:

Con la firma de esta declaración me comprometo a observar un comportamiento íntegro durante mi participación en este procedimiento de contratación y, en su caso, durante la ejecución del contrato correspondiente; por lo tanto, me abstendré de adoptar conductas, por mi mismo o a través de interpósita persona, para que los servidores públicos del Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo induzcan o alteren las evaluaciones de las ofertas, el resultado del procedimiento de contratación o cualesquiera otros aspectos que me otorguen de forma indebida condiciones más ventajosas con relación a los demás concursantes. Así mismo, me comprometo a observar lo dispuesto por los ordenamientos legales que regulan las contrataciones, que realiza el Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo, tales como la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Michoacán de Ocampo; la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (sic) del Estado de Michoacán de Ocampo, su Reglamento; las Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Michoacán de Ocampo, para el ejercicio fiscal 2025; y, demás disposiciones jurídicas aplicables.

Declaro que no he celebrado, ordenado o ejecutado contratos, convenios, arreglos o combinaciones que tengan por objeto, alguna de las prácticas previstas por el artículo 53 de la Ley Federal de Competencia Económica y que conozco las sanciones que al respecto prevé el artículo 246 del Código Penal para el Estado de Michoacán.

Lo anterior con el objeto de dar cumplimiento a dichas disposiciones y para los fines y efectos a que haya lugar.

ATENTAMENTE
NOMBRE, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA
Y RAZÓN SOCIAL
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)

NOMBRE Y FIRMA
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 6

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS N° CADPE-EM-CP-002/2025

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES

CONTRATO DE COMPRAVENTA POR CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS

CONTRATO NÚM. (# DE CONTRATO)

CONTRATO DE COMPRAVENTA POR CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE "OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS" QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MICHOACÁN DE OCAMPO, POR CONDUCTO DEL (DEPENDENCIA O ENTIDAD), REPRESENTADO POR (NOMBRE DEL TITULAR), EN SU CARÁCTER DE (NOMBRAMIENTO), A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL GOBIERNO" Y COMO RESPONSABLE DEL PROCESO DE ADJUDICACIÓN, EL COMITÉ DE ADQUISICIONES DEL PODER EJECUTIVO, REPRESENTADO POR LA C. GABRIELA ZEPEDA VILLASEÑOR, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y POR LA OTRA LA (EMPRESA) REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL, EN SU CARÁCTER DE CARGO QUE OSTENTA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", Y PARA REFERIRSE A "EL GOBIERNO" Y "EL PROVEEDOR" SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", SUJETÁNDOSE AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. "EL GOBIERNO" DECLARA:

1.1 QUE EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS (9, 12, 14, 17 EN CASO DE SER DEPENDENCIA) (9, 12, 14, Y 37 EN CASO DE SER ENTIDAD) DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO, NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD, FORMA PARTE DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA PARAESTATAL.

1.2 QUE SU TITULAR NOMBRE DEL TITULAR, OCUPA EL CARGO DE NOMBRAMIENTO Y TIENE LAS FACULTADES SUFICIENTES PARA REPRESENTAR A "EL GOBIERNO" EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL PRESENTE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS ((9, 12, 14, 17 EN CASO DE SER DEPENDENCIA) (9, 12, 14, Y 37 EN CASO DE SER ENTIDAD) DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO, 1, FRACCIÓN II, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO, Y 24 DE SU REGLAMENTO.

1.3 QUE PARA CUBRIR LAS EROGACIONES QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO "EL GOBIERNO", CUENTA CON LOS RECURSOS FINANCIEROS SUFICIENTES MEDIANTE COMPROBANTE DE SALDOS DE LA CUENTA N° Y/O OFICIO DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL.

