



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

BASES DEL CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-004/2026-2ª (CADPE-EM-CP-001/2026)
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.
PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5
AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A
PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

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 2026 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-004/2026-2ª (CADPE-EM-CP-001/2026), 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. Programas Desayunos Escolares Calientes; Atención Alimentaria a Niñas y Niños de 2 a 5 Años 11 Meses; Atención Alimentaria a Personas con Discapacidad; y, Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre, sobre las bases de precios unitarios y tiempos determinados. Autorizado mediante número de Acuerdo 001-26-6ORD-ISA-CADPE, emitido por el cuerpo colegiado de este Comité, en su 6ª. Sexta Sesión Ordinaria de fecha 25 de marzo de 2026.

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 sancionadas 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 así como 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 2026, acorde con la naturaleza de los bienes 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



2021 - 2027

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 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 de Recursos Federales, correspondientes al Ramo 33 (Fondo de Aportaciones Múltiples) del Ejercicio Fiscal 2026.

Recursos que tienen 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.

- 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 29 de abril de 2026, a las 11:00 horas.
- 2.2 ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS. Se realizará el día 06 de mayo de 2026, a las 11:00 horas.
- 2.3 ACTO DE NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN Y DICTAMEN CORRESPONDIENTE. Se realizará el día 06 de mayo de 2026.

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. Programas Desayunos Escolares Calientes; Atención Alimentaria a Niñas y Niños de 2 a 5 Años 11 Meses; Atención Alimentaria a Personas con Discapacidad; y, Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre, cuyas especificaciones, características técnicas y las cantidades requeridas por la solicitante, se describen en el Anexo N° 1, de las presentes bases.



2021 - 2027

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.

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 calendario de entrega de los bienes será conforme a lo establecido en el Anexo No. 1-B, y el plazo de entrega de los mismos se le proporcionará al proveedor adjudicado en el entendido que la primera entrega deberá realizarse del 11 al 20 de mayo del año en curso.

La primera y segunda entrega de los insumos se realizarán en empaque comercial, a partir de la tercera entrega deberá ser con imagen institucional.

La convocante, en atención a las necesidades operativas, podrá realizar ajustes al calendario de entrega, los cuales deberán ser notificados al proveedor adjudicado con al menos 10 días naturales de anticipación, mediante oficio debidamente fundado y motivado, emitido por la autoridad competente.

3.4 ENTREGA DE MUESTRAS.

Se entregarán el día 04 de mayo de 2026, 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, 2, 3 y 4. Las muestras físicas, deberán ser entregadas en el Departamento de Padrón de Proveedores del Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo, 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 una 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, 2, 3 y 4., 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, 2, 3 y 4. 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, 2, 3 y 4. que oferta, 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.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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.

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-000/2026-0 derivado del procedimiento de adquisición N° CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026) (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



2021 - 2027

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;
- 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).



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO SAUBONIANO

- 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-004/2026-2ª (CADPE-EM-CP-001/2026)

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. Programas Desayunos Escolares Calientes; Atención Alimentaria a Niñas y Niños de 2 a 5 Años 11 Meses; Atención Alimentaria a Personas con Discapacidad; y, Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre.

- 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 2026 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).



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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 bienes que integran las partidas 1, 2, 3 y 4.
10. El Proveedor participante deberá presentar 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.
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 realizarán 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. Escrito bajo protesta de decir verdad donde se manifieste 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, Unidad de medida, 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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE CHILE

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 período 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;
- 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 incompreensión 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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE COLOMBIA

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 desearán 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 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 \$4,988.00 (CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO 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. Para participar en el presente procedimiento los proveedores deberán hacer pública el resultado de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en términos del artículo 32-D del Código Fiscal Federal en relación con la regla 2.1.24 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2026, so pena de descalificación.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUERRERO

3.- Opinión de cumplimiento en materia de seguridad social en sentido positivo, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS). Para participar en el presente procedimiento los proveedores deberán hacer pública el resultado de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en términos del artículo 32-D del Código Fiscal Federal en relación con la regla 2.1.24 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2026, so pena de descalificación.

4.- 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.

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.



2021 - 2027

- 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;**
- 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.



2021 - 2027

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;
- 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.



2021 - 2027

- 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:

- 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;



2021 - 2027

- B) Existan causas fortuitas; y,
- C) Lo determine la Convocante o la Secretaría de Contraloría.

Quando 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) Se 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 Inmueble (SIC) 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:

- 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.



2021 - 2027

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 Proposiciones 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 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.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
MICHOCÁN

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.

GABRIELA ZEREDA VILLASEÑOR
DIRECTORA GENERAL DEL COMITÉ DE
ADQUISICIONES DEL PODER EJECUTIVO

Morelia, Michoacán; a 23 de abril de 2026.

LIC. ANA SOFIA BAUTISTA AGUINIGA
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
MICHOCANA



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

ANEXO N° 1

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-004/2026-2ª (CADPE-EM-CP-001/2026)

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.
DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES

N° PARTIDA	REGLÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES
1	1	482,896	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE LECHE DESCREMADA EN POLVO
	2	474,897	PIEZA	BRIK DE 1 LITRO DE LECHE DESCREMA LÍQUIDA (ULTRAPASTEURIZADA)
	3	145,481	PIEZA	BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL (CODITO 2)
	4	145,481	PIEZA	BOLSA DE 200 GRAMOS DE ESPAGUETI INTEGRAL
	5	147,050	PIEZA	BOLSA DE 900 GRAMOS DE ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA
	6	376,053	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
	7	132,380	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE AVENA EN HOJUELAS
	8	75,722	PIEZA	POUCH DE 1.02 KILOGRAMO MASA DRENADA 1 KILOGRAMO ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA
	9	101,484	PIEZA	POUCH DE 1 KILOGRAMO DE CARNE DE RES DESHEBRADA, AL ALTO VACÍO
	10	51,990	PIEZA	POUCH DE 1 KILOGRAMO DE PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA, AL ALTO VACÍO
	11	323,489	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA
	12	99,432	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA
	13	132,347	PIEZA	BOLSA DE 330 GRAMOS DE SOYA TEXTURIZADA
	14	2,240,005	PIEZA	MANZANA AMARILLA FRESCA
	15	149,424	PIEZA	ZANAHORIA FRESCA
	16	178,475	PIEZA	LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS DE CHÍCHARO CON ZANAHORIA
	17	3,952,950	PIEZA	BOLSA DE 30 GRAMOS DE MIX DE FRUTOS ROJOS DESHIDRATADOS Y CACAHUATES TOSTADOS
	18	2,240,005	PIEZA	BOLSA DE 30 GRAMOS DE TABLETA DE AVENA, AMARANTO Y CACAHUATE
	19	2,240,005	PIEZA	BOLSA DE 30 GRAMOS DE BARRA DE ARROZ INFLADO CON CACAHUATE Y COCOA
	20	89,605	PIEZA	BOTELLA DE 1 LITRO DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA



2021 - 2027

Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁNPARTIDA 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

REGLÓN 1. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE LECHE DESCREMADA EN POLVO

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 deshidratación casi total 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
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Presentación	Bolsa
Contenido neto	1 kg
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)	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 de producto reconstituido

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



2021 - 2027

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

Características toxicológicas

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

Contaminantes químicos	Límite
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.05 miligramos/kilogramo
Aflatoxina M1	0.5 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 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 físicoquímicas, 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.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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 CICOPALFEST 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. Bolsa flexible trilaminada o material equivalente con alta barrera a humedad, oxígeno y luz, grado alimenticio, termosellada herméticamente.

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.

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.

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	g
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:

PARAMETROS	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 COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-243-SSA1-2010 PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA
- NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, LECHE EN POLVO O DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA-ESPECIFICACIONES, EN INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-008-SE -2021, SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACION COMERCIAL- DECLARACIÓN DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA-ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACION 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 DEL ESTADO DE GUJARAT

RENGLÓN 2. BRIK DE 1 LITRO DE LECHE DESCREMADA LÍQUIDA (ULTRAPASTEURIZADA)

Descripción

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de vacas sanas, sin calostro, sometido a tratamiento térmico de ultrapasteurización (UHT) a una temperatura no menor a 135 °C durante el tiempo necesario para lograr esterilidad comercial, y envasado asépticamente.

Se denomina leche descremada aquella que contiene como máximo 5 g/L de grasa butírica, conforme a la NOM-155-SCFI-2012 y la NOM-243-SSA1-2010.

Características sensoriales

Color	Característico, blanco uniforme
Olor	Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores desagradables o extraños.
Apariencia	Líquido, homogéneo, sin grumos ni sedimentos.
Sabor	Agradable característico de la leche, ligeramente dulce, exento de sabores extraños.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Presentación	Brik
Contenido neto	1 L
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5
Densidad a 15°C	1.031 g/mL
Acidez (ácido láctico) (g/L)	1.3 - 1.7
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico °C	-0.499 °C a -0.529 °C
Sodio	Menor a 50 mg/100 mL
Calcio	>120 mg/100 mL

Características microbiológicas

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

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 Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010.

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 permite identificar estas posibles alteraciones.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE CHILE

PRUEBA	APRECIACIONES
Relación de caseína/proteína	En la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 30 g/L 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 permite 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
Antibióticos	Negativo

Contaminantes 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 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 CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.

Envase y embalaje.

Envase multicapa tipo cartón laminado aséptico, grado alimenticio hermético, con sistema de apertura inviolable, capacidad 1 L.

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.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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", "No requiere refrigeración antes de abrir. Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir en un máximo de 3 días", como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-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.

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 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	g
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, 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.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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 COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
NOM-243-SSA1-2010 PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA
NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
NOM-008-SE -2021, SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.
NOM-030-SCFI-2006 INFORMACION 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 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 GUATEMALA

RENLÓN 3. BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL (CODITO 2)

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 aceite 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
Escherichia coli	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
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 CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.



2021 - 2027

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 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.

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	g
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 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,	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUERRERO

	sin malos olores y sin restos de comida.	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. DIRECCION 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 ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACION.

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 INFORMACION 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, ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027

RENGLÓN 4. BOLSA DE 200 GRAMOS DE ESPAGUETI INTEGRAL

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 aceite 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
Escherichia coli	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
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



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

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 CICOPALFEST 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 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. 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	g
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 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	Vigente.	Vencida.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUATEMALA

consumo preferente		
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 VARIEDADES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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

RENGLÓN 5. BOLSA DE 900 GRAMOS DE ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA

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	900 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
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 presenta 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.



2021 - 2027

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 CICOPAFEST 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 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.

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

"Para una alimentación más saludable, acompaña tu arroz con una mayor porción de verduras"

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 DEL ESTADO DE GUATEMALA

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, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

NOM-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

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

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. Tamix 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
Acido fólico	Mínimo 2 miligramos / kilogramo
Hierro	Mínimo 40 miligramos / kilogramo
Zinc	Mínimo 40 miligramos / kilogramo
Sodio	Menor a 300 mg /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.



2021 - 2027

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos cuatro 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 CICOPALFEST 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 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. 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	g
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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE QUERÉTARO

*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.

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 MAIZ 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- 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.
- 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.
- 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

RENGLÓN 7. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE AVENA EN HOJUELAS

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
Salmonella spp	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 kg
Actividad enzimática	Negativa
Acidos 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 μ g/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



2021 - 2027

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 CICOPALFEST 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 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.

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. 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	g
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:

PARAMETROS	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

- NMX-F-289-NORMEX-2014. ALIMENTOS – HOJUELA DE AVENA- ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.
- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-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

RENGLÓN 8. POUCH DE 1.02 KILOGRAMO MASA DRENADA 1 KILOGRAMO ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

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	Pouch
Contenido neto	1.02 kg
Masa drenada	1 kg
Proteínas	Mínimo 20%
Grasas Totales en 50 gramos	Máximo el 2.2%
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto >1 mg 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	0.5 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.5 miligramos/ kilogramo
Metilmercurio	1.0 miligramos / kilogramo
Histamina	100 miligramos/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 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 CICOPLAFEST o 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 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. 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	g
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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

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 5.13 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-2020 ATÚN Y BONITA PREENVASADOS-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS 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 ALCOHÓLICAS 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. 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

RENGLÓN 9. POUCH DE 1 KILOGRAMO DE CARNE DE RES DESHEBRADA, AL ALTO VACÍO

Descripción

Carne deshebrada de res con texturas diferenciadas de cualquier otro producto cual fuente natural de proteína es de alta calidad, sin estar acompañada de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de las vacas. Además de presentar aromas y sabores característicos y tradicionales. Sometida a un proceso de esterilización con temperatura mayor de 120°C colocados en envases sanitarios herméticamente cerrados que garanticen su estabilidad biológica. Sin caldo.

Características sensoriales

Color	Característico a carne cocida.
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	1 kg
Masa drenada	1 kg
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 Menor a 1 mg por cada kcal
Cenizas	Máximo el 4%

Características microbiológicas

	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
Clenbuterol	AUSENTE

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



2021 - 2027

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 CICOPALFEST 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. Pouch retortable multilaminado de alta barrera, grado alimenticio, apto para esterilización comercial.

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 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. 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 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 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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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

PARAMETROS	ACEPTACION	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

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, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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 MICHOACÁN

REGLÓN 10. POUCH DE 1 KILOGRAMO DE PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA, AL ALTO VACIO

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	1 kg
Masa drenada	1 kg
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

	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 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



2021 - 2027

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. Pouch retortable multilaminado de alta barrera, grado alimenticio, apto para esterilización comercial.

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. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras 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 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



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUATEMALA

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, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

RENLÓN 11. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA

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

Determinación	Límite máximo
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
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

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).



2021 - 2027

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 CICOPAFEST 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 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. 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 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.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUERRERO

NORMAS DE REFERENCIA

NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO – FABACEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACION.

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 ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. 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. SECRETARIA DE SALUD.

ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, 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 12. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA

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

Determinación	Límite máximo
Presentación	Bolsa
Contenido neto	1 kg
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
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

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

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 CICOPALFEST 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 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 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. 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 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
CAROLINA SUAREZ MORALES

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 – FABACEAS – 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 ALCOHÓLICAS 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. 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

RENLÓN 13. BOLSA DE 330 GRAMOS DE SOYA TEXTURIZADA

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
Salmonella spp	Ausente en 25 g
E.Coli	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)
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.



2021 - 2027

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 CICOPALFEST 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 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. 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	g
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

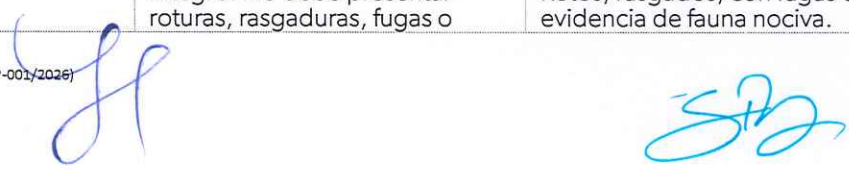
Procesos

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 fauna nociva.





2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

	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

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.

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



2021 - 2027

REGLÓN 14 MANZANA AMARILLA FRESCA

Descripción

Fruto perteneciente a la familia Rosaceae, subfamilia Pomaideae, género y especie Malus pumila Mill y Malus doméstica Borkh.

Tiene una estructura firme, carnosa, es de color, tamaño y sabor diverso, según la variedad. El color de la piel va desde el verde claro hasta el rojo muy oscuro. En cuanto al tamaño, puede ser apenas un poco mayor a una cereza o casi tan grande como una toronja.

El árbol presenta una altura desde 1.5 hasta 7 m, se caracteriza por ser caducifolia, es decir que pierden sus hojas en una temporada, se produce una etapa de floración y posteriormente producción de frutos. Las hojas de este árbol son ovaladas, elípticas, lanceoladas, oblongas, lobuladas o aserradas. Las flores son de tonalidad entre blanco y rosa carmín.

La manzana en estado fresco, destinada al consumo humano, con categoría México extra.

Características calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la manzana, uniforme y con suficiente intensidad.
Olor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier olor extraño o desagradable.
Aspecto	Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, bien desarrolladas, frescas y estar enteras.
Consistencia	Firme exentas de magulladuras pronunciadas.
Sabor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Ser de un sola variedad
Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco
Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consume humano.
Exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento.
Exenta de daños por frío y mancha amarga.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentas de daños por plagas.
Estar limpias y prácticamente exentas de material extraña visible.
Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Tolerancias		
México extra (Méx-X)	Libre de daño por desprendimiento del pedúnculo, que dañe la pulpa de la manzana o del cáliz, quemaduras del sol o de productos químicos, raspaduras de ramas, golpes de granizo, cicatrices y daño por frío.	Hasta el 10% de las manzanas de que no reúna los requisitos del grado de calidad correspondiente. No más del 5% cuando se trate de defectos y daños severos. No más del 2% de manzanas afectadas por pudrición, deterioro, descomposición interna o daños de insectos.



2021 - 2027

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1

Plaguicidas residuales Los límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp
--

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas para el almacenamiento de la manzana son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
-1°C a 4°C	90-95 %	30 días-180 días

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

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

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del Sistema DIF 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.

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 alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.

Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi plaguicidas residuales.

Análisis de calidad de agua empleada para la producción.

Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a 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	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

Percibibilidad

La manzana es un fruto climatérico por lo que puede madurar no sólo adheridos a la planta, sino también después de la



2021 - 2027

cosecha, cuando son cortados en la etapa pre climatérica, este tipo de frutos alcanza más pronto la senescencia en vista de que la respiración está acompañada por un aumento similar en los niveles de etileno, que coordina y sincroniza el proceso de maduración.

Temporalidad

La producción de manzana en el país, que comienza en junio y finaliza en enero del año siguiente, presenta un máximo de producción en septiembre.

NORMAS DE REFERENCIA

NMX-FF-061-SCFI-2003 productos agrícolas no industrializados para consumo humanos – fruta fresca- Manzana (Malus pumila Mill) – (Malus domestica Borkh) – Especificaciones.

SAGARPA. (2017). Manzana Mexicana, planeación agrícola nacional (20017-2030).

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/256430/B_sico-Manzana.pdf

Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.

COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.

<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3

Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

<http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2021). Panorama Agroalimentario 2021.

<https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>.

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



RENGLÓN 15. ZANAHORIA FRESCA

Descripción

Para fines de esta Especificación Técnica, se entiende por zanahoria, a la raíz de la planta herbácea que pertenece a la familia de las Umbelíferas, género y especie *Daucus carota*. Es una planta bianual. Durante el primer año se forma una roseta de pocas hojas y la raíz. Después de un período de descanso, se presenta un tallo corto en el que se forman las flores durante la segunda estación de crecimiento.

La planta tiene un sistema de raíces napiformes, es decir, una raíz principal, cuya función es de almacenamiento de nutrientes. La forma y el color de las raíces son variables. Cuenta con numerosas raíces secundarias que sirven como órganos de absorción. Al realizar un corte transversal en la raíz principal se distinguen dos zonas bien definidas: una exterior, constituida principalmente por el floema secundario y otra inferior formada por el xilema y la médula. Las zanahorias más aceptadas son las que presentan gran proporción de corteza exterior, ya que el xilema es generalmente leñoso y sin sabor.

La planta produce flores: de color blanco, con largas estructuras de protección en la base de la flor, agrupadas en inflorescencias en umbela. Calidad México extra.

Características calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Dependiendo de la variedad se pueden presentar en tonalidades amarillas hasta naranja característico.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Tamaño uniforme. Cáscara lisa y brillante.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Sabor	Característico de la hortaliza, ligeramente dulce. Sin sabores extraños o desagradables.

Requisitos mínimos	
Estar bien desarrolladas, enteras, sana, frescas, limpias, de consistencia firme y razonablemente lisa.	
Tener forma, sabor y olor característico.	
Estar exentas de humedad exterior anormal.	
Estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético-fisiológico.	

Tolerancias	
Calidad México Extra	Libre de cualquier defecto

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.1
Plomo	0.1

Plaguicidas residuales	
Los límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp	

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Además, se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.



2021 - 2027

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la zanahoria son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
0-1°C	95-98%	10 – 14 días

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos una semana a partir de la recepción en los almacenes del Sistema DIF 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. Además, debe ofrecer protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.

Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.

Análisis de calidad de agua empleada para la producción.

Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a 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	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

Percibibilidad

El proceso de la cosecha para la zanahoria implica la destrucción de la planta, la cual es extraída del suelo, con la pérdida de sus raíces, remoción del follaje y exposición a un ambiente aéreo cuyas temperaturas, humedad relativa y contenidos de oxígeno son muy diferentes a las que tenía en el suelo. El estrés sufrido se manifiesta por un incremento en el ritmo respiratorio y que obedece en gran medida de la temperatura a la que las raíces son expuestas.

Las zanahorias son estructuras de almacenamiento adaptadas a una conservación prolongada bajo determinadas condiciones y sujetas a tres procesos de deterioro intrínsecos: brotación, transpiración y respiración. Así como un cuarto factor externo: las podredumbres.

La brotación es el principal proceso que modifica a los otros dos (respiración, transpiración) y es dependiente de la temperatura de almacenamiento.



2021 - 2027



A mayor temperatura de almacenamiento más rápido es el proceso. La deshidratación por transpiración también sigue las mismas tendencias siendo los brotes recién formados los principales lugares por donde este proceso tiene lugar. Los cambios que sufre la zanahoria cuando es conservada a temperaturas entre 20°C a 25°C.
Temporalidad

La zanahoria se produce todo el año, sin embargo, en el 2021, en los meses mayo, agosto y septiembre se generó el 45% de la producción nacional.

NORMAS DE REFERENCIA

NMX-FF-024-1982. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO-TABERNACULO-ZANAHORIA (DAUCUS CAROTA). ESPECIFICACIONES.
 INFOAGRO. (S.F.). EL CULTIVO DE LA ZANAHORIA.
[HTTPS://WWW.INFOAGRO.COM/HORTALIZAS/ZANAHORIA.HTM](https://www.infoagro.com/hortalizas/zanahoria.htm)
 COFEPRIS. CONSULTA DE REGISTROS SANITARIOS DE PLAGUICIDAS, NUTRIENTES VEGETALES Y LMR.
[HTTP://SIIPRISO3.COFEPRI.S.GOB.MX/RESOLUCIONES/CONSULTAS/CONWEBREGPLAGUICIDA.ASP](http://siipriso3.cofepris.gob.mx/resoluciones/consultas/conwebregplaguicida.asp)
 INTEREMPRESAS MEDIA S.L. (S.F). ZANAHORIA, DAUCUS CAROTA/UMBELLIFERAE (APLIACEAE).
 MANEJO DE AMBIENTE DE POSRECOLECCION.
[HTTPS://WWW.FRUTAS-HORTALIZAS.COM/HORTALIZAS/POSCOSECHA-ZANAHORIA.HTML](https://www.frutas-hortalizas.com/hortalizas/poscosecha-zanahoria.html)
 SUSLOW, T., MITCHELL, J Y CANTWELL, M. (2002). RECOMMENDATIONS FOR MAINTAINING POSTHARVEST QUALITY. CARROT.
[HTTPS://POSTHARVEST.UCDAVIS.EDU/COMMODITY_RESOURCES/FACT_SHEETS/DATASTORES/VEGETABLES_ENGLISH/?UID=9&DS=799](https://postharvest.ucdavis.edu/commodity_resources/fact_sheets/datastores/vegetables_english/?uid=9&ds=799)
 LÓPEZ, A. (2011). GESTIÓN EN LA CALIDAD EN ZANAHORIA. INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA.
 LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO. VIGENTE.