1.4 QUE "EL GOBIERNO" CUENTA CON EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES N° (RFC).

1.5 QUE PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES DE ESTE CONTRATO, SEÑALA COMO DOMICILIO EL UBICADO EN LA CALLE XXXX, N° 000, COL. XXXXX, C.P. 00000, CIUDAD, ESTADO, TEL. (000) 000-00-00.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

II. EL RESPONSABLE DEL PROCESO DE ADJUDICACIÓN" DECLARA:

II.1. QUE INTERVIENE EN EL ACTO LA **C. GABRIELA ZEPEDA VILLASEÑOR, DIRECTORA GENERAL DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES DEL PODER EJECUTIVO**, COMO RESPONSABLE DEL PROCESO DE ADJUDICACIÓN, NO ASÍ EN LOS ASPECTOS TÉCNICOS, OPERATIVOS Y PRESUPUESTALES QUE DERIVEN DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN, POR LO QUE TODOS LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL SON RESPONSABILIDAD DE "EL GOBIERNO", DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS **12, FRACCIÓN VIII** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO, **24 PÁRRAFO TERCERO Y CAPITULO III** DE SU REGLAMENTO.

II.2. QUE PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES DE ESTE CONTRATO SEÑALA COMO DOMICILIO EL UBICADO EN LA **CALLE JUAN B. CEBALLOS N° 441, COL. NUEVA CHAPULTEPEC, C.P. 58280, EN ESTA CIUDAD DE MORELIA, MICHOACÁN; TELÉFONOS 443-113-09-00.**

III. "EL PROVEEDOR" DECLARA:

III.1. QUE SATISFECHOS LOS REQUISITOS QUE MARCAN LOS ARTÍCULOS **24 Y 25** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO, QUEDA DEBIDAMENTE ACREDITADA SU INSCRIPCIÓN EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESTATAL, CON NÚMERO DE REGISTRO **0000000**.

III.2. QUE EL (**NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL**), EN SU CARÁCTER DE (**CARGO DEL REPRESENTANTE LEGAL**) DE LA EMPRESA (**NOMBRE DE LA EMPRESA**), CUENTA CON PODERES AMPLIOS Y SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO Y OBLIGAR A SU REPRESENTADA EN LOS TÉRMINOS DEL MISMO, LO QUE ACREDITA MEDIANTE ESCRITURA PÚBLICA N° 0000, DE FECHA 00 DE XXXXX DE 0000, OTORGADA ANTE LA FE DEL LIC. XXXX, NOTARIO PÚBLICO No. 000, EN CIUDAD, ESTADO; ASÍ MISMO DECLARA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE DICHA PERSONALIDAD NO LE HA SIDO REVOCADA, LIMITADA NI MODIFICADA EN FORMA ALGUNA.

III.3. QUE "EL PROVEEDOR" CUENTA CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES N° (**RFC**).

III.4. QUE CONOCE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CANTIDADES DE ACUERDO AL PROGRAMA DE ENTREGAS, CALIDADES Y PRECIOS DE LOS BIENES REQUERIDOS, ASÍ COMO, LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS, RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO Y SU REGLAMENTO.

QUE "BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD" MANIFIESTA NO ENCONTRARSE EN ALGÚN SUPUESTO DE LOS SEÑALADOS EN EL ARTÍCULO 32 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS, RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO Y 45 DE SU REGLAMENTO.

III.5 QUE PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO, SEÑALA COMO DOMICILIO EL UBICADO EN LA CALLE XXXXX N° 0000, COL. XXXXX, C.P. 00000, CIUDAD, ESTADO; TELS. (01-000) 000-00-00; CORREO ELECTRÓNICO: xxxxx@xxxx.xxx

IV "LAS PARTES" DECLARAN:



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

IV.1. QUE EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 27, FRACCIÓN III DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO**, SE LLEVÓ A CABO **EL CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE "OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS (N° DE PROCEDIMIENTO)**, DE FECHA XXXXXXXXXX, DE LA CUAL RESULTÓ ADJUDICADA LA EMPRESA (NOMBRE DE LA EMPRESA).

IV.2. QUE RECONOCEN LA PERSONALIDAD QUE LOS ASISTE, ASÍ COMO LAS DECLARACIONES VERTIDAS SUJETÁNDOSE EN LO SUBSECUENTE A LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA: DEL OBJETO. "EL GOBIERNO" SE OBLIGA A COMPRAR A "EL PROVEEDOR", (BIENES A ADQUIRIR DE ACUERDO AL CLASIFICADOR POR MEDIO DEL GASTO VIGENTE), QUE SE DETALLA EN LA ORDEN DE PEDIDO RECIBIDA Y FIRMADA NÚMERO: 000000 DE FECHA 00 DE XXXX DE 0000.

SEGUNDA: DEL MONTO DEL CONTRATO. EL PRECIO CONVENIDO POR "LAS PARTES" RESPECTO DE LA COMPRA VENTA DE LOS BIENES A QUE SE HACE REFERENCIA EN LA CLÁUSULA ANTERIOR ES LA CANTIDAD DE \$000,000.00 (XXXXXXX 00/100 M.N.), INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

TERCERA: DE LOS PLAZOS Y CONDICIONES DE ENTREGA. "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO, DE ACUERDO CON LO SOLICITADO POR "EL GOBIERNO", A LOS 000 (XXXXX) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO Y PEDIDO RESPECTIVO, CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE SE MENCIONAN EN EL PEDIDO Y ANEXO 1 DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL, ASIMISMO QUE CUMPLAN CON LAS NORMAS DE CALIDAD CORRESPONDIENTE PARA ESTE TIPO DE BIENES. "EL PROVEEDOR" BAJO SU RESPONSABILIDAD DEBERÁ TRANSPORTAR LOS BIENES BAJO EL REGIMEN COSTO, SEGURO Y FLETE, HASTA SU DESTINO FINAL, EN LAS INSTALACIONES (NOMBRE DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE), UBICADAS EN CALLE N° 000, COL. XXXX, CIUDAD, ESTADO, TEL. 000-00-00; LOS ARTÍCULOS SE DEBERÁN ENTREGAR EN ÓPTIMAS CONDICIONES, DEBIDAMENTE EMPACADOS, EN FORMA QUE SATISFAGA LAS EXIGENCIAS DE TRASLADO Y EMBALAJE, A FIN DE PRESERVAR ÉSTOS Y EVITAR DISMINUIR SU VIDA ÚTIL.

"EL PROVEEDOR" ASUME POR SU ÚNICA Y EXCLUSIVA CUENTA TODA LA RESPONSABILIDAD PROVENIENTE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIERA CAUSAR A LOS BIENES Y/O PROPIEDADES DE "EL GOBIERNO" AL MOMENTO EN QUE DÉ CUMPLIMIENTO AL PRESENTE INSTRUMENTO.

CUARTA: DE LA FACTURACIÓN. "EL PROVEEDOR" ESTÁ OBLIGADO A ELABORAR SUS FACTURAS POR BIENES EFECTIVAMENTE ENTREGADOS Y RECIBIDOS A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL GOBIERNO" DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE SE MENCIONAN EN EL PEDIDO, DE LA CUAL SE DERIVA EL PRESENTE CONTRATO. LAS FACTURAS DEBERÁN EXPEDIRSE A NOMBRE (NOMBRE DE LA ENTIDAD SOLICITANTE) CON DOMICILIO EN CALLE XXXX, N° 000, COL. XXXX, C.P. 00000, CIUDAD, ESTADO, TEL. (000) 000-00-00, R.F.C. XXXXX, INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, PARA LOS EFECTOS FISCALES CORRESPONDIENTES.