2021 - 2027

REGLÓN 16. LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS DE CHÍCHARO CON ZANAHORIA

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
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



2021 - 2027

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, 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 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. 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	g
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 plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.



2021 - 2027

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 ALCOHÓLICAS 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. 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

RENGLÓN 17. BOLSA DE 30 GRAMOS DE MIX DE FRUTOS ROJOS DESHIDRATADOS Y CACAHUATES TOSTADOS

Descripción

Mix de fruta deshidratada; el producto objeto es aquel que esté 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 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 (20 g de fruta y 10 g de cacahuete)
Humedad	Máximo 16%
Proteínas	Mínimo 2%
Índice de Peróxido	<5 meq/kg

Características 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 en los almacenes regionales del Sistema DIF Michoacán.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL 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 CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en platas 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 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 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. 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	g
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.

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	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

	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

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

RENGLÓN 18. BOLSA DE 30 GRAMOS DE TABLETA DE AVENA, AMARANTO Y CACAHUATE

Descripción

Producto elaborado a partir de granos comestibles y oleaginosas por compactación a base de avena, cacahuete, amanto reventado y otros aditivos en proporción descendente; cereal integral sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales componentes anatómicos y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original; compactados sin exceder el uso de azúcares añadidos, sabor vainilla; preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

Composición

Harina integral de avena cacahuete tostado molido, fibra vegetal soluble, harina integral de amaranto, azúcares añadidos (azúcar), lecitina de soya, extracto de vainilla natural, sal yodada.

Características Sensoriales

Color	De café dorado a beige claro, ligeramente dorado, característico de los cereales. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales y oleaginoso que contiene y notas de vainilla, ligeramente dulce, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables como rancio o viejo.
Apariencia/Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto, aspecto fresco. Forma cilíndrica.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales con oleaginoso con notas de vainilla, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Sólida, compacta pero friable, de textura suave que se desmorona fácilmente al aplicar ligera presión, sin presentar dureza excesiva ni humedad.

Características Microbiológicas

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

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 gramos
Humedad	Máximo 8%
Energía (kcal) en 100 gramos	274.9 máximo
Proteínas	Mínimo 8%
Azúcares añadidos en 100 g*	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo
Grasas saturadas en 100 g	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo
Ácidos grasos trans en 100 g	Menor a 1% de las calorías totales del insumo
Sodio en 100 g	Máximo 1 mg de sodio por kcal
Fibra dietética en 100 g	Mínimo 6.0 g (>10% de la IDR)
Cenizas	Máximo el 2%
Índice de peróxidos meq/kg	Máximo 5

*Perfil de azúcares

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa.

Características Toxicológicas

Contaminantes Y Metales Pesados	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 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.



2021 - 2027

Materia Extraña

El producto deberá de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida De Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, 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.

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 CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no reaccionen 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. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS. 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", así como una leyenda precautoria de alérgenos "Contiene cacahuete", 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. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Oleaginosas, sabrosas y saludables"

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	g
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.

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:



2021 - 2027

PARAMETROS	ACEPTACION	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

NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. METODOS DE PRUEBA.

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

NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.

REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

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

RENGLÓN 19. BOLSA DE 30 GRAMOS DE BARRA DE ARROZ INFLADO CON CACAHUATE Y COCOA

Descripción

Producto elaborado a base de avena en hojuelas, cereal integral tipo arroz inflado (maíz, arroz, amaranto), cacahuete y cocoa, aglomerada con inulina de achicoria y fibras vegetales.

Composición

Avena en hojuelas, arroz (maíz, amaranto), cacahuete y cocoa.

Características Sensoriales

Color	Avena en hojuelas, arroz y cacahuete color café-amarillo bañados en una aglomeración color chocolate brillante.
Olor	Característico de los cereales y ligeras notas dulces de la cocoa.
Apariencia/Aspecto	Textura rugosa, sin dureza excesiva, con cacahuete en fragmentos pequeños. Sin quemaduras.
Sabor	Agradable, con ligeras notas de cacahuete, libre de olores extraños como húmedo o rancio.
Consistencia	Firme y semi crujiente

Características Microbiológicas

Determinación	Límite máximo
Mesofilicos aerobios	10 000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes fecales (E.coli)	Ausente
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Escherichia coli	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 gramos
Humedad	Máximo 8%
Contenido energético	Máximo 274.9 kcal/100 g
Proteínas	Mínimo 9%
Azúcares añadidos en 100 g*	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo
Grasas saturadas en 100 g	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo
Acidos grasos trans en 100 g	Menor a 1% de las kcal totales del insumo
Fibra dietética	Mínimo 15%
Cenizas	Máximo 2%
Sodio	Menor a 300 mg en 100 g o menor a 1 mg por kcal

Características Toxicológicas

Contaminantes Y Metales Pesados	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 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 de estar exento de materia extraña.



2021 - 2027

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 la fecha de entrega en los almacenes regionales del Sistema DIF 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 platas de alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no reaccionen 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. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS. 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", así como una leyenda precautoria de alérgenos "Contiene cacahuete", 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. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Elijamos cereales integrales"

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	g
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.

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



2021 - 2027

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

PARAMETROS	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

NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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

NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.

REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

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

REGLÓN 20. BOTELLA DE 1 LITRO DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

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 erúcido (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	1 litro
Acidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 %
Humedad y materia volátil	0.05 %
Índice de peróxido	1.0 meq / Kg
Impurezas insolubles	0.02 %
Acidos 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



2021 - 2027

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 la CICOPRAFEST o COFEPRIIS 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 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 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. 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 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	g
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,





2021 - 2027

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 de acuerdo con los siguientes criterios:

PARAMETROS	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.
- CXS 210-1999 NORMA MEXICANA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE-ESPECIFICACIONES.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-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 INFORMACION 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 DE GUATEMALA

ANEXONº 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 NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES

Nº PARTIDA	REGLÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES
2	1	270,000	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE LECHE DESCREMADA EN POLVO
	2	270,000	PIEZA	BOLSA DE 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELAS
	3	270,000	PIEZA	BOLSA DE 450 GRAMOS DE ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA
	4	270,000	PIEZA	BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA (FIDEO 2)
	5	270,000	PIEZA	BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA (LETRAS)
	6	270,000	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA
	7	270,000	PIEZA	BOLSA DE 500 GRAMOS DE LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA
	8	270,000	PIEZA	POUCH DE 120 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA, AL ALTO VACÍO
	9	1,080,000	PIEZA	BOLSA DE 30 GRAMOS DE BARRA DE ARROZ INFLADO CON CACAHUATE Y COCOA
	10	270,000	PIEZA	LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS DE CHÍCHARO CON ZANAHORIA
	11	270,000	PIEZA	EMBALAJE CAJA DE CARTON ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES



PARTIDA 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

RENGLÓN 1. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE LECHE DESCREMADA EN POLVO

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
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Escherichia coli	<3 NMP/g
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 kg
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)	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 Fisicoquímicas, de tal forma que su valoración permita identificar estas posibles alteraciones



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

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
Antibióticos	Negativo

Contaminantes 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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

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.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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.

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.

Así como la siguiente recomendación para la población mexicana de las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles, 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 acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de 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 DEL ESTADO DE GUJARAT

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 COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.

NOM-243-SSA1-2010 PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA

NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, LECHE EN POLVO O DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA-ESPECIFICACIONES, EN FORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

NOM-008-SE-2021, SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.

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 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.

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

RENGLÓN 2. BOLSA DE 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELAS

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
Salmonella spp	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
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 μ g/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



2021 - 2027

sensoriales al menos cinco meses a partir de la recepción de los insumos en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

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 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. 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 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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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

PARAMETROS	ACEPTACION	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

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, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
 NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
 NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACION.
 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

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

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

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite %
	Calidad Extra
Presentación	Bolsa
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
Tamaño del grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas totales	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.



2021 - 2027

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 su recepción en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.

Condiciones de almacenamiento

Las condiciones de almacenamiento deben 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 CICOPAFEST 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 del 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. 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 100g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	g
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo con 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	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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

NORMAS DE REFERENCIA

NORMA MEXICANA NMX-FF-035-SCFI-2017 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO – CEREALES – ARROZ PULIDO (ORYZA SATIVA L.) – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-247-SSA1-2008, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. 10. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
ESTADO DE MICHOACÁN

REGLÓN 4. BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA (FIDEO 2)

Descripción

Producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y/o harina de trigo, agua potable, ingredientes opcionales y aditivos permitidos. DE SÉMOLA DE TRIGO DURO.

Características Sensoriales

Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia	Figura fideo número 2, sin presencia de agrietamiento y/o estrellamiento.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Hongos	100 UFC/g
Levaduras	Máx. 100 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
Escherichia coli	Ausente

Características Fisicoquímicas

Características físicas	Límite Máximo (%)
Presentación	Bolsa
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 12.5
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13
Cenizas	Máximo 1.1

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

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 regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.

Condiciones De Almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto.

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



2021 - 2027

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.

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

"Durante los primeros 6 meses de vida, los bebés necesitan sólo pecho y después pecho junto con otros alimentos nutritivos y variados hasta por lo menos los 2 años de edad".

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	g
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 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	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE BAHIA DE LOS RIOS

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 VARIEDADES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
NOM-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.
LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

REGLÓN 5. BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA (LETRAS)

Descripción

Producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y/o harina de trigo, agua potable, ingredientes opcionales y aditivos permitidos. DE SEMOLA DE TRIGO DURO

Características Sensoriales

Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia	Figura Letras, sin presencia de agrietamiento y/o estrellamiento.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Hongos	100 UFC/g
Levaduras	Máx. 100 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
Escherichia coli	Ausente

Características Fisicoquímicas

Características físicas	Límite Máximo (%)
Presentación	Bolsa
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 12.5
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13
Cenizas	Máximo 1.1

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

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 regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.

Condiciones de Almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto.

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



2021 - 2027

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.

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

"Durante los primeros 6 meses de vida, los bebés necesitan sólo pecho y después pecho junto con otro alimentos nutritivos y variados hasta por lo menos los 2 años de edad".

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	g
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 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	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUATEMALA

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, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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.

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE CHILE

RENLÓN 6. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA

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

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo con la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga
Aspecto	Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño
Sabor	Libre de sabores extraños o desagradables.

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
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 químicos	Límite máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).



2021 - 2027

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 regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.