LAS FACTURAS DEBERÁN CONTENER LAS FIRMAS DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DE "EL GOBIERNO" FACULTADOS PARA RECIBIR LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO. EN TODO CASO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A CUMPLIR CON LAS REGLAS DE CARÁCTER GENERAL PARA LA ELABORACIÓN DE FACTURAS QUE EXPIDA LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, VIGENTES AL MOMENTO DE LA EXPEDICIÓN DE SUS FACTURAS.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

QUINTA: DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO. SERÁ DE 00 (XXXX) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, PARA GARANTIZAR LA BUENA CALIDAD O LOS VICIOS OCULTOS QUE PUDIESEN APARECER DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS. IGUAL TIEMPO SE APLICARÁ A LAS MODIFICACIONES O PRORROGAS REALIZADAS. SI DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, POR CUALQUIER MOTIVO SE VERIFICARE LA TRANSMISIÓN DE LOS BIENES ADQUIRIDOS, LA COMPRA SUBSISTIRÁ EN LOS TÉRMINOS DEL CONTRATO.

SEXTA: DE LAS CONDICIONES DE PAGO. SE REALIZARÁ A LOS 00 (XXX) DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL GOBIERNO" Y PRESENTACIÓN DE LA FACTURA DEBIDAMENTE REQUISITA EN MONEDA NACIONAL, A SATISFACCIÓN DE LA SOLICITANTE EN MONEDA NACIONAL Y PRESENTARSE ANTE (DEPENDENCIA O ENTIDAD), DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 85 FRACCIÓN I Y II DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO.

SÉPTIMA: DE LAS GARANTÍAS: "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A ENTREGAR PREVIO A LA FIRMA DEL CONTRATO, GARANTÍA A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO, POR EL 10% DEL VALOR DE ESTE CONTRATO, SIN INCLUIR I.V.A. PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 44 FRACCIÓN II DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO SEGÚN CORRESPONDA; EN VIRTUD QUEDARÁN EN RESGUARDO DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE MICHOACÁN, COMO LO INSTRUYE EN SU ARTÍCULO 44, PÁRRAFO CUARTO, DEL REGLAMENTO EN MENCIÓN, ADEMÁS DE LAS CARTAS COMPROMISO EMITIDAS POR "EL PROVEEDOR", REFERIDAS A LA GARANTÍA DE LOS BIENES, ANEXA A SU COTIZACIÓN PRESENTADA CON MOTIVO DEL CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE "OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS" DE LA CUAL SE DERIVA EL PRESENTE CONTRATO.

OCTAVA: DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES. LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES SE HARÁ A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL GOBIERNO", CONFORME A LO SEÑALADO EN EL PEDIDO, EN EL ANEXO 1 DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL Y EN LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LOS REQUISITOS Y PLAZOS QUE PARA TAL EFECTO ESTABLECE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS, RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO.

NOVENA: REPOSICIÓN DE LOS BIENES. "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A SUSTITUIR LOS BIENES QUE HAYA ENTREGADO A "EL GOBIERNO" EN MAL ESTADO, EN UN TÉRMINO NO MAYOR DE 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES, CONTADOS A PARTIR DE QUE SE LE COMUNIQUE LA DEFICIENCIA EN LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES.

DÉCIMA: DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS. "EL PROVEEDOR" QUEDA OBLIGADO, A RESPONDER POR DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES, DE LAS PATENTES Y MARCAS, DE LA CALIDAD DE LOS MISMOS Y DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERA INCURRIDO EN LOS TÉRMINOS SEÑALADOS EN EL PEDIDO, EN EL ANEXO 1 DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL Y EN LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y EN EL CÓDIGO CIVIL PARA EL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO, EN CASO DE QUE ESTO NO OCURRIERA, "EL GOBIERNO" PODRÁ HACER EFECTIVA LA APLICACIÓN DE LA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