Condiciones de almacenamiento

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 tinta debe ser oscura de grado alimenticio 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. 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”

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	g
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

*Además de la declaración por 100 g 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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo con 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	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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

NORMAS DE REFERENCIA

NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABACEAS – FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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

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.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

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 MICHOACÁN

RENGLÓN 7. BOLSA DE 500 GRAMOS DE LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA

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
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

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

sensoriales como al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

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 CICOPAFEST 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. 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 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 QUERÉTARO

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 – FABACEAS – 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 ALCOHÓLICAS 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. 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.

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.

CXS 210-1999 NORMA MEXICANA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE-ESPECIFICACIONES.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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. 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

RENLÓN 8. POUCH DE 120 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA, AL ALTO VACÍO

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
Masa drenada	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

	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 regionales del Sistema DIF 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.



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 CICOPAFEST 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. Pouch flexible para envasado al alto vacío, elaborado con estructura multicapa coextruida tipo PA/PE (poliamida/polietileno) o equivalente.

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 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. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras 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	g
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.

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:

PARAMETROS	ACEPTACION	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 BICHOTACAM

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, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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

RENLÓN 9. BOLSA DE 30 GRAMOS DE BARRA DE ARROZ INFLADO CON CACAHUATE Y COCOA

Descripción

Producto elaborado a base de avena en hojuelas, cereal integral tipo arroz inflado (maíz, arroz, amaranto), cacahuete y cocoa, aglomerada con inulina de achicoria y fibras vegetales.

Composición

Avena en hojuelas, arroz (maíz, amaranto), cacahuete y cocoa.

Características Sensoriales

Color	Avena en hojuelas, arroz y cacahuete color café-amarillo bañados en una aglomeración color chocolate brillante.
Olor	Característico de los cereales y ligeras notas dulces de la cocoa.
Apariencia/Aspecto	Textura rugosa, sin dureza excesiva, con cacahuete en fragmentos pequeños. Sin quemaduras.
Sabor	Agradable, con ligeras notas de cacahuete, libre de olores extraños como húmedo o rancio.
Consistencia	Firme y semi crujiente

Características Microbiológicas

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes fecales (E.coli)	Ausente
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Escherichia coli	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 gramos
Humedad	Máximo 8%
Contenido energético	Máximo 274.9 kcal/100 g
Proteínas	Mínimo 9%
Azúcares añadidos en 100 g*	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo
Grasas saturadas en 100 g	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo
Ácidos grasos trans en 100 g	Menor a 1% de las kcal totales del insumo
Fibra dietética	15%
Cenizas	Máximo 2%
Sodio	Menor a 300 mg en 100 g o menor a 1 mg por kcal

Características Toxicológicas

Contaminantes Y Metales Pesados	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 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.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

Materia Extraña

El producto deberá de estar exento de materia extraña.

Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses 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.

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.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no reaccionen 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. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS. 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", así como una leyenda precautoria de alérgenos "Contiene cacahuete", 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. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Elijamos cereales integrales"

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	g
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.

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

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

PARAMETROS	ACEPTACION	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

NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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

NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.

REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

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.

GZV*FPNH*HJMC* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

RENGLÓN 10. LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS DE CHÍCHARO CON ZANAHORIA

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
Contenido neto	Lata de 430 g M.D. 252 g
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 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 por al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. 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 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. 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	g
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 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.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
ESTADO DE MICHOACÁN

RENLÓN 11. EMBALAJE CAJA DE CARTÓN ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES

Descripción

Caja de cartón corrugado con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente e inócua, 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 Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses
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 a los Guardianes del Equilibrio, personajes de los programas alimentarios, con el mensaje de integración que se dará a conocer al proveedor y/o proveedores que resulten adjudicados. Así como un código QR que guiará al material educativo de Orientación y Educación Alimentaria.
Fecha de producción	Las cajas deben tener en las solapas la fecha de producción y correo electrónico para quejas y denuncias: afevem@michoacan.gob.mx

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 SUBSTANCIAS, MATERIALES Y RESIDUOS PELIGROSOS.

NOM-007-SCT2/2010- MARCADO DE ENVASES Y EMBALAJES DESTINADOS AL TRANSPORTE DE SUBSTANCIAS Y RESIDUOS PELIGROSOS.

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

Producto	Cantidad	Presentación
Leche descremada en polvo	1	Bolsa de 1 kg
Avena en hojuelas	1	Bolsa de 400 g
Arroz pulido calidad extra, última cosecha	1	Bolsa de 450 g
Pasta para sopa (Fideo 2)	1	Bolsa de 200 g
Pasta para sopa (Letras)	1	Bolsa de 200 g
Frijol pinto nacional, última cosecha	1	Bolsa de 1 kg
Lenteja, última cosecha	1	Bolsa de 500 g
Pechuga de pollo deshebrada, al alto vacío	1	Pouch de 120 g
Barra de arroz inflado con cacahuete y cocoa	4	Bolsa de 30 g
Chícharo con zanahoria	1	Lata de 430 g M.D. 252 g

La adquisición será por un total de: 270,000 (Doscientos setenta mil) cajas.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

ANEXONº 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 PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Nº PARTIDA	RENLÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION TÉCNICA DE LOS BIENES
3	1	126,000	PIEZA	BOLSA DE 500 GRAMOS DE LECHE DESCREMADA EN POLVO
	2	126,000	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
	3	126,000	PIEZA	BOLSA DE 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELAS
	4	126,000	PIEZA	BOLSA DE 450 GRAMOS DE ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA
	5	126,000	PIEZA	BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL (CODITO 2)
	6	126,000	PIEZA	BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL (FIDEO 2)
	7	504,000	PIEZA	BOLSA DE 30 GRAMOS DE GALLETAS DE ARROZ INTEGRAL
	8	126,000	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA
	9	126,000	PIEZA	BOLSA DE 500 GRAMOS DE LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA
	10	252,000	PIEZA	LATA DE 140 GRAMOS MASA DRENADA 100 GRAMOS DE ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA
	11	126,000	PIEZA	POUCH DE 120 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA, AL ALTO VACÍO
	12	126,000	PIEZA	LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS DE CHÍCHARO CON ZANAHORIA
	13	504,000	PIEZA	SACHET DE 15 GRAMOS DE CREMA DE CACAHUATE SIN AZÚCAR AÑADIDA
	14	126,000	PIEZA	BOTELLA DE 500 MILILITROS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
	15	126,000	PIEZA	EMBALAJE CAJA DE CARTON ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD

GZV*FPNH*HJMC* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
ESTADO DE MICHOACÁN

PARTIDA 3
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

REGLÓN 1. BOLSA DE 500 GRAMOS DE LECHE DESCREMADA EN POLVO

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
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Escherichia coli	<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
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 Fisicoquímicas, de tal forma que su valoración permita identificar estas posibles alteraciones.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

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
Antibióticos	Negativo

Contaminantes 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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

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 CICOPALFEST 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



2021 - 2027

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.

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.

Así como la siguiente recomendación para la población mexicana de las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles, 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:

PARAMETROS	ACEPTACION	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, rasgadas, 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.

GZV*FPNH*HJMC* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)





2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

NORMAS DE REFERENCIA

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

NOM-243-SSA1-2010 PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA

NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, LECHE EN POLVO O DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA-ESPECIFICACIONES, EN FORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

NOM-008-SE-2021, SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.

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 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.

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



2021 - 2027

RENGLÓN 2. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

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. Tamix 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 (%)
Presentación	Bolsa
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
Acido 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.



2021 - 2027

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 regionales operados por el Sistema DIF 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.

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 CICOPALFEST 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 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. 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	g
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
Acido 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



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUATEMALA

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

- 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 ELABORACION 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, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- CONVENIO DE CONCERTACION 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.
- 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.
- 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.
- LÍNEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE

GZV*FPNH*HJMC* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)



2021 - 2027

RENGLÓN 3. BOLSA DE 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELAS

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
Salmonella spp	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
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 ELASADC

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite máximo
Plomo	0.5 miligramos / kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/ kilogramo
Aflatoxinas	20 μ g/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.



2021 - 2027

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 regionales operados por el Sistema DIF 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.

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 CICOPALFEST 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. 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 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:

PARAMETROS	ACEPTACION	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

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, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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

RENLÓN 4. BOLSA DE 450 GRAMOS DE ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA

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

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite %
	Calidad Extra
Presentación	Bolsa
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
Tamaño del grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas totales	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.



2021 - 2027

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 su recepción en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.

Condiciones de almacenamiento

Las condiciones de almacenamiento deben 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 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 del 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. 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 100g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	g
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**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 a los siguientes criterios:

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



2021.- 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUATEMALA

Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo con 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	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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

NORMAS DE REFERENCIA

NORMA MEXICANA NMX-FF-035-SCFI-2017 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO – CEREALES – ARROZ PULIDO (ORYZA SATIVA L.) – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-247-SSA1-2008, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. 10. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA.

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



2021 - 2027

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

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

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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

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 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.

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	g
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 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 GUATEMALA

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 VARIEDADES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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

REGLON 6. BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL (FIDEO 2)

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 aceite 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 número 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
Escherichia coli	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
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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

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



2021 - 2027

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 CICOPALFEST 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.

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	g
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 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 DEL ESTADO DE GUJARATO

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, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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.

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

GZV*FPNH*HJMC* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)



2021 - 2027

REGLÓN 7. BOLSA DE 30 GRAMOS DE GALLETAS DE ARROZ INTEGRAL

Descripción

Cereal integral tipo arroz elaborado por expansión del almidón del grano de arroz entero, sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades. Preparado mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

Composición

Arroz integral

Características Sensoriales

Color	Cereal de beige a café claro dorado. Sin presentar áreas negras por quemaduras..
Olor	Típico del cereal que contiene, ligeramente dulce, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.
Apariencia/Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Forma cilíndrica de altura no mayor a 8mm. Aspecto fresco.
Sabor	Característico del producto, dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Firme y semi crujiente

Características Microbiológicas

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	3 000 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 gramos
Humedad	Máximo 8%
Energía (kcal) en 100 gramos	370 máximo
Proteínas	Mínimo 8%
Azúcares añadidos en 100 g*	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo
Grasas saturadas en 100 g	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo
Ácidos grasos trans en 100 g	Menor a 1% de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 300 mg en 100 g o menor a 1 mg por kcal
Fibra dietética en 100 g	Mínimo 6.0 g (>10% del IDR)
Cenizas	Máximo el 2%

*Perfil de azúcares

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa.

Características Toxicológicas

Contaminantes y Metales Pesados	Límite Máximo (mg/kg)
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 de estar exento de materia extraña.

Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la recepción en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF



2021 - 2027

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 CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no reaccionen 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. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS. 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", así como 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. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Elijamos cereales integrales"

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	g
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.

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	ACEPTACION	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 DEL ESTADO 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.

NORMAS DE REFERENCIA

NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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

REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

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

RENGLÓN 8. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA

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 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

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo con la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga
Aspecto	Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño
Sabor	Libre de sabores extraños o desagradables.

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
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 químicos	Límite máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña. 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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.

Condiciones de almacenamiento



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo del Estado de Michoacán

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 tinta debe ser oscura de grado alimenticio 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. 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”

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	g
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

*Además de la declaración por 100 g 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 con 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
ESTADO DE MICHOACÁN

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABACEAS – FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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

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.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

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



2021 - 2027

RENGLÓN 9. BOLSA DE 500 GRAMOS DE LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA

DESCRIPCIÓN

Se entiende por lenteja a las semillas pardas en forma de disco de menos de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídas 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. Estas 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
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

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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.