DÉCIMA PRIMERA: DE LAS PENAS CONVENCIONALES. PARA EN CASO DE ATRASO EN EL



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" EN EL PRESENTE CONTRATO, O EN EL CASO DE QUE LOS BIENES NO SE ENTREGUEN DE LA MANERA CONVENIDA, SE ESTABLECE COMO PENA CONVENCIONAL UN PORCENTAJE DEL **0.5 % SOBRE EL MONTO TOTAL DEL CONTRATO** POR CADA DÍA DE ATRASO QUE TRANSCURRA DESDE LA FECHA FIJADA PARA LA ENTREGA HASTA LA FECHA EN QUE SE PONGAN EFECTIVAMENTE LOS A DISPOSICIÓN DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD, PARA TAL EFECTO, (**NOMBRE DE LA ENTIDAD SOLICITANTE**), DESCONTARÁ DE LA FACTURA PENDIENTE DE PAGO LA SUMA QUE RESULTE DE LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL. ESTA PENA CONVENCIONAL SE ESTIPULA CON FUNDAMENTO EN EL **ARTÍCULO 72 INCISO N)** DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO. INDEPENDIEMENTE DEL PAGO DE LA PENA CONVENCIONAL SEÑALADA, "EL GOBIERNO" PODRÁ EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL PROPIO CONTRATO.

EN EL CASO DE INCLUMPLIMIENTO POR PARTE DE "EL GOBIERNO" CON LA OBLIGACIÓN DE PAGO, LA PENA POR GASTOS FINANCIEROS A FAVOR DE "EL PROVEEDOR" SERÁ DEL **0%**. LO ANTERIOR, DE CONFORMIDAD A LO SEÑALADO EN EL **ARTÍCULO 82 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO.**

DÉCIMA SEGUNDA: DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO. "EL GOBIERNO" PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE ESTE CONTRATO POR RAZONES DE INTERÉS PÚBLICO. LA CONTRAVENCIÓN A LAS DISPOSICIONES, LINEAMIENTOS, BASES, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS, RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO Y DEMÁS DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS ADMINISTRATIVAS SOBRE LA MATERIA, ASÍ COMO, EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR" ESTIPULADAS EN EL CUERPO DEL PRESENTE CONTRATO, DA DERECHO A SU RESCISIÓN INMEDIATA SIN RESPONSABILIDAD PARA "EL GOBIERNO" Y SIN PERJUICIO DE QUE SE APLIQUEN A "EL PROVEEDOR" LAS PENAS CONVENCIONALES, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN ESTE CONTRATO Y QUE SE LE HAGAN EFECTIVAS LAS GARANTÍAS OTORGADAS EN SU CASO, PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO.

DÉCIMA TERCERA: CAUSALES DE RESCISIÓN DEL CONTRATO. DE CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 124 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE BIENES RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO, LAS CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR" QUE PUEDEN DAR LUGAR A LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, SON LAS QUE A CONTINUACIÓN SE ENUNCIAN:**

1. SI "EL PROVEEDOR" NO ENTREGA LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO, EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO EN LA (S) FECHA (S) CONVENIDA (S).
2. SI SUSPENDE LA ENTREGA O SE NIEGA A REPONER ALGÚN BIEN FALTANTE O DEFECTUOSO.
3. SI NO ENTREGA LOS BIENES DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO SIN CAUSA JUSTIFICADA O NO ACATA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR ESCRITO POR "EL GOBIERNO".
4. SI NO DA CUMPLIMIENTO A LO PACTADO EN LA (S) FECHA (S) DE ENTREGA (S) ESTIPULADAS Y A JUICIO DE "EL GOBIERNO", EL ATRASO PUEDE CAUSARLE PERJUICIOS O CONSECUENCIAS GRAVES.
5. CUANDO LA APLICACIÓN DE LA PENA A QUE SE REFIERE A LA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA, ALCANCE EL 10% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

6. SI "EL PROVEEDOR" SE DECLARA EN QUIEBRA O EN SUSPENSIÓN DE PAGOS.

7. SI "EL PROVEEDOR" NO OTORGA A "EL GOBIERNO", ASÍ COMO A LAS RESPECTIVAS DEPENDENCIAS OFICIALES QUE TENGAN FACULTADES PARA INTERVENIR, LAS FACILIDADES PARA LA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y SUPERVISIÓN DE LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LOS BIENES.