2021 - 2027

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 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. 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 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 –





2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUJARAT

FABACEAS – 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 ALCOHÓLICAS 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. 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 CHILE

RENLÓN 10. LATA DE 140 GRAMOS MASA DRENADA 100 GRAMOS DE ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

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
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



2021 - 2027

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.

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 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. 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	g
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 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-2020 ATÚN Y BONITA PREENVASADOS-DENOMINACION-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS 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 ALCOHÓLICAS 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. 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 DEL MICHOACÁN

RENLÓN 11. POUCH DE 120 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA, AL ALTO VACÍO

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
Masa drenada	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

	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 regionales del Sistema DIF 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



2021 - 2027

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. Pouch flexible para envasado al alto vacío, elaborado con estructura multicapa coextruida tipo PA/PE (poliamida/polietileno) o equivalente.

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. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras 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	g
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.

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	Sucio, con derrames, con





2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUJARATO

	cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	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, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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.

[Handwritten signatures in blue ink]

[Handwritten signature in blue ink]



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

RENLÓN 12. LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS DE CHÍCHARO CON ZANAHORIA

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
Contenido neto	Lata de 430 g M.D. 252 g
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 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 por al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.

Condiciones de almacenamiento

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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. 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 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. 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	g
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 DEL 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 ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACION.
- 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.
- 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 MICHOACÁN

RENLÓN 13. SACHET DE 15 GRAMOS DE CREMA DE CACAHUATE SIN AZÚCAR AÑADIDA

Descripción

Producto elaborado a partir de cacahuate tostado y molido, sin adición de azúcares, edulcorantes, sal ni aceites hidrogenados. Presenta textura cremosa u homogénea y sabor característico del cacahuate natura.

Composición

Cacahuate tostado.

Características Sensoriales

Color	Característico, beige claro a café claro.
Olor	Agradable, característico del producto, sin notas rancias.
Apariencia/Aspecto	Textura homogénea, sin separación excesiva de aceite.
Sabor	Característico del cacahuate.

Características Microbiológicas

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
E.Coli	Negativo
Salmonella spp	Negativa en 25 g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	15 gramos
Humedad	Máximo 7%
Índice de peróxido	<5 meq/kg
Sodio	<1 mg/kcal

Características Toxicológicas

Contaminantes Y Metales Pesados	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 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 de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, cuatro meses a partir de la entrega de los insumos a los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL 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. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS. 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", así como una leyenda precautoria de alérgenos "Contiene cacahuete", 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. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Oleaginosas, sabrosas y saludables"

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	g
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.

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:

PARAMETROS	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 DEL ESTADO DE MICHOACÁN

NORMAS DE REFERENCIA

NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.

REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

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
MARTINA DE BICHARDI

RENLÓN 14. BOTELLA DE 500 MILILITROS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

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

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



2021 - 2027

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 regionales operados por el Sistema DIF 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.

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 CICOPAFEST 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. 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 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,



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

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:

PARAMETROS	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.

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. 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. 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 MICHOACÁN

RENLÓN 15. EMBALAJE CAJA DE CARTON ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD

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 con Discapacidad
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 a los Guardianes del Equilibrio, personajes de los programas alimentarios, con el mensaje de integración que se dará a conocer al proveedor y/o proveedores que resulten adjudicados. Así como un código QR que guiará al material educativo de Orientación y Educación Alimentaria.
Fecha de producción	Las cajas deben tener en las solapas la fecha de producción y correo electrónico para quejas y denuncias: afevem@michoacan.gob.mx

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 SUBSTANCIAS, MATERIALES Y RESIDUOS PELIGROSOS.

NOM-007-SCT2/2010- MARCADO DE ENVASES Y EMBALAJES DESTINADOS AL TRANSPORTE DE SUBSTANCIAS 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
Harina de maíz nixtamalizado	1	Bolsa de 1 kg
Avena en hojuelas	1	Bolsa de 400 g
Arroz pulido calidad extra, última cosecha	1	Bolsa de 450 g
Pasta para sopa integral (Codito 2)	1	Bolsa de 200 g
Pasta para sopa integral (Fideo 2)	1	Bolsa de 200 g
Galletas de arroz integral	4	Bolsa de 30 g
Frijol pinto nacional, última cosecha	1	Bolsa de 1 kg
Lenteja, última cosecha	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
Crema de cacahuete sin azúcar añadida	4	Sachet de 15 g
Aceite vegetal comestible puro de canola	1	Botella de 500 mL

La adquisición será por un total de: 126,000 (Ciento veintiséis mil) cajas.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

ANEXON°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 PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE

N° PARTIDA	REGLÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES
4	1	30,000	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE LECHE DESCREMADA EN POLVO
	2	30,000	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
	3	30,000	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE AVENA EN HOJUELAS
	4	30,000	PIEZA	BOLSA DE 900 GRAMOS DE ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA
	5	30,000	PIEZA	BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL (FIDEO 2)
	6	30,000	PIEZA	BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL (CODITO 2)
	7	30,000	PIEZA	BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA
	8	30,000	PIEZA	BOLSA DE 500 GRAMOS DE LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA
	9	30,000	PIEZA	BOLSA DE 330 GRAMOS DE SOYA TEXTURIZADA
	10	60,000	PIEZA	LATA DE 140 GRAMOS MASA DRENADA 100 GRAMOS DE ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA
	11	30,000	PIEZA	LATA DE 430 GRAMOS MASA DRENADA 252 GRAMOS DE CHÍCHARO CON ZANAHORIA
	12	60,000	PIEZA	BOLSA DE 30 GRAMOS DE BARRA DE DÁTIL CON CACAHUATE TROCEADO
	13	30,000	PIEZA	BOTELLA DE 500 MILILITROS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
	14	30,000	PIEZA	BOLSA DE 20 GRAMOS DE POLVO PARA PREPARAR GELATINA CON AGUA SIN AZÚCAR SABOR FRESA
	15	30,000	PIEZA	BOLSA DE 20 GRAMOS DE POLVO PARA PREPARAR GELATINA CON AGUA SIN AZÚCAR SABOR LIMÓN
	16	30,000	PIEZA	EMBALAJE CAJA DE CARTÓN ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE

GZV*FPNH*HJMC* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)



2021 - 2027

Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUJARATO

PARTIDA 4

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

RENGLÓN 1. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE LECHE DESCREMADA EN POLVO

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
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Escherichia coli	<3 NMP/g
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 kg
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)	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 Fisicoquímicas, de tal forma que su valoración permita identificar estas posibles alteraciones.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

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
Antibióticos	Negativo

Contaminantes 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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

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 CICOPALFEST 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,



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

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 "Consérvase en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvase 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.

Así como la siguiente recomendación para la población mexicana de las Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles, 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 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
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

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 COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.

NOM-243-SSA1-2010 PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA

NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, LECHE EN POLVO O DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA-ESPECIFICACIONES, EN FORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

NOM-008-SE-2021, SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.

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 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.

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



2021 - 2027

REGLÓN 2. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

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 (%)
Presentación	Bolsa
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
Acido 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.



2021 - 2027

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 regionales operados por el Sistema DIF 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.

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 CICOPAFEST 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 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. 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	g
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
Acido 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



2021 - 2027

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.

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, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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.

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.

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 DEL MICHOACÁN

RENLÓN 3. BOLSA DE 1 KILOGRAMO DE AVENA EN HOJUELAS

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
Salmonella spp	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 kg
Actividad enzimática	Negativa
Acidos 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 μ g/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 regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.



2021 - 2027

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 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.

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. 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 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:

PARAMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
------------	------------	---------



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MORELOS

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

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, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
 NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
 NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
 NOM-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

RENLÓN 4. BOLSA DE 900 GRAMOS DE ARROZ PULIDO CALIDAD EXTRA, ÚLTIMA COSECHA

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

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite %
	Calidad Extra
Presentación	Bolsa
Contenido neto	900 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
Tamaño del grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas totales	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 por al menos seis meses a partir de su recepción en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.

Condiciones de almacenamiento

Las condiciones de almacenamiento deben 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 CICOPAFEST 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 del 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. 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 100g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	g
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**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 a los siguientes criterios:





2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

NORMA MEXICANA NMX-FF-035-SCFI-2017 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO – CEREALES – ARROZ PULIDO (ORYZA SATIVA L.) – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-247-SSA1-2008, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. 10. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

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



2021 - 2027

RENLÓN 5. BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL (FIDEO 2)

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 aceite 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 número 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
Escherichia coli	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
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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

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

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 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.

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	g
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 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 DEL ESTADO DE MICHOACÁN

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 VARIEDADES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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

RENGLÓN 6. BOLSA DE 200 GRAMOS DE PASTA PARA SOPA INTEGRAL (CODITO 2)

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 aceite 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
Escherichia coli	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
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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

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



2021 - 2027

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.

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	g
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 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 DEL ESTADO DE GUATEMALA

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 VARIEDADES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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

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

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 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

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo con la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga
Aspecto	Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño
Sabor	Libre de sabores extraños o desagradables.

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
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 químicos	Límite máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña 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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
ESTADO DE MICHOACÁN

Condiciones de almacenamiento

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 tinta debe ser oscura de grado alimenticio 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. 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"

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	g
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional **	

*Además de la declaración por 100 g 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 con 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	Vigente	Vencida



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
ESTADO DE QUERÉTARO

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABACEAS – FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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

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.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

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



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL MICHOACÁN

RENGLÓN 8. BOLSA DE 500 GRAMOS DE LENTEJA, ÚLTIMA COSECHA

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, endeblés, 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
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

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 en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF Michoacán.

GZV*FPNH*HJMC* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)



2021 - 2027

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 CICOPALFEST 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. 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 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 –





2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUATEMALA

FABACEAS – 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 ALCOHÓLICAS 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. 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

RENGLÓN 9. BOLSA DE 330 GRAMOS DE SOYA TEXTURIZADA

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
Salmonella spp	Ausente en 25 g
E.Coli	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)
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.



2021 - 2027

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 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. 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	g
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, diferente



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

	acuerdo a las características sensoriales establecidas.	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

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 ALCOHOLICAS 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.

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 10. LATA DE 140 GRAMOS MASA DRENADA 100 GRAMOS DE ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

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/100 g de producto >1 mg 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	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.



2021 - 2027

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 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 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. 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 nutricional con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	g
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 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-2020 ATÚN Y BONITA PREENVASADOS-DENOMINACION-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN 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 ALCOHÓLICAS 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. 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

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

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
Contenido neto	Lata de 430 g M.D. 252 g
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 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 por al menos seis meses a partir de la recepción de los insumos en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. 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 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. 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	g
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	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.



2021 - 2027

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



2021 - 2027

RENLÓN 12. BOLSA DE 30 GRAMOS DE BARRA DE DÁTIL CON CACAHUATE TROCEADO

Descripción

Producto elaborado por aglomeración a base de dátil molido hasta formar una pasta que, al combinarse con el CACAHUATE troceado, sin someterse a un proceso de refinamiento o de adición de algún ingrediente adicional, conservando sus principales propiedades; aglomeradas sin uso de azúcares añadidos. Preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente. Se denomina dátil al fruto de la palmera datilera y aportan diversos beneficios para la salud, ya que son una excelente fuente de carotenoides, flavonoides y taninos, compuestos bioactivos que poseen propiedades antioxidantes. Además, también aportan una excelente cantidad de fibras y nutrientes. Se denomina CACAHUATE al fruto perteneciente a la familia de las fabáceas, es una oleaginosa que tiene un alto contenido de proteína, fibra, vitaminas, minerales, antioxidantes, fósforo, calcio y aceites vegetales, libre de colesterol que constituye grasas saludables que se pueden consumir para favorecer la presión arterial del cuerpo.

Composición

Dátil (20 g), CACAHUATE tostado en trozos (10 g).

Características Sensoriales

Color	De café oscuro a rojizo característico de los dátiles con fragmentos de amarillo a café claro para los CACAHUATES, característico de la oleaginosa empleada, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico de la fruta y oleaginosa empleada, sin presentar olor a rancidez, humedad o fermentado o desagradables.
Apariencia/Aspecto	Firme y suave.
Sabor	Característico de la fruta y oleaginosa empleada, dulce, exento de sabores extraños como humedad o rancidez.

Características Microbiológicas

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	5 000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos y levaduras	200 UFC/g
Coliformes fecales (E.coli)	Ausente
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 gramos
Humedad	Máximo 15%
Energía (kcal) en 100 gramos	450 máximo
Proteínas	Mínimo 10%
Índice de peróxidos meq/kg	Máximo el 5 meq/kg
Sodio	Menor a 300 mg en 100 g o menor a 1 mg por kcal

Especificaciones Toxicológicas

Contaminantes Y Metales Pesados	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.01 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 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



2021 - 2027

DOF.

Materia Extraña

El producto deberá de estar exento de materia extraña.

Vida De Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, tres meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes regionales operados por el Sistema DIF 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 CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en platos de alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no reaccionen 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. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS. 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", así como una leyenda precautoria de alérgenos "Contiene cacahuete", 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. Así como la siguiente recomendación para la población mexicana, en letras grandes, de manera visible y en la cara frontal:

"Oleaginosas, sabrosas y saludables"

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	g
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.

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



2021 - 2027

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

PARAMETROS	ACEPTACION	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

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

NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.

REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

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 13. BOTELLA DE 500 MILILITROS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

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 erúcido (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

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



2021 - 2027

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 regionales operados por el Sistema DIF 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.

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 CICOPALFEST 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. 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 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:



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

PARAMETROS	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.

CXS 210-1999 NORMA MEXICANA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE-ESPECIFICACIONES.

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

NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

NOM-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. 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 14. BOLSA DE 20 GRAMOS DE POLVO PARA PREPARAR GELATINA CON AGUA SIN AZÚCAR SABOR FRESA

Descripción

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

Composición

Grenetina, edulcorantes, aditivos permitidos, sabor a fresa.

Características Sensoriales

Color	Característico de acuerdo a la composición del producto.
Olor	Agradable, característico del producto.
Apariencia/Aspecto	Característico de la presentación
Sabor	Característico de la composición del producto del tipo de fruta.

Características Microbiológicas

	Límite máximo
Coliformes totales	10 000 UFC/g
Mohos y levaduras	100 UFC/g
Staphylococcus aureus	Negativo
Salmonella spp	Negativa en 20 g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	20 gramos
Humedad	Máximo 2%
Grenetina	8 %
Proteína en base seca	Mínimo 7 %
Acidez (ácido cítrico) en base seca	Máximo 3 %
Cenizas	Máximo 3 %

Especificaciones Toxicológicas

Contaminantes Y Metales Pesados	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.4

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 de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, 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.

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 CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO 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. 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 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. 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	g
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.

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	ACEPTACION	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.

GZV*FPNH*HJMC* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE GUERRERO

NORMAS DE REFERENCIA

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

REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

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

REGLÓN 15. BOLSA DE 20 GRAMOS DE POLVO PARA PREPARAR GELATINA CON AGUA SIN AZÚCAR SABOR LIMÓN

Descripción

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

Composición

Grenetina, edulcorantes, aditivos permitidos, sabor a limón.

Características Sensoriales

Color	Característico de acuerdo a la composición del producto.
Olor	Agradable, característico del producto.
Apariencia/Aspecto	Característico de la presentación
Sabor	Característico de la composición del producto del tipo de fruta.

Características Microbiológicas

	Límite máximo
Coliformes totales	10 000 UFC/g
Mohos y llevaduras	100 UFC/g
Staphylococcus aureus	Negativo
Salmonella spp	Negativa en 20 g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	20 gramos
Humedad	Máximo 2%
Grenetina	8 %
Proteína en base seca	Mínimo 7 %
Acidez (ácido cítrico) en base seca	Máximo 3 %
Cenizas	Máximo 3 %

Especificaciones Toxicológicas

Contaminantes Y Metales Pesados	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.4

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 de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, 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.

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,



2021 - 2027

almacenamiento y distribución. 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 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. 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	g
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.

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 DEL ESTADO DE GUATEMALA

NORMAS DE REFERENCIA

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

REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACION 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 DEL MICHOACÁN

REGLÓN 16. EMBALAJE CAJA DE CARTON ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE

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 en Situación de Emergencia o Desastre
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 a los Guardianes del Equilibrio, personajes de los programas alimentarios, con el mensaje de integración que se dará a conocer al proveedor y/o proveedores que resulten adjudicados. Así como un código QR que guiará al material educativo de Orientación y Educación Alimentaria.
Fecha de producción	Las cajas deben tener en las solapas la fecha de producción y correo electrónico para quejas y denuncias: afevem@michoacan.gob.mx

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 SUBSTANCIAS, MATERIALES Y RESIDUOS PELIGROSOS.

NOM-007-SCT2/2010- MARCADO DE ENVASES Y EMBALAJES DESTINADOS AL TRANSPORTE DE SUBSTANCIAS 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 1 kg
Harina de maíz nixtamalizado	1	Bolsa de 1 kg
Avena en hojuelas	1	Bolsa de 1 kg
Arroz pulido calidad extra, última cosecha	1	Bolsa de 900 g
Pasta para sopa integral (Fideo 2)	1	Bolsa de 200 g
Pasta para sopa integral (Codito 2)	1	Bolsa de 200 g
Frijol pinto nacional, última cosecha	1	Bolsa de 1 kg
Lenteja, última cosecha	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
Chícharo con zanahoria	1	Lata de 430 g M.D. 252 g
Barra de dátil con cacahuete troceado	2	Bolsa de 30 g
Aceite vegetal comestible puro de canola	1	Botella de 500 mL
Polvo para preparar gelatina con agua sin azúcar sabor fresa	1	Bolsa de 20 g
Polvo para preparar gelatina con agua sin azúcar sabor limón	1	Bolsa de 20 g

La adquisición será por un total de: 30,000 (Treinta mil) cajas.



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 1-A.
LUGAR DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE LOS BIENES

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.
DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

PARTIDAS 1, 2, 3 Y 4

Enlace Región Morelia

Titular: C. Jesús Valencia Álvarez
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. Cesar Renato Rodea Flores
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 Aquila

Responsable: C. María Luisa Vargas
Calle Agustín Arriaga S/N
La Placita, Mpio. de Aquila, Mich.
Tel. 3133278220

Enlace Región La Piedad

Titular: C. Claudia Orozco Ceja
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. Vicente Gamiño Ambriz
Domicilio: Av. Del Bosque No. 487, Col. Paseo del Bosque, C.P. 59695
Zamora, Mich.
Tel. 351 515 48 80



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

Almacén Huetamo
Responsable: Mtro. Miguel Eduardo Roman Santibañez
Instalaciones del C-5
Huetamo, Mich.
Tel. 443 557 60 07

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
ESTADO DE MORELOS

ANEXO N° 1-B
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.
PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

Ejercicio 2026 programa de alimentación escolar Desayunos Escolares Calientes
Calendario de Entrega de Insumos en Almacenes Regionales SEDIF

PARTIDA 1

Mes	Almacén SEDIF	Leche descremada en polvo	Leche descremada líquida (ultrapasteurizada)	Pasta para sopa integral (codito 2)	Espagueti integral	Arroz pulido calidad extra, última cosecha	Harina de maíz nixtamalizado	Avena hojuelas	Atún aleta amarilla en agua	Carne deshebrada al alto vacío	Pechuga de pollo deshebrada al alto vacío	Frijol pintado al, última cosecha	Lenteja, última cosecha	Soya texturizada	Manzana amarilla fresca	Zanahoria fresca	Chicharro zanahoria	Mix de frutos rojos deshidratados y cacahuates tostados	Tablaleta de avena, amaranto y cacahuete	Barra de arroz inflado con cacahuete y cocoa	Aceite vegetal comestible puro de canola
	Morelia	6,872	10,984	4,582	4,582	2,051	4,582	1,845	1,388	2,075	1,388	4,818	1,388	4,172	45,698	6,384	3,649	45,698	45,698	45,698	1,161
	Uruapan	2,295	3,659	1,532	1,532	696	1,532	625	471	704	471	1,617	471	1,393	15,185	0	1,226	15,185	15,185	15,185	396
	Zitácuaro	3,418	5,468	2,280	2,280	1,021	2,280	918	692	1,035	692	2,399	692	2,080	22,748	0	1,816	22,748	22,748	22,748	577
	Lázaro Cárdenas	1,078	1,724	719	719	321	719	288	217	324	217	755	217	654	7,179	0	571	7,179	7,179	7,179	181
	Aquila	355	568	238	238	106	238	96	72	108	72	250	72	215	2,360	0	190	2,360	2,360	2,360	61
	La Piedad	1,196	1,913	800	800	360	800	324	246	365	246	841	246	727	7,944	3,421	636	7,944	7,944	7,944	204
	Apatzingán	1,639	2,618	1,095	1,095	488	1,095	441	332	495	332	1,150	332	994	10,897	0	869	10,897	10,897	10,897	278
	Zamora	2,337	3,731	1,565	1,565	700	1,565	634	475	709	475	1,640	475	1,420	15,511	3,779	1,240	15,511	15,511	15,511	399
	Huetamo	640	1,020	428	428	191	428	173	129	193	129	448	129	388	4,243	0	340	4,243	4,243	4,243	108
		19,830	31,685	13,239	13,239	5,934	13,239	5,344	4,022	6,008	4,022	13,918	4,022	12,043	131,765	13,584	10,537	131,765	131,765	131,765	3,365
	Morelia	19,209	21,951	4,582	4,582	6,106	16,008	5,500	2,757	4,129	1,388	12,811	4,129	4,172	91,396	6,384	7,275	182,792	91,396	91,396	3,672
	Uruapan	6,394	7,306	1,532	1,532	2,040	5,332	1,838	926	1,383	471	4,269	1,383	1,393	30,370	0	2,429	60,740	30,370	30,370	1,234
	Zitácuaro	9,562	10,925	2,280	2,280	3,043	7,970	2,739	1,375	2,056	692	6,377	2,056	2,080	45,496	0	3,620	90,992	45,496	45,496	1,829

GZV*FPNH*HIMC* drmc
 BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)

[Firmas manuscritas]