8. CUANDO SE COMPRUEBE QUE "EL PROVEEDOR" NO HAYA MANIFESTADO LA VERDAD SOBRE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN ORIGEN DE ESTE CONTRATO.

9. EN GENERAL, POR INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" DE CUALQUIER OTRA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO O SUS ANEXOS, DE LAS LEYES Y DISPOSICIONES LEGALES REGLAMENTARIAS APLICABLES A ESTE CONTRATO.

DÉCIMA CUARTA: DE LA SUJECIÓN DE "LAS PARTES". "LAS PARTES" SE OBLIGAN A SUJETARSE Estrictamente para el cumplimiento del objeto de este contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como, a las disposiciones de la ley de adquisiciones, arrendamientos y prestación de servicios relacionados con bienes muebles e inmueble (sic) vigente en el estado de michoacán de ocampo y demás normas y procedimientos que sean aplicables en cuanto al fondo y cumplimiento de este contrato. Forman parte de este contrato, el pedido, los requisitos establecidos en el procedimiento de adjudicación, sus anexos y toda la documentación derivada de la misma.

DÉCIMA QUINTA: DE LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA. "LAS PARTES" SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DE ESTA CIUDAD DE MORELIA, MICHOACÁN; CON RELACIÓN A LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO. POR LO TANTO "LAS PARTES" RENUNCIAN A LA JURISDICCIÓN QUE POR MOTIVO DE DOMICILIO PRESENTE, FUTURO O POR CUALQUIER OTRA CAUSA LES CORRESPONDA.

LEÍDO QUE FUE EL PRESENTE CONTRATO POR "LAS PARTES", LO RATIFICAN, CONOCIENDO SUS ALCANCES LEGALES Y SE FIRMA EN TRES TANTOS, EN LA CIUDAD DE MORELIA, CAPITAL DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO, A LOS XXX DÍAS DEL MES DE XXXX DEL AÑO XXXXX.

POR "EL GOBIERNO"

POR "EL PROVEEDOR"

(TITULAR)
(NOMBRAMIENTO)

(NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL)
(CARGO QUE OSTENTA) DE LA (EMPRESA).

RESPONSABLE DEL PROCESO DE ADJUDICACIÓN
C. GABRIELA ZEPEDA VILLASEÑOR
DIRECTORA GENERAL DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES
DEL PODER EJECUTIVO



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 7

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-002/2025
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS
ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN
ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES

(En papel membretado del proveedor participante)

FIANZA

CHEQUE CRUZADO

LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA SE PRESENTARÁ SIN NINGÚN TIPO DE PEGAMENTO,
CINTA ADHERIBLE O GRAPA, DENTRO DE UN PROTECTOR DE HOJA.

ATENTAMENTE

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR Y FIRMA
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS
• ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES
(En papel membretado del proveedor participante)

DOCUMENTO 1
ESCRITO DE LA OFERTA TÉCNICA

Lugar y fecha _____

C. GABRIELA ZEPEDA VILLASEÑOR
DIRECTORA GENERAL DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES DEL PODER EJECUTIVO
PRESENTE.

(Nombre de la persona física o representante legal), representante legal de la empresa (nombre de la empresa), de conformidad con las bases del procedimiento del Concurso Público a través de Ofertas Subsecuentes de Descuentos No. CADPE-EM-CP-000/2025, para la adquisición de (bien requerido), que celebrará ese Comité de Adquisiciones a su cargo el día 00 de mes del presente año, expone: la empresa que represento se compromete, en caso de que se le adjudique el contrato respectivo, a suministrar los siguientes bienes:

Partida	Renglón	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
				Descripción detallada incluyendo marca y modelo o en su defecto especificar sin marca y modelo

La empresa declara que:

1. Tiene capacidad jurídica para contratar y obligarse al suministro de los bienes objeto de este contrato.
2. Conoce y se compromete a acatar las disposiciones para el suministro de los bienes contemplados en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo y su Reglamento, así como en las bases del procedimiento y el acto de junta de aclaraciones a las bases.
3. Conoce las especificaciones de los bienes materia de este concurso, así como el lugar donde se entregarán y si fuese necesario, previo acuerdo con la solicitante, está dispuesto a realizar la entrega de los bienes en el lugar que se le indique, por lo que se formula esta proposición en plena conciencia y conformidad de todas las circunstancias mencionadas.
4. Tiene capacidad de respuesta, para hacer frente al suministro de los bienes, conforme a lo indicado en las bases del concurso público.
5. Nos comprometemos a garantizar la entrega de los bienes conforme a la descripción de las bases del concurso público.