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
ESTADO DE AGUASCALIENTES

2021 - 2027

Lázaro Cárdenas	3,017	3,447	719	719	958	2,513	862	432	647	217	2,011	647	654	14,358	0	1,141	28,716	14,358	14,358	575
Aquila	994	1,134	238	238	317	829	285	143	214	72	664	214	215	4,720	0	377	9,440	4,720	4,720	191
La Piedad	3,342	3,818	800	800	1,066	2,788	959	483	722	246	2,229	722	727	15,888	3,421	1,267	31,776	15,888	15,888	642
Apatzingán	4,584	5,233	1,095	1,095	1,458	3,819	1,311	657	986	332	3,056	986	994	21,794	0	1,795	43,588	21,794	21,794	875
Zamora	6,525	7,454	1,565	1,565	2,078	5,441	1,871	940	1,408	475	4,354	1,408	1,420	31,022	3,779	2,470	62,044	31,022	31,022	1,254
Huétamo	1,784	2,039	428	428	568	1,487	512	257	384	129	1,192	384	388	8,486	0	676	16,972	8,486	8,486	342
	55,411	63,307	13,239	13,239	17,634	46,187	15,877	7,970	11,929	4,022	36,963	11,929	12,043	263,530	13,584	20,990	527,060	263,530	263,530	10,614
Morelia	26,062	21,951	9,150	9,150	8,146	20,578	7,326	4,129	6,193	2,757	17,614	5,500	8,326	137,094	12,768	10,904	228,490	137,094	137,094	4,818
Uruapan	8,673	7,306	3,048	3,048	2,718	6,852	2,449	1,383	2,067	926	5,865	1,838	2,776	45,555	0	3,631	75,925	45,555	45,555	1,617
Zitácuaro	12,976	10,925	4,554	4,554	4,054	10,245	3,648	2,056	3,081	1,375	8,769	2,739	4,145	68,244	0	5,427	113,740	68,244	68,244	2,399
Lázaro Cárdenas	4,093	3,447	1,436	1,436	1,278	3,232	1,149	647	970	432	2,764	862	1,307	21,537	0	1,711	35,895	21,537	21,537	755
Aquila	1,348	1,134	474	474	422	1,064	379	214	321	143	910	285	430	7,080	0	564	11,800	7,080	7,080	250
La Piedad	4,535	3,818	1,595	1,595	1,417	3,581	1,277	722	1,080	483	3,063	959	1,449	23,832	6,842	1,899	39,720	23,832	23,832	841
Apatzingán	6,216	5,233	2,184	2,184	1,941	4,908	1,746	986	1,476	657	4,199	1,311	1,986	32,691	0	2,599	54,485	32,691	32,691	1,150
Zamora	8,850	7,454	3,112	3,112	2,769	6,988	2,494	1,408	2,108	940	5,983	1,871	2,830	46,533	7,558	3,704	77,555	46,533	46,533	1,640
Huétamo	2,420	2,039	851	851	757	1,912	682	384	576	257	1,635	512	774	12,729	0	1,013	21,215	12,729	12,729	448
	75,173	63,307	26,404	26,404	23,502	59,360	21,150	11,929	17,872	7,970	50,802	15,877	24,023	395,295	27,168	31,452	658,825	395,295	395,295	13,918
Morelia	12,358	10,984	4,582	4,582	4,083	9,150	3,672	1,388	2,075	1,388	8,017	2,757	4,172	45,698	6,384	3,649	91,396	45,698	45,698	2,299
Uruapan	4,120	3,659	1,532	1,532	1,368	3,048	1,234	471	704	471	2,674	926	1,393	15,185	0	1,226	30,370	15,185	15,185	777
Zitácuaro	6,152	5,468	2,280	2,280	2,032	4,554	1,829	692	1,035	692	3,991	1,375	2,080	22,748	0	1,816	45,496	22,748	22,748	1,144
Lázaro Cárdenas	1,939	1,724	719	719	640	1,436	575	217	324	217	1,257	432	654	7,179	0	571	14,358	7,179	7,179	360
Aquila	639	568	238	238	211	474	191	72	108	72	415	143	215	2,360	0	190	4,720	2,360	2,360	120
La Piedad	2,152	1,913	800	800	713	1,595	642	246	365	246	1,398	483	727	7,944	3,421	636	15,888	7,944	7,944	403
Apatzingán	2,948	2,618	1,095	1,095	972	2,184	875	332	495	332	1,914	657	994	10,897	0	869	21,794	10,897	10,897	550
Zamora	4,203	3,731	1,565	1,565	1,389	3,112	1,254	475	709	475	2,728	940	1,420	15,511	3,779	1,240	31,022	15,511	15,511	788
Huétamo	1,148	1,020	428	428	380	851	342	129	193	129	744	257	388	4,243	0	340	8,486	4,243	4,243	215



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
INSTITUTO DE MICHOACÁN

	35,659	31,685	13,239	13,239	11,788	26,404	10,614	4,022	6,008	4,022	23,138	7,970	12,043	131,765	13,584	10,537	263,530	131,765	131,765	131,765	6,656
Morelia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Uruapan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zitácuaro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lázaro Cárdenas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aquila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
La Piedad	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Apatzingán	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zamora	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huetamo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Morelia	23,325	21,951	4,582	4,582	6,106	18,290	5,500	4,129	4,129	2,757	16,008	4,129	4,172	91,396	6,384	7,275	182,792	91,396	91,396	91,396	4,361
Uruapan	7,762	7,306	1,532	1,532	2,040	6,084	1,838	1,383	1,383	926	5,332	1,383	1,393	30,370	0	2,429	60,740	30,370	30,370	30,370	1,459
Zitácuaro	11,610	10,925	2,280	2,280	3,043	9,103	2,739	2,056	2,056	1,375	7,970	2,056	2,080	45,496	0	3,620	90,992	45,496	45,496	45,496	2,172
Lázaro Cárdenas	3,662	3,447	719	719	958	2,872	862	647	647	432	2,513	647	654	14,358	0	1,141	28,716	14,358	14,358	14,358	683
Aquila	1,205	1,134	238	238	317	947	285	214	214	143	829	214	215	4,720	0	377	9,440	4,720	4,720	4,720	227
La Piedad	4,058	3,818	800	800	1,066	3,183	959	722	722	483	2,788	722	727	15,888	3,421	1,267	31,776	15,888	15,888	15,888	762
Apatzingán	5,563	5,233	1,095	1,095	1,458	4,363	1,311	986	986	657	3,819	986	994	21,794	0	1,735	43,588	21,794	21,794	21,794	1,040
Zamora	7,922	7,454	1,565	1,565	2,078	6,213	1,871	1,408	1,408	940	5,441	1,408	1,420	31,022	3,779	2,470	62,044	31,022	31,022	31,022	1,483
Huetamo	2,166	2,039	428	428	568	1,700	512	384	384	257	1,487	384	388	8,486	0	676	16,972	8,486	8,486	8,486	406
	67,273	63,307	13,239	13,239	17,694	52,755	15,877	11,929	11,929	7,970	46,187	11,929	12,043	263,530	13,584	20,950	527,060	263,530	263,530	263,530	12,593
Morelia	26,062	21,951	9,150	9,150	8,146	20,578	7,326	4,129	6,193	2,757	17,614	5,500	8,326	137,094	12,768	10,904	228,490	137,094	137,094	137,094	4,818
Uruapan	8,673	7,306	3,048	3,048	2,718	6,852	2,449	1,383	2,067	926	5,865	1,838	2,776	45,555	0	3,631	75,925	45,555	45,555	45,555	1,617
Zitácuaro	12,976	10,925	4,554	4,554	4,054	10,245	3,648	2,056	3,081	1,375	8,769	2,739	4,145	68,244	0	5,427	113,740	68,244	68,244	68,244	2,399
Lázaro Cárdenas	4,093	3,447	1,436	1,436	1,278	3,232	1,149	647	970	432	2,764	862	1,307	21,537	0	1,711	35,895	21,537	21,537	21,537	755
Aquila	1,348	1,134	474	474	422	1,064	379	214	321	143	910	285	430	7,080	0	564	11,800	7,080	7,080	7,080	250

GZV*FPNH*HIMC* drmc
BASES-CAOPE-EM-CP-004/2026-2a-ICADPE-EM-CP-001/2026

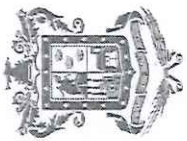


Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO EN MICHOACÁN

2021 - 2027

La Piedad	4,535	3,818	1,595	1,595	1,417	3,581	1,277	722	1,080	483	3,063	959	1,449	23,832	6,842	1,899	39,720	23,832	23,832	841
Apatzingán	6,216	5,233	2,184	2,184	1,941	4,908	1,746	986	1,476	657	4,199	1,311	1,986	32,691	0	2,599	54,485	32,691	32,691	1,150
Zamora	8,850	7,454	3,112	3,112	2,769	6,988	2,494	1,408	2,108	940	5,983	1,871	2,830	46,533	7,558	3,704	77,555	46,533	46,533	1,640
Huetamo	2,420	2,039	851	851	757	1,912	682	384	576	257	1,635	512	774	12,729	0	1,013	21,215	12,729	12,729	448
	75,173	69,307	26,404	26,404	23,502	59,360	21,150	11,929	17,872	7,970	50,802	15,877	24,023	395,295	27,168	31,452	658,825	395,295	395,295	13,918
Morelia	21,951	21,951	4,582	4,582	6,106	18,290	5,500	4,129	4,129	2,757	14,413	4,129	4,172	91,396	6,384	7,275	182,792	91,396	91,396	4,129
Uruapan	7,306	7,306	1,532	1,532	2,040	6,084	1,838	1,383	1,383	926	4,802	1,383	1,393	30,370	0	2,429	60,740	30,370	30,370	1,383
Zitácuaro	10,925	10,925	2,280	2,280	3,043	9,103	2,739	2,056	2,056	1,375	7,175	2,056	2,080	45,496	0	3,620	90,992	45,496	45,496	2,056
Lázaro Cárdenas	3,447	3,447	719	719	958	2,872	862	647	647	432	2,262	647	654	14,358	0	1,141	28,716	14,358	14,358	647
Aquila	1,134	1,134	238	238	317	947	285	214	214	143	745	214	215	4,720	0	377	9,440	4,720	4,720	214
La Piedad	3,818	3,818	800	800	1,066	3,183	959	722	722	483	2,509	722	727	15,888	3,421	1,267	31,776	15,888	15,888	722
Apatzingán	5,233	5,233	1,095	1,095	1,458	4,363	1,311	986	986	657	3,437	986	994	21,794	0	1,735	43,588	21,794	21,794	986
Zamora	7,454	7,454	1,565	1,565	2,078	6,213	1,871	1,408	1,408	940	4,895	1,408	1,420	31,022	3,779	2,470	62,044	31,022	31,022	1,408
Huetamo	2,039	2,039	428	428	568	1,700	512	384	384	257	1,340	384	388	8,486	0	676	16,972	8,486	8,486	384
	63,307	63,307	13,239	13,239	17,634	52,755	15,877	11,929	11,929	7,970	41,578	11,929	12,043	269,530	13,584	20,990	527,060	269,530	269,530	11,929
Morelia	12,358	10,984	4,582	4,582	4,083	9,150	3,672	1,388	2,075	1,388	8,017	2,757	4,172	45,698	6,384	3,649	91,396	45,698	45,698	2,299
Uruapan	4,120	3,659	1,532	1,532	1,368	3,048	1,234	471	704	471	2,674	926	1,393	15,185	0	1,226	30,370	15,185	15,185	777
Zitácuaro	6,152	5,468	2,280	2,280	2,032	4,554	1,829	692	1,035	692	3,991	1,375	2,080	22,748	0	1,816	45,496	22,748	22,748	1,144
Lázaro Cárdenas	1,939	1,724	719	719	640	1,436	575	217	324	217	1,257	432	654	7,179	0	571	14,358	7,179	7,179	360
Aquila	639	568	238	238	211	474	191	72	108	72	415	143	215	2,360	0	190	4,720	2,360	2,360	120
La Piedad	2,152	1,913	800	800	713	1,595	642	246	365	246	1,398	483	727	7,944	3,421	636	15,888	7,944	7,944	403
Apatzingán	2,948	2,618	1,095	1,095	972	2,184	875	332	495	332	1,914	657	994	10,897	0	869	21,794	10,897	10,897	550
Zamora	4,203	3,731	1,565	1,565	1,389	3,112	1,254	475	709	475	2,728	940	1,420	15,511	3,779	1,240	31,022	15,511	15,511	788
Huetamo	1,148	1,020	428	428	380	851	342	129	193	129	744	257	388	4,243	0	340	8,486	4,243	4,243	215
	35,659	31,685	13,239	13,239	11,788	26,404	10,614	4,022	6,008	4,022	23,138	7,970	12,043	131,765	13,584	10,537	263,530	131,765	131,765	6,656
Morelia	19,209	21,951	4,582	4,582	6,106	13,725	5,500	2,757	4,129	1,388	12,811	4,129	4,172	91,396	6,384	7,275	137,094	91,396	91,396	3,446

GZV*FPNH*HJM* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIAPAS

2021 - 2027

Uruapan	6,394	7,306	1,532	1,532	2,040	4,569	1,838	926	1,383	471	4,269	1,383	1,393	30,370	0	2,429	45,555	30,370	30,370	1,156
Zitácuaro	9,562	10,925	2,280	2,280	3,043	6,830	2,739	1,375	2,056	692	6,377	2,056	2,080	45,496	0	3,620	68,244	45,496	45,496	1,716
Lázaro Cárdenas	3,017	3,447	719	719	958	2,155	862	432	647	217	2,011	647	654	14,358	0	1,141	21,537	14,358	14,358	540
Aquila	994	1,134	238	238	317	709	285	143	214	72	664	214	215	4,720	0	377	7,080	4,720	4,720	179
La Piedad	3,342	3,818	800	800	1,066	2,388	959	483	722	246	2,229	722	727	15,888	3,421	1,267	23,832	15,888	15,888	601
Apatzingán	4,584	5,233	1,095	1,095	1,458	3,273	1,311	657	986	332	3,056	986	994	21,794	0	1,735	32,691	21,794	21,794	823
Zamora	6,525	7,454	1,565	1,565	2,078	4,664	1,871	940	1,408	475	4,354	1,408	1,420	31,022	3,779	2,470	46,533	31,022	31,022	1,174
Huetamo	1,784	2,039	428	428	568	1,276	512	257	384	129	1,192	384	388	8,486	0	676	12,729	8,486	8,486	321
	55,411	63,307	13,239	13,239	17,634	39,589	15,877	7,970	11,929	4,022	36,963	11,929	12,043	263,530	13,584	20,990	395,295	263,530	263,530	9,956

Total =>	482,896	474,897	145,481	145,481	147,050	376,053	132,380	75,722	101,484	51,990	323,489	99,432	132,347	2,240,005	149,424	178,475	3,952,950	2,240,005	2,240,005	89,605
----------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	--------	---------	--------	---------	--------	---------	-----------	---------	---------	-----------	-----------	-----------	--------

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
GZV FPNH*HJMC* drmc
BASES-CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CAUPE-EM-CP-001/2026)



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 1-B

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.

PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

Ejercicio 2026

Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1000 Días y Primera Infancia

Atención Alimentaria a Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses

PARTIDA 2

Calendario de Entrega de Dotaciones en Almacenes Regionales SEDIF

Producto: Dotación integrada

U. M. Caja

Almacén	2026									Total
Morelia	11,045	11,045	11,045	11,045	11,045	11,045	11,045	11,045	11,045	99,405
Uruapan	4,408	4,408	4,408	4,408	4,408	4,408	4,408	4,408	4,408	39,672
Zitácuaro	3,721	3,721	3,721	3,721	3,721	3,721	3,721	3,721	3,721	33,489
Lázaro Cárdenas	1,502	1,502	1,502	1,502	1,502	1,502	1,502	1,502	1,502	13,518
Aguila	330	330	330	330	330	330	330	330	330	2,970
La Piedad	1,684	1,684	1,684	1,684	1,684	1,684	1,684	1,684	1,684	15,156
Apatzingán	2,541	2,541	2,541	2,541	2,541	2,541	2,541	2,541	2,541	22,869
Zamora	4,148	4,148	4,148	4,148	4,148	4,148	4,148	4,148	4,148	37,332
Huetamo	621	621	621	621	621	621	621	621	621	5,589
	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000	270,000



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 1-B

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.

PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

Ejercicio 2026

Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad

Atención Alimentaria a Personas con Discapacidad

PARTIDA 3

Calendario de Entrega de Dotaciones en Almacenes Regionales
SEDIF

Producto: Dotación
integrada

U. M. Caja

Almacén SEDIF	2026									Total
Morelia	4,180	4,180	4,180	4,180	4,180	4,180	4,180	4,180	4,180	37,620
Uruapan	2,492	2,492	2,492	2,492	2,492	2,492	2,492	2,492	2,492	22,428
Zitácuaro	1,718	1,718	1,718	1,718	1,718	1,718	1,718	1,718	1,718	15,462
Lázaro Cárdenas	557	557	557	557	557	557	557	557	557	5,013
Aguila	221	221	221	221	221	221	221	221	221	1,989
La Piedad	944	944	944	944	944	944	944	944	944	8,496
Apatzingán	1,286	1,286	1,286	1,286	1,286	1,286	1,286	1,286	1,286	11,574
Zamora	2,163	2,163	2,163	2,163	2,163	2,163	2,163	2,163	2,163	19,467
Huetamo	439	439	439	439	439	439	439	439	439	3,951
	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	126,000



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 1-B

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.

PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

Ejercicio 2026

Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad

Atención Alimentaria: a Personas en Situación de Emergencia o Desastre

PARTIDA 4

Calendario de Entrega de Dotaciones en Almacenes Regionales SEDIF

Producto: Dotación integrada

U. M. Caja

Almacén SEDIF	2026								Total
Morelia	900	900	900	900	900	900	900	900	7,200
Uruapan	650	650	650	650	650	650	650	650	5,200
Zitácuaro	450	450	450	450	450	450	450	450	3,600
Lázaro Cárdenas	450	450	450	450	450	450	450	450	3,600
Aguila	38	38	38	38	37	37	37	37	300
La Piedad	338	338	338	338	337	337	337	337	2,700
Apatzingán	475	475	475	475	475	475	475	475	3,800
Zamora	338	338	338	338	337	337	337	337	2,700
Huetamo	113	113	113	113	112	112	112	112	900
	3,752	3,752	3,752	3,752	3,748	3,748	3,748	3,748	30,000



2021 - 2027

ANEXO N° 2

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS

N° CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.

PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

(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 verificados 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:
 (Nota: se refiere al folio asignado en su propuesta técnica).

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 RAZON SOCIAL
 (SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)
 NOMBRE Y FIRMA
 (SI SE TRATA DE PERSONA FISICA)



2021 - 2027



Comité de Adquisiciones del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE GUATEMALA

ANEXO N° 3

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS

N° CADPE-EM-CP-004/2026-2ª (CADPE-EM-CP-001/2026)

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.

PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

(En papel membretado del proveedor participante)

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, 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
ESTADO DE MICHOACÁN

ANEXO N° 4

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS

N° CADPE-EM-CP-004/2026-2ª (CADPE-EM-CP-001/2026)

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.

PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

(En papel membretado del proveedor participante)

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, 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



ANEXO N° 5

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-004/2026-2ª (CADPE-EM-CP-001/2026)
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.
PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS
11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A
PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.
(En papel membretado del proveedor participante)

Lugar y fecha:

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 2026; 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 DEL MICHOACÁN

ANEXO N° 6

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS

N° CADPE-EM-CP-004/2026-2a (CADPE-EM-CP-001/2026)

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.

PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

MODELO DE CONTRATO

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 **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:

I.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.

I.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.

I.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.

I.4 QUE "EL GOBIERNO" CUENTA CON EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES N° (RFC).



2021 - 2027

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.

II. EL RESPONSABLE DEL PROCESO DE ADJUDICACIÓN” DECLARA:

II.1. QUE INTERVIENE EN EL ACTO 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



2021 - 2027

IV "LAS PARTES" DECLARAN:

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 OBJETO 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,



2021 - 2027

VIGENTES AL MOMENTO DE LA EXPEDICIÓN DE SUS FACTURAS.

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 REQUISITADA 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.



2021 - 2027

DÉCIMA PRIMERA: DE LAS PENAS CONVENCIONALES. PARA EN CASO DE ATRASO EN EL 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 MISMOS 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.



2021 - 2027

5. CUANDO LA APLICACIÓN DE LA PENA A QUE SE REFIERE A LA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA, ALCANCE EL 10% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO.

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 XXXX.

POR "EL GOBIERNO"

POR "EL PROVEEDOR"

(TITULAR)
(NOMBRAMIENTO)

(NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL)
(CARGO QUE OSTENTA) DE LA (EMPRESA).

RESPONSABLE DEL PROCESO DE ADJUDICACIÓN
GABRIELA ZEPEDA VILLASEÑOR
DIRECTORA GENERAL DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES
DEL PODER EJECUTIVO



2021 - 2027



Comité
de Adquisiciones
del Poder Ejecutivo
GOBIERNO DE BUENOS AIRES

ANEXO N° 7

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-004/2026-2ª (CADPE-EM-CP-001/2026)
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.
PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS
11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A
PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.

(En papel membretado del proveedor participante)

<p style="text-align: center;">FIANZA</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center;"><p style="font-size: 24px;">CHEQUE CRUZADO</p></div> <p style="text-align: center;">LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA SE PRESENTARÁ SIN NINGÚN TIPO DE PEGAMENTO, CINTA ADHERIBLE O GRAPA, DENTRO DE UN PROTECTOR DE HOJA.</p>

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 DEL MICHOACÁN

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
N° CADPE-EM-CP-004/2026-2ª (CADPE-EM-CP-001/2026)
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.
PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.
(En papel membretado del proveedor participante)

DOCUMENTO 1
ESCRITO DE LA OFERTA TÉCNICA

Lugar y fecha _____

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-000/2026, 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, 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 DEL MICHOACÁN

CONCURSO PÚBLICO A TRAVÉS DE OFERTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS
Nº CADPE-EM-CP-004/2026-2ª (CADPE-EM-CP-001/2026)
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS.
PROGRAMAS DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES; ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD; Y, ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE.
(En papel membretado del proveedor participante)

DOCUMENTO 2
ESCRITO DE LA OFERTA ECONÓMICA

Lugar y fecha _____

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-000/2026, para la adquisición de Bienes requeridos, que se celebrará el día 00 de mes de 2026;

PROPONE:

Suministrar mediante el contrato respectivo los siguientes bienes:

Partida	Cantidad	Renglón	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. Que 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 No 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



2021 - 2027

- 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 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 la 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, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA
Y RAZÓN SOCIAL
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)

NOMBRE Y FIRMA
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)