ATENTAMENTE

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR Y FIRMA
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Y ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES
(En papel membretado del proveedor participante)

DOCUMENTO 2
ESCRITO DE LA OFERTA ECONÓMICA

Lugar y fecha _____

C. GABRIELA ZEPEDA VILLASEÑOR
DIRECTORA GENERAL DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES DEL PODER EJECUTIVO
PRESENTE.

El suscrito (nombre de la persona física o representante legal) en representación de (nombre de la empresa), de conformidad con las bases del procedimiento del Concurso Público a través de Ofertas Subsecuentes de Descuentos No. CADPE-EM-CP-000/2025, para la adquisición de Bienes requeridos, que se celebrará el día 00 de mes de 2025;

PROPONE:

Suministrar mediante el contrato respectivo los siguientes bienes:

Partida	Renglón	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Importe
				Breve descripción incluyendo marca y modelo o en su defecto especificar sin marca y modelo.	Para el caso de los centavos se deberán escribir sólo dos dígitos.	
					SUBTOTAL	
					IVA	
					TOTAL	

De acuerdo con las especificaciones técnicas y de calidad que para este objeto dio a conocer oportunamente el Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo, conforme a los conceptos y a los precios unitarios contenidos en la cotización y a las condiciones ofrecidas en nuestra proposición técnica.

QUE DECLARA:

1. Conoce y acata las disposiciones para el suministro de los bienes contemplados en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios, Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, su Reglamento y las bases del procedimiento del concurso público y el acto de junta de aclaraciones a las bases.
2. Tener capacidad de respuesta para hacer frente al suministro de los bienes, conforme a lo indicado en el Anexo N° 1 de las bases del Concurso Público.
3. Que para el caso de que le sea adjudicado el contrato acredita como representante y responsable directo de la ejecución correcta del mismo al C. _____.
4. Que conoce las especificaciones de los bienes materia de este concurso, así como el lugar donde se entregarán y si fuese necesario, previo acuerdo con la solicitante, está dispuesto a realizar la entrega de los bienes en el lugar que se le indique, por lo que se formula esta proposición en plena conciencia y conformidad de todas las circunstancias



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

mencionadas.

5. Que el monto de la proposición, sin incluir los impuestos que resultan aplicables es por la cantidad de \$ _____ (_____/100 M.N.) derivado de la cotización de _____ partidas (Nº de partidas cotizadas).
6. Que el suministro de los bienes cotizados se efectuará conforme a la descripción contenida en las bases del procedimiento del concurso público y el acto de junta de aclaraciones a las bases.
7. Que se compromete a firmar el contrato dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de emisión del fallo.

AUTORIZA:

Que en caso, de que le sea adjudicado el contrato y no firme o no presente la fianza estipulada dentro del plazo fijado, la convocante tendrá derecho a rescindirlo y hacer efectiva a su favor la garantía de seriedad de la proposición, por los daños y perjuicios que dichas faltas de cumplimiento le ocasionen.

ESTA EMPRESA ENTREGA ANEXOS AL PRESENTE, LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

Garantía de seriedad de esta proposición consistente en: _____, A favor de Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Michoacán, la cual será devuelta en casos de no adjudicarse el contrato relativo a la adquisición de _____ o bien cuando se presente la fianza que garantiza el cumplimiento del contrato en caso de haber resultado adjudicado en el Concurso Público.

ATENTAMENTE

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR Y FIRMA
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